

Andrea Wurm

Translatorische Wirkung

**Ein Beitrag zum Verständnis von
Übersetzungsgeschichte als Kulturgeschichte am
Beispiel deutscher Übersetzungen französischer
Kochbücher in der Frühen Neuzeit**

Dissertation

**Fachrichtung 4.6 – Angewandte Sprachwissenschaft
sowie Übersetzen und Dolmetschen**

**Philosophische Fakultät II – Sprach-, Literatur- und
Kulturwissenschaften**

Universität des Saarlandes, Saarbrücken

Danksagung

Viele Köche verderben den Brei. Deshalb habe ich meine „Kochbuchdissertation“ allein geschrieben. Aber während all der Jahre, in denen ich sie vorbereitet und verfasst habe, begleiteten mich viele Menschen auf meinem Weg.

Meinen Eltern würde ich gerne für ihre Unterstützung bei meinem Dissertationsprojekt danken. Leider erlebten sie beide nicht einmal dessen Beginn. Trotzdem waren sie immer bei mir und ich weiß, dass sie sich über die Promotion ihrer Tochter sehr freuen würden.

Meine Schwestern Monika und Elisabeth Wurm haben allen Grund, sich tatsächlich zu freuen, dass dieser lange und oft beschwerliche Abschnitt nun endlich vorbei ist und wir wieder mehr Zeit zusammen verbringen können. Ebenso Martin und Regina Wurm, Erna und Hans Schreiner sowie Rosmarie Kuttenger, die mich die ganze Zeit als Onkel und Tanten und vor allem als nahe stehende Menschen begleitet haben. Der Versuch, alle weiteren Verwandten und Freunde aufzuzählen, die ich während der Arbeit an diesem Buch nur zu oft vernachlässigen musste, würde diesen Rahmen sprengen. Ihnen allen möchte ich meinen Dank für ihr Verständnis und ihre Freundschaft aussprechen.

Die Jahre, in denen ich die Grundlagen für das vorliegende Werk zusammengetragen habe, brachten aber auch viele neue Freundschaften in mein Leben, vor allem durch die Arbeit am Lehrstuhl für Romanische Übersetzungswissenschaft sowie in der Französischen Abteilung der Fachrichtung 4.6 an der Universität des Saarlandes und durch die Begegnungen an der Herzog August Bibliothek in Wolfenbüttel. Den Saarbrücker Doktorandenkollegen möchte ich für den Zusammenhalt und die Freude danken, die das einsame Schreibtischleben erträglicher machten. Und für die Kritik, die meinem eigenen Denken Nachhilfe gab (hier sei insbesondere mein Kollege Vahram Atayan genannt). Die vielen Gespräche mit Ursula Wienen und Morven Beaton diesseits und jenseits von Wissenschaft und Didaktik waren mir fachlich wie menschlich sehr wichtig. Allen anderen Freunden aus dieser Zeit sei an dieser Stelle für ihre Sympathie und Aufmerksamkeit gedankt. Auch meinen Kollegen an der Fachrichtung 4.6 Angewandte Sprachwissenschaft sowie Übersetzen und Dolmetschen danke ich für ihr Verständnis, ihre Ratschläge und die gute Zusammenarbeit.

Mehrmals durfte ich als Gast an der Herzog August Bibliothek Wolfenbüttel arbeiten. Ohne diese Aufenthalte wären sowohl meine Dissertation als auch mein Leben um vieles ärmer geblieben. Für die herzliche Aufnahme, die guten Arbeitsbedingungen und die wunderbare Atmosphäre danke ich stellvertretend Frau Dr. Gillian Bepler, die für die Betreuung der Stipendiaten und Gäste zuständig ist.

Danksagung

Als das Manuskript weitgehend fertig war, mussten sowohl der jetzt gedruckte Text als auch der größte Teil des Anhangmaterials korrekturgelesen werden. Für das Übernehmen dieser undankbaren Aufgabe bin ich Ramona Schröpf, Vahram Atayan, Tinka Reichmann, Stella Neumann und Ursula Wienen zu Dank verpflichtet.

Mit meinem Doktorvater Herrn Prof. Dr. Alberto Gil führte ich viele lange anregende Gespräche über meine Dissertation, die Fachrichtung und die Welt. In all diesen Jahren stand bei ihm immer der Mensch im Mittelpunkt und hierfür möchte ich ihm auf diesem Weg danken.

Saarbrücken/Stiefenhofen, im September 2007

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 Speisenerbezeichnungen in Rezept- überschriften (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 Text- sortenkörper	149
4.4	Weitere Ergebnisse der Fallstudie	150
4.4.1	Einzelerggebnisse.....	150
4.4.2	Körperbasierte 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

Inhaltsverzeichnis

5.2	Evaluation der Methodik	165
5.3	Forschungsdesiderata	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 Greflinger	231
A.1.2.2	Die Massialot-Übersetzung.....	233
A.1.2.3	<i>Allernewestes 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 Textsortenkörper der Untersuchung	266
A.2.2.1	Zur Zusammenstellung des Textsortenkörper	267
A.2.2.2	Vorstellung des Textsortenkörper: 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 Mahlzeitemsystem 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

Inhaltsverzeichnis

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

Inhaltsverzeichnis

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 Speisenbereitung‘ (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 Speisenbereitung‘ 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 Ziltexten 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 Ziltext 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, Kapiteleinteilung 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 – Kapiteleinteilung	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 Zieltexten 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

Inhaltsverzeichnis

C.2	Indikatoren: Wortfeld ‚Flüssigkeiten in der Speisenerbereitung‘(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 Rezeptüberschriften (SB)	659
C.4	Indikatoren: Entwicklung zweier Gerichte (GE)	672
C.5	Indikatoren: Aufbau von Kochbüchern (AB)	695

Abkürzungsverzeichnis

AB	Analysebereich Aufbau von Kochbüchern
AK	Ausgangskollektiv
APK	<i>Allerneuestes Pariser Kochbuch</i>
AS	Ausgangssprache
AT	Ausgangstext
Bd[Erscheinungsjahr]	Bonbefons deutsch (ZT)
Bf[Erscheinungsjahr]	Bonbefons französisch (AT)
BM	Bœuf à la mode
Cod.	Codex
DTS	Descriptive Translation Studies
E	Empfänger
FL	Analysebereich Wortfeld ‚Flüssigkeiten in der Speisenerbereitung‘
fol.	Folio
GBV	Gemeinsamer Bibliotheksverbund
GE	Analysebereich Gerichte ‚Hühnerfrikassee‘ und ‚Bœuf à la mode‘
HA	Analysebereich Handlungsanweisungen/Anrede des Lesers
HAB	Herzog August Bibliothek (Wolfenbüttel)
HF	Hühnerfrikassee
KB	Kochbuch/Kochbücher
KVK	Karlsruher Virtueller Katalog
LB	Landesbibliothek
Ms./ms.	Manuskript
n. f.	nicht foliiert
n. p.	nicht paginiert
ÖNB	Österreichische Nationalbibliothek
r	recto
S	Sender
SB	Analysebereich Speisenbezeichnungen in Rezeptüberschriften
SLUB	Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek
Sp.	Spalte
SUB	Staats- und Universitätsbibliothek
TK	tangiertes Kollektiv

Abkürzungsverzeichnis

TK-Korpus	Korpus zum tangierten Kollektiv
TS-Korpus	Textsortenkorpus
Ü	Übersetzer
UB	Universitätsbibliothek
ÜK	Übersetzungskomplex (= AT+ZT)
ÜN	Analysebereich Übernahmen aus den Übersetzungskomplexen
UZR	Untersuchungszeitraum
v	verso
VD 17	Verzeichnis der deutschen Drucke im 17. Jahrhundert
ZK	Zielkollektiv
ZS	Zielsprache
ZT	Zieltext

1 Einleitung

1.1 *Gegenstand und Ziel der Arbeit*

Hühnerfrikassee ist ein allseits bekanntes Gericht, das oft und gerne verzehrt wird. Aber seit wann gibt es dieses Gericht und wie hat sich seine Zubereitung in Deutschland verbreitet? Diese Frage hat auf den ersten Blick nichts mit Übersetzungswissenschaft zu tun, eher scheint sie zur Kulturgeschichte zu gehören. Und doch führt die Antwort darauf in einen Bereich der Translationsforschung, der oft angeschnitten, aber nie ausführlich behandelt wurde. Denn Rezepte für dieses Gericht wurden aus Frankreich nach Deutschland übernommen, und in einer deutschen Kochbuchübersetzung aus dem Französischen von 1665 ist ein solches Rezept enthalten. Es wurde mehrfach in deutschsprachigen Kochbüchern wieder aufgenommen und damit fast wörtlich weiterverbreitet. Ohne eine Verknüpfung von Übersetzungsforschung und Kulturgeschichte ist die Behandlung der Frage nach einer Wirkung dieser Kochbuchübersetzung in Deutschland nicht möglich.

Eine Wirkung von Übersetzern und Übersetzungen in verschiedenen Kulturgemeinschaften wurde vielfach postuliert, ohne dass ein Einfluss in mehr als punktuellen Analysen belegt oder auf der theoretischen Ebene umfassend beschrieben werden konnte. Die vorliegende Arbeit möchte einen Beitrag zur kulturgeschichtlichen Behandlung von Übersetzern und Übersetzungen über die beiden Grundgrößen ‚Ausgangstext‘ und ‚Zieltext‘ hinaus leisten und dazu ein neues Konzept vorstellen: Translatorische Wirkung. Die zentrale Frage hierbei lautet: Wie konnten Übersetzer und Übersetzungen auf ihre Zielsprache und -kultur einwirken und wie kann dieser Einfluss untersucht werden? Postuliert wird dabei, dass Übersetzungen in ihrer Kulturgemeinschaft weder in ihrer Entstehung noch in ihrem Vorhandensein isoliert sind. Vielmehr sind vielfältige Verknüpfungen zwischen den Größen zu erwarten, die im Lauf der Zeit mit einem übersetzten Text in Berührung kommen. Welche Größen dies sind und welcher Art die Verknüpfungen zwischen ihnen sein können, bildet das Thema der vorliegenden Arbeit. Zur Beantwortung dieses Fragenkomplexes wird hier sowohl eine Theorie translatorischer Wirkung als auch eine Methode zu ihrer Untersuchung vorgestellt. Diese Methode wird auch in einer Fallstudie umgesetzt.

Das hier behandelte Phänomen ‚translatorische Wirkung‘ ist zwar in vielen Einzelausprägungen bekannt, diese wurden aber bisher nicht systematisch und in Beziehung zueinander beschrieben. Zu ihnen gehört das Wirken Martin Luthers mit seiner Bibelübersetzung zur Herausbildung einer deutschen Standardsprache genauso wie die Entwicklung der salernitanischen Medizin im Mittelalter auf der Basis von lateinischen Übersetzungen arabischer Texte, die wiederum ursprüng-

Kapitel 1

lich von griechischen Ärzten geschrieben wurden, welche ihrerseits indisches Wissen verarbeiteten. Weiter können als Ausprägungen translatorischer Wirkung die Durchführung der Nürnberger Prozesse in ihrem bekannten Ausmaß durch die ersten Simultandolmetscher oder die Bezifferung der Anteile von Übersetzungen aus dem Italienischen, Englischen, Französischen oder Chinesischen an den Neuerscheinungen auf dem deutschen Buchmarkt im Jahr 2005 angesehen werden.

So unterschiedlich und komplex diese Beispiele sind, so verschieden kann das hier ‚translatorische Wirkung‘ genannte Phänomen sich äußern und untersucht werden. Dies wurde in der Vergangenheit auch auf unterschiedliche Weise getan. In der literaturwissenschaftlichen Rezeptions- und Wirkungsforschung wurde in vielen Einzelfällen detailliert die auch sprachübergreifende Rezeption eines Werkes oder eines Autors aufgearbeitet. In kulturgeschichtlichen Studien wurden neben anderen Faktoren auch Übersetzungen behandelt. In der Wissenschaftsgeschichte manchen Faches tritt auch die eine oder andere Übersetzung hervor. Übersetzungsbibliographien verzeichnen das An- und Abschwellen von Strömen übersetzter Texte aus bestimmten Ländern oder zu bestimmten Zeiten. Dass hier verlässliche Einschätzungen konkreter Personen, Texte und Ereignisse vorliegen, soll nicht bestritten werden. Jedoch ist ein Übergewicht literarischer Texte zu vermerken. Sach- und Gebrauchstexte hingegen, die für das alltägliche Leben vieler Menschen eine deutlich größere Rolle spielen, wurden viel weniger erforscht. Und doch kann vermutet werden, dass diese Art von Texten beim Kulturtransfer durch Übersetzungen eine nicht zu vernachlässigende Rolle spielt und ein Einfluss von Übersetzern solcher Gebrauchstexte auf eine Kulturgemeinschaft vorhanden ist.

Meist liegt der Schwerpunkt solcher Studien auch nicht auf übersetzten Texten und ihrer Entstehung, sondern es interessieren überwiegend literarische, kulturelle, wissenschaftsgeschichtliche oder wirtschaftliche Sachverhalte. In der Sprach- und Übersetzungswissenschaft wurde selten der Versuch unternommen, das Schicksal von Übersetzungen nach ihrem Entstehen in dem Sinne weiterzuverfolgen, dass ihre Wirkung, ihr Einfluss auf eine Kulturgemeinschaft beobachtet werden können. Vielfach wurden in einer Übersetzungskritik Ausgangs- und Zieltext miteinander verglichen. Es wurde beispielsweise festgestellt, dass ein Übersetzer in einem bestimmten Text ein Lehnwort benutzte, das vorher in der Zielsprache nicht gebräuchlich war. Möglicherweise ist bekannt, dass dieses Lehnwort später vielfach verwendet wurde. Die beiden Tatsachen werden dann zuweilen in einen kausalen Zusammenhang gebracht, ohne dass dies nachgewiesen werden könnte. Hier ist, nicht nur in der Übersetzungswissenschaft im engeren Sinne, oft eine Tendenz festzustellen, ohne ausreichende Prüfung von ‚großer Wirkung‘ oder ‚großem Einfluss‘ zu sprechen, die einem Werk oder einer

Einleitung

Person pauschal zugeschrieben werden. Es wird teilweise von der einfachen Gleichung ‚vorhandene Übersetzung = Kulturtransfer‘ ausgegangen. Das Vorhandensein eines bestimmten übersetzten Textes wird also gleichgesetzt mit einer tatsächlich stattgefundenen Vermittlung zwischen zwei Kulturgemeinschaften. Auch wird oft bei der weiten materiellen Verbreitung eines Textes, wenn er bspw. in zahlreichen Auflagen erschienen ist, von einer großen Wirkung des betreffenden Textes ausgegangen. Die hier vorgelegte Arbeit wird zeigen, dass solche Aussagen nicht auf einem festen Fundament stehen, sondern dass detaillierte Einzelfallstudien notwendig sind, um die translatorische Wirkung eines Übersetzers, eines Textes oder einer Sprache festzustellen.

In vielen Disziplinen wurden, wie oben angesprochen, Einzelfälle untersucht und teilweise auch theoretische Betrachtungen über die dabei angetroffenen Phänomene angestellt. Es fehlt aber ein systematisches Instrumentarium für die theoretische Beschreibung und die Analyse des vielfältigen Einflusses von Übersetzern und Übersetzungen auf die Sprache und Kultur, in die übersetzt wurde. Das Ziel dieser Arbeit ist, eine solche Theorie translatorischer Wirkung zu erarbeiten, die völlig unterschiedliche Entwicklungen in einer Kultur im Zusammenhang mit den beteiligten Übersetzungen modelliert. Es soll ein theoretischer Rahmen zur Verfügung gestellt werden, innerhalb dessen translatorische Wirkung definiert und in konkreten historischen Prozessen herausgearbeitet werden kann. Es geht nicht darum, ein Instrument zur Vorhersage zukünftiger translatorischer Wirkung bereitzustellen. Die an diesen Prozessen beteiligten Faktoren sind zu komplex und zu sehr von Einzelpersonen und Konstellationen bestimmten Wissens und bestimmter Vorgänge abhängig, als dass eine Vorhersage möglich wäre. Das komplexe und bisher kaum theoretisch behandelte Wesen translatorischer Wirkung erklärt auch, warum die hier vorgelegte Studie vom üblichen Schema einer wissenschaftlichen Arbeit abweicht. Sie muss in weiten Teilen explorativ sowie exemplarisch sein und facettenartig zahlreiche völlig disparate Horizonte aufspannen, sei es in den Grundlagen für den theoretischen Rahmen der Arbeit, sei es bei den Analysen der Fallstudie. Nur mit diesen weitgespannten Erkenntnissen können Prozesse translatorischer Wirkung theoretisch modelliert sowie am konkreten Material untersucht und nachvollzogen werden. Hier wird besonders deutlich, warum die Übersetzungswissenschaft mit ihrem Gegenstand, dem ‚facettenreiche[n] Wesen des Übersetzens‘, immer wieder als ‚Interdisziplin‘ bezeichnet wurde (Kautz ²2002:39; vgl. auch den Teil B3 im *Handbuch Translation*, Snell-Hornby et al. ²1999).

Das Wissen um Zustandekommen, Arten, Möglichkeiten und Grenzen translatorischer Wirkung und die Kenntnis der sie determinierenden Faktoren kann sowohl für die Translationsdidaktik als auch für die wissenschaftliche Beschäftigung mit Übersetzen und Dolmetschen nutzbringend sein. Über diesen relativ

engen Kontext hinaus kann das Konzept ‚translatorische Wirkung‘ auch die Erforschung allgemeiner kultureller Prozesse wie Kulturtransfer oder Kulturwandel bereichern. So wird auf eine bisher wenig behandelte Dimension von Übersetzungen und Übersetzern hingewiesen, nämlich auf die Vernetzung mit und die Wirkung dieser Texte und Personen auf die sie umgebende Kulturgemeinschaft. Über die reine Vermittlung von Inhalten über Kultur- und Sprachgrenzen hinaus wird das eigenständige Handeln von Übersetzern betont, das teilweise mehr als der Transfer aus einer anderen Kultur zu Wirkungen in der Zielgemeinschaft geführt hat (Beispiele hierfür finden sich in Kap. 2.3.3).

Die Ausarbeitung eines Konzepts der translatorischen Wirkung muss sich notwendigerweise auf die Erkenntnisse mehrerer Disziplinen stützen, da – wie oben ausgeführt – Einzelfallstudien und mit ihnen Bruchstücke theoretischer Behandlung der beschriebenen Vorgänge (teils ohne expliziten Bezug zum Übersetzen) von Wissenschaftlern unterschiedlichster Provenienz stammen. Trotzdem ist dieses Konzept überwiegend im Bereich der Translationswissenschaft einzuordnen, betrachtet es doch verschiedenste kulturelle Prozesse und Ereignisse aus der Perspektive von Übersetzern und Übersetzungen. Dies soll keineswegs eine Vereinnahmung des Gegenstandes anderer Disziplinen bedeuten. Vielmehr soll betont werden, dass es sich lohnen kann, Prozesse und Ereignisse im Hinblick auf die an ihnen beteiligten Übersetzer und Übersetzungen zu studieren. Damit kann mehr als mit dem Hinweis auf ein ständig steigendes Übersetzungsvolumen technischer Texte eindrucksvoll belegt werden, wie eng Übersetzungen und das Handeln von Übersetzern mit den alltäglichen Entwicklungen in einer kulturellen Gemeinschaft verwoben sind und in wie viele Bereiche des menschlichen Lebens Übersetzungstätigkeit hineinspielt.

Mit dem Konzept ‚translatorische Wirkung‘ kann Verständnis für tatsächlich abgelaufene Prozesse geweckt werden, für die Rolle, die Übersetzungen in diesen Prozessen spielen konnten – oder dafür, dass eine größere Bedeutung eben nicht vorhanden war und warum nicht. Das Konzept kann potentielle Konsequenzen des tatsächlichen Handelns von Übersetzern aufzeigen und die Verantwortung von Übersetzern eingrenzen, denn nicht nur sie sind für das Schicksal einer Übersetzung nach ihrem Entstehen und die Folgen, die ihr Vorhandensein hat, verantwortlich.

1.2 Konkrete Umsetzung und Aufbau der Arbeit

Die vorliegende Arbeit ist zweigeteilt und setzt sich aus einem theoretischen Teil zum Konzept ‚translatorische Wirkung‘ und einer Fallstudie zu französisch-deutschen Kochbuchübersetzungen in der Frühen Neuzeit zusammen. Neben der wissenschaftlichen Literatur zum Einfluss von Übersetzern und Übersetzungen

wird also auch konkretes Quellenmaterial bearbeitet, nämlich sowohl französische Originaltexte (Kochbücher) als auch ihre deutschsprachigen Übersetzungen sowie Texte der gleichen Textsorte aus der zielkulturellen Gemeinschaft. Dies diente der Verifikation von in der Literatur vorgefundenen theoretischen Thesen sowie der vor und während der Arbeit an diesem Projekt aufgestellten eigenen Hypothesen unterschiedlichen Abstrahierungsgrades. Darüber hinaus konnten mit diesem Datenmaterial bisher nicht beschriebene Aspekte translatorischer Wirkung entdeckt und verarbeitet werden. Hierzu wurde die Beteiligung von Übersetzungen an mehreren allgemeinen Wandelprozessen in der deutschsprachigen Kochbuchliteratur und der darin kodifizierten Esskultur untersucht. Diese Wandelprozesse wurden so ausgewählt, dass sie potentiell unter französischem Einfluss gestanden haben können. Die angestrebte Ausarbeitung des Konzepts ‚translatorische Wirkung‘ fand folglich im ständigen Wechselspiel der Erkenntnisse anderer Autoren mit eigenen empirischen Beobachtungen statt und erfolgte somit durch induktive sowie gegenstandsbezogene Theoriebildung (vgl. Mayring⁴1999) in einer explorativen Untersuchung.

Dazu wurde in der Fallstudie zu französisch-deutschen Kochbuchübersetzungen in der Frühen Neuzeit umfangreiches und sehr detailliertes Material gesammelt und präsentiert. Dieses Material findet sich im Anhang¹ – teils in Textform bei der Beschreibung der determinierenden Faktoren und der Analysen, teils als Wertetabellen zu quantitativen Untersuchungsschritten, teilweise auch als Sammlung von Zitaten aus den Werken des Korpus bzw. aus Lexika. Trotzdem kann die Fallstudie nicht als exhaustive Behandlung des Einflusses dieser Übersetzungen auf die deutsche Textsorte und Esskultur betrachtet werden, die Einzelanalysen zu manchen Parametern bleiben sogar eher explorativ. Diese Materialfülle in einem abgegrenzten Bereich einer Zielkultur diente vielmehr der Ausarbeitung und Veranschaulichung des theoretischen Konzepts ‚translatorische Wirkung‘. Sie zeigt exemplarisch auf, wie eng Übersetzungs- und Kulturgeschichte miteinander verwoben sind. Sie demonstriert auch, wie vielfältig die Verknüpfungen von Übersetzungen mit ihrem kulturellen Kontext sowie mit den an ihnen beteiligten Personen sind und wie weit ihre gegenseitige Beeinflussung reicht. Es wurde versucht, die Fülle an Details für den daran interessierten Leser so aufzubereiten, dass dieser die Möglichkeit hat, die Analysen und Schlussfolgerungen zu sechs voneinander getrennten Analysebereichen in der ganzen Spannweite vom Allgemeinen zum Speziellen nachzuvollziehen. Dies geht von

¹ Der Anhang ist nicht abgedruckt, kann aber als PDF-Datei auf dem Volltextserver der Universität des Saarlandes (URL: <http://scidok.sulb.uni-saarland.de/volltexte/2007/1254>; URN: urn:nbn:de:bsz:291-scidok-12545) abgerufen werden.

Kapitel 1

- 1) der abstrakten Formulierung translatorischer Prozesse und Wirkungen über
- 2) die enzyklopädische Darstellung der individuellen, kollektiven und translatorischen Determinanten für eine Übersetzungswirkung (also der personen- gebundenen, kulturgemeinschaftlichen und übersetzungsbezogenen determinierenden Faktoren; zur Terminologie s. Kap. 3.1),
- 3) abgegrenzte Analysebereiche des Sachgebiets und der Textsorte mit
- 4) ihren spezifischen Untersuchungsparametern sowie
- 5) die zur Analyse jeweils in den Analysebereichen aufgestellten Hypothesen bis zu
- 6) den konkreten Indikatoren für bestimmte Parameter, die in den Texten des Korpus aufgefunden wurden.

Daraus wird dann wiederum die theoretische Formulierung translatorischer Wirkung und der zu ihr führenden kulturellen Prozesse abgeleitet. Nicht jeder der zahlreichen belegten oder potentiellen Zusammenhänge kann in dieser Arbeit explizit gemacht werden. Durch die Bereitstellung des Wissens zu den determinierenden Faktoren (Anhang A) und die ausführliche Präsentation der Analysen (Anhang B) sowie den Anhang C mit den im Text nicht explizit genannten aber erhobenen Daten ist dennoch eine Grundlage für weitergehende Interpretationen gegeben.

Solch komplexe Analysen lassen sich nicht auf eine griffige Formel oder auch nur ein knappes Fazit reduzieren, ohne dass ein nicht hinnehmbarer Verlust an Einsicht in die vielfältigen Zusammenhänge entsteht. Die Arbeit ist somit enzyklopädisch konzipiert – es wird aufgezeigt, dass flache oder isolierte Analysen wenig Aussagekraft zum tatsächlichen Einfluss von Übersetzern oder Übersetzungen haben. Diese sind in ein kompliziertes Geflecht von Wissen, Erfahrungen, Ereignissen und Eigenschaften eingebunden, das erst in einer umfassenden Aufarbeitung annähernd rekonstruiert werden kann. Deshalb wurde dafür optiert, die determinierenden Faktoren und die konkreten Analysen der Fallstudie (für jeden Analysebereich abgeschlossen) in detaillierter Form im Materialanhang zu präsentieren. Die facettenartige Aufgliederung sowohl der Determinantenbeschreibung (Anhang A) als auch der Analysekapitel (Anhang B) führt dazu, dass der Text bei jeder Determinante und jedem Analysebereich völlig neu ansetzt. Trotz eines einheitlichen formalen Rahmens ist bei den Analysen auch ein jeweils eigens angepasstes Untersuchungsschema für die Einzelparameter erforderlich, das am entsprechenden Ort vorgestellt werden muss. Insgesamt ergibt sich aus den detailliert präsentierten Facetten ein Bild, das der Realität zumindest versucht nahezukommen. Um in der vorliegenden Fassung trotzdem die Lesbarkeit und die Übersicht über die wichtigsten Erkenntnisse zu wahren, wurden diese detaillierten Darstellungen in den Anhang ausgegliedert. Stattdessen findet sich im

Text eine Zusammenfassung der Fallstudie, aus der allerdings die konkrete Durchführung und die kulturgeschichtlichen wie persönlichen Zusammenhänge nicht in der für Schlussfolgerungen notwendigen Ausführlichkeit hervorgehen.

Aufgrund des großen Übergewichts literaturwissenschaftlicher Untersuchungen und der oben postulierten Bedeutung nichtfiktionaler Texte wurden für die Fallstudie Gebrauchstexte gewählt, und zwar aus einem Sachgebiet und einer Zeit, in denen die gebende Kultur nachgewiesenermaßen großen Einfluss auf die nehmende Kultur hatte. Diese Bedingungen waren bei deutschen Übersetzungen französischer Kochbücher aus der Regierungszeit Ludwigs XIV. und der Jahrzehnte danach gegeben. In diesem Zeitraum wurden insgesamt drei völlig unterschiedliche Übersetzungen angefertigt, nämlich

1) *Der frantzösische Koch, Der frantzösische Becker und Der frantzösische Confitirer* (alle ca. 1660–1665) übersetzt von Georg Greflinger ausgehend von Nicolas de Bonnefons: *Le Jardinier françois* (1651) und *Les Délices de la Campagne* (1654);

2) *Allerneueste Anweisung zum Kochen* (1739) anonym übersetzt ausgehend von François Massialot: *Le Nouveau Cuisinier Roïal & Bourgeois* (1712 [Erstausgabe 1691 als *Le Cuisinier roïal & bourgeois*]);

3) *Das Allerneuste Pariser Kochbuch* (1752), das aus mehreren französischen Texten zusammengestellt wurde.

Diese Texte bilden das sogenannte ‚Übersetzungskorpus‘² und ihre Erscheinungsjahre (1651–1752) geben die Eckpunkte der Fallstudie vor, die – wie oben ausgeführt – gewissermaßen als ‚Steinbruch‘ für die Ausarbeitung des Konzepts ‚translatorische Wirkung‘ dienen sollte: In der Textsorte Kochrezeptsammlungen mit dem thematischen Gegenstand Esskultur und Ernährung sollten französische Ausgangstexte und die zu ihnen gehörenden deutschen Zieltexte aus dem Zeitraum 1651 bis 1752 sowie original deutschsprachige Kochbücher (das hier als solches bezeichnete ‚Textsortenkorpus‘) auf in ihnen feststellbare translatorische Wirkung untersucht werden. Damit wird eine bestimmte Perspektive auf translatorische Wirkung eingenommen: Es werden mehrere Übersetzungen aus einer Epoche, einer Textsorte und einem Sachgebiet, aus einer Ausgangssprache in eine Zielsprache fokussiert und überwiegend qualitativ untersucht. Alternativ könnte der Gegenstand einer Untersuchung translatorischer Wirkung auch das Vorhandensein einer großen Menge von Übersetzungen zu einer bestimmten Zeit in einem bestimmten geographischen Raum, das Wirken eines konkreten Über-

² Eine nähere Beschreibung des Übersetzungskorpus findet sich in Kap. 4.1, zur Korpusgestaltung insgesamt vgl. Kap. 3.2.2 und Anhang A.2.2.

Kapitel 1

setzers, die Anzahl der Übersetzungen von Werken eines bestimmten Autors in verschiedene Sprachen oder ähnliches sein.

Im Folgenden soll nun der Aufbau der vorliegenden Arbeit erläutert werden. Die Grobgliederung trägt der Aufteilung dieser Arbeit in Theorie (Kap. 2 und 3) und Fallstudie (Kap. 4 und Anhang) Rechnung. Nach der Darstellung der zugrundeliegenden Forschungserkenntnisse (Kap. 2) wird der neu erarbeitete theoretische Rahmen für das Konzept ‚translatorische Wirkung‘ und deren Untersuchung vorgestellt (Kap. 3). Darauf folgt eine zusammenfassende Darstellung der Fallstudie (Kap. 4). Die detaillierten Ausführungen wurden in den Anhang ausgliedert, und zwar zu den determinierenden Faktoren für die Wirkung der untersuchten Übersetzungen in Anhang A und zur Erläuterung der eigentlichen Korpusanalysen sowie zur theoretischen Interpretation der Ergebnisse im Hinblick auf die festgestellte translatorische Wirkung in Anhang B.

Zunächst wird in Kapitel 2 die in verschiedenen Disziplinen erarbeitete theoretische Basis dargestellt. Hier wird zusammengestellt, was in der Sekundärliteratur an Erkenntnissen zu unterschiedlichen Aspekten des hier zu untersuchenden Phänomens ‚translatorische Wirkung‘ aufgefunden wurde. Dabei werden auch Arbeiten mit einbezogen, die sich nicht oder nur am Rande mit Übersetzungen befassen, deren Erkenntnisse jedoch einen wichtigen Teil des in Kapitel 3 ausgearbeiteten theoretischen Rahmens bilden. Den Zusammenhang für Kapitel 2 bildet allein die Tatsache, dass mit den dargestellten Erkenntnissen eine Einsicht in das Phänomen ‚translatorische Wirkung‘ möglich ist. Auch sollten nicht so sehr einzelne Aspekte diskutiert werden, sondern es sollte ein Einblick in die Denk- und Herangehensweise verschiedener Forschungsrichtungen gegeben werden. Auf dieser Basis aufbauend kann in Kapitel 3 in einem synthetischen Ansatz der theoretische Rahmen für das Konzept ‚translatorische Wirkung‘ vorgestellt werden. Kapitel 2.1 bleibt mit der Beschreibung eines Übersetzungsbegriffs für historische Gebrauchstextübersetzungen und ihre Untersuchung in verschiedenen Aspekten zwar noch sehr dem Kernbereich der Übersetzungswissenschaft verhaftet, aber schon in Kapitel 2.2, das die Beschreibung von ‚Kultur‘ als breitem Phänomen und ihre Verknüpfung mit Texten zum Thema hat, werden Arbeiten hinzugezogen, die nicht im Hinblick auf Übersetzungen erstellt wurden. Die hier vorgestellten Erkenntnisse sind jedoch ein wichtiger Teil des theoretischen Rahmens für eine Beschreibung der durchgeführten Korpusanalysen und ihre Interpretation. In Kapitel 2.3 werden dann Möglichkeiten erörtert, wie Übersetzungen ihre Zielsprache und Zielkultur beeinflussen können, wobei die im ersten Unterkapitel 2.3.1 beschriebene Sprachkontakt- und Interferenzforschung zum größeren Teil ebenfalls nicht von Übersetzungen ausgehend erarbeitet wurde. Jedoch kommt es auch bei Übersetzungen zu Sprachkontakt- und Interferenzphänomenen, weshalb diese Forschungsrichtungen als Rahmen durchaus notwendig sind. Inner-

halb der Übersetzungswissenschaft ist die Forschungsrichtung ‚Spezifische Eigenschaften von Übersetzungen‘ angesiedelt, deren Arbeitsweise und Erkenntnisse in Kapitel 2.3.2 kurz vorgestellt werden. Der korpuslinguistische Ansatz, die Erkenntnisse über die Zusammenstellung von Korpora für translationswissenschaftliche Untersuchungen und generell die quantitative Herangehensweise an die Analyse von Übersetzungen haben die Vorgehensweise bei den Korpusanalysen in dieser Arbeit mitgeprägt. Auch Kapitel 2.3.3 stellt die Ergebnisse übersetzungswissenschaftlicher Arbeit dar, legt den Schwerpunkt aber auf die Herausarbeitung einiger Beispiele für großen Einfluss von Übersetzern und Übersetzungen in der Vergangenheit. Dies dient der Veranschaulichung des Phänomens ‚translatorische Wirkung‘ und soll die Breite an möglichen Wirkungen vor Augen führen. So konnten bei der Ausarbeitung der Theorie translatorischer Wirkung nicht nur die Ergebnisse der eigenen Korpusanalysen berücksichtigt werden, sondern auch Einzelfälle aus anderen Bereichen. Außerdem war es auf diese Weise möglich, die translatorische Wirkung der untersuchten Texte in einem relativierenden Rahmen zu beurteilen.

In Kapitel 2.4 wird der weitere Kontext von Beziehungen zwischen verschiedenen Kulturen und von Veränderungen innerhalb einzelner Kulturen behandelt. Als wichtiges Instrument wird in Kapitel 2.4.1 die Theorie der Kulturtransferforschung erläutert, wie sie vor allem von Michel Espagne und Michael Werner betrieben wurde. Am Beispiel der Beziehungen zwischen Deutschland und Frankreich wurde in dieser Forschungsrichtung zu unterschiedlichen Kontaktphänomenen gearbeitet. Diese für die vorliegende Untersuchung nicht ausreichende Sicht wird durch Kapitel 2.4.2 ergänzt, in dem die Verbreitung von Neuerungen und allgemein Kulturwandel besprochen werden. Dabei handelt es sich um ein ausgesprochen umfangreiches Gebiet, weswegen nur schlaglichtartig theoretische Erkenntnisse aus Volkskunde, Diffusions- und Adoptionstheorie, Kulturanthropologie, Soziologie und Sprachwissenschaft vorgestellt werden, die in die Ausarbeitung des theoretischen Rahmens einfließen. Gänzlich anderer Art sind die Inhalte des nächsten Kapitels 2.5, in dem die methodischen Grundlagen für eine Untersuchung translatorischer Wirkung innerhalb eines Sachgebiets, einer Textsorte und eines abgegrenzten Zeitraums ausgebreitet werden, wie sie in der Übersetzungs- und Kulturtransferforschung (Kap. 2.5.1) sowie in anderen Forschungsrichtungen (Kap. 2.5.2) aufgefunden werden können.

Kapitel 3 ist als das zentrale Kapitel dieser Arbeit anzusehen und stellt eine Theorie translatorischer Wirkung sowie eine Methodik zu ihrer Untersuchung vor. Dieses Kapitel stellt eine Essenz aus dem vorangehenden Kapitel 2 und der explorativen Arbeit mit den Korpusstexten dar, und in ihm werden die Determinanten translatorischer Wirkung (Anhang A) sowie die Durchführung der Korpusanalysen (Anhang B) modelliert. Ohne diesen zwischengeschalteten theore-

tischen Rahmen kann eine Beschreibung und Untersuchung translatorischer Wirkung nicht erfolgen. Die Erkenntnisse, die in Kap. 2 zusammengetragen wurden, reichen hierzu nicht aus, da sie nicht im Hinblick auf dieses Phänomen erstellt und in disparater Terminologie vorgestellt wurden. Die theoretische Behandlung des Konzepts ‚translatorische Wirkung‘ (Kap. 3.1) besteht denn auch überwiegend aus der Definition von Schlüsselbegriffen, ohne die eine Beschreibung der untersuchten Prozesse nicht möglich wäre. Ihre Verknüpfung ergibt ein umfassendes Begriffssystem zum zentralen Konzept ‚translatorische Wirkung‘ und enthält auch die von ihm abhängigen oder zu seiner Konstituierung notwendigen Unterkonzepte. Dieses Begriffssystem lässt sich in vier Teile gliedern: Erstens Individuum und Kollektiv sowie ihr Zusammenwirken (Kap. 3.1.1), zweitens die Kollektivelemente (die Einheiten menschlichen Wissens und Tuns, behandelt in Kap. 3.1.2), drittens den Bereich des Translats, also der Übersetzungen, ihrer Ausgangstexte und ihrer Entstehung (Kap. 3.1.3), sowie viertens die Determinanten translatorischer Wirkung, die zusammengenommen den Erfahrungshorizont der beteiligten Kollektive und Individuen bilden (Kap. 3.1.4). Die Fallstudie wurde innerhalb des hier gesteckten Rahmens durchgeführt, ein Rückgriff auf die Erkenntnisse aus Kap. 2 findet daher nur in Einzelfällen statt. Für die Untersuchung konkreter translatorischer Wirkung in der vorliegenden Arbeit wurde in Kapitel 3.2 eine Methodik ausgearbeitet. Nach einer kurzen Zusammenfassung der Rahmenbedingungen (Kap. 3.2.1) wird die Konzeption der Analysen und die Korpusgestaltung vorgestellt, so wie sie für den Bereich frühneuzeitlicher deutscher Kochbuchübersetzungen aus dem Französischen angewendet wurden (Kap. 3.2.2).

Kapitel 4 stellt eine geraffte Darstellung der Fallstudie dar, in der nur die wichtigsten Aspekte angesprochen werden, um einen Überblick über die komplexe Untersuchung zu geben, die der theoretischen Studie zugrundeliegt und in der die vorgeschlagene Methode umgesetzt wurde. Dazu werden zunächst in Kapitel 4.1 einige Eckpunkte genannt, wie z. B. die Texte des Übersetzungs- und des Textsortenkorpus und die Analysebereiche. Kapitel 4.2 stellt eine zusammenfassende Beschreibung der Determinanten für die untersuchte translatorische Wirkung dar. In Kapitel 4.3, dem Hauptteil dieser gerafften Präsentation der Fallstudie, wird zu jedem Analysebereich die Interpretation der Ergebnisse innerhalb des theoretischen Rahmens zu translatorischer Wirkung ausgeführt. Sie teilt sich jeweils auf in die zusammenfassende Beschreibung der untersuchten Prozesse, die Überprüfung der globalen Hypothesen zum Analysebereich und die Feststellung der translatorischen Wirkung der beteiligten Übersetzungen. Schließlich werden in Kapitel 4.4 noch weitere Ergebnisse der Fallstudie angeführt, wie Einzelstudien innerhalb der Gesamtuntersuchung (Kap. 4.4.1) oder die korpusbasierte Textsortenbeschreibung deutschsprachiger Kochrezeptsammlungen in der Frühen Neu-

zeit, der die 36 analysierten original deutschsprachigen Kochbücher zugrunde gelegt werden (Kap. 4.4.2).

Die Ergebnisse der Arbeit werden in Kapitel 5 zusammengefasst, in dem zunächst die Erkenntnisse zum Phänomen ‚translatorische Wirkung‘ (Kap. 5.1.1), zum Handeln von Translatoren (Kap. 5.1.2) und aus den Analysebereichen der Fallstudie (Kap. 5.1.3) kurz dargestellt werden. Anschließend erfolgt in Kapitel 5.2 eine Evaluation der Methodik und die Arbeit schließt mit einem Ausblick auf weitere mögliche Forschungen in Kap. 5.3.

Auch der Anhang soll hier beschrieben werden. In Anhang A werden detailliert die determinierenden Faktoren für eine translatorische Wirkung des Übersetzungskorpus dargestellt, um dem Leser das Nachvollziehen der komplexen Analysen und eine Einordnung untergeordneter Analyseeinheiten in ihren Kontext zu ermöglichen. Diese Darstellung des individuellen und kollektiven Erfahrungshorizonts ist in drei große Blöcke aufgeteilt, nämlich in individuelle (Anhang A.1), kollektive (Anhang A.2) und translatorische Determinanten (Anhang A.3). Diese Blöcke sind nochmals untergliedert nach den in Kap. 3 modellierten einzelnen determinierenden Faktoren, so dass jedes Unterkapitel völlig neu mit der Beschreibung eines neuen Aspektes ansetzt. Unter der Überschrift ‚Individuelle Determinanten‘ werden Informationen zu den beteiligten Individuen, also den Autoren der Ausgangstexte (A.1.1), den Übersetzern und den Auftraggebern der Übersetzungen (A.1.2), den Multiplikatoren der Zieltexte (A.1.3) sowie zu anderen Vermittlern französischer Esskultur ins Deutsche Reich (A.1.4) angeführt. Als erste der kollektiven Determinanten wird in Anhang A.2 das Verhältnis von Ausgangs- und Zielkultur, d. h. die politisch-gesellschaftliche Situation in Frankreich und dem Deutschen Reich knapp zusammengefasst (A.2.1). Dazu wird dieser recht große Bereich aufgeteilt auf die politische Situation (A.2.1.1), die gesellschaftliche Situation (A.2.1.2), den französischen Einfluss in deutschen Ländern allgemein (A.2.1.3) und französische Entlehnungen im Deutschen speziell (A.2.1.4). Die nächste kollektive Determinante, nämlich das Textsortenkorpus der vorliegenden Untersuchung als Zugriffsmöglichkeit auf das ‚tangierte Kollektiv‘, wird in Anhang A.2.2 vorgestellt (zum Begriff des ‚tangierten Kollektivs‘ siehe Kap. 3.1.1). Dazu wird zuerst seine Zusammenstellung erläutert (A.2.2.1) und anschließend werden die einzelnen deutschen Kochbuchtexte der Frühen Neuzeit, hier von 1542 bis 1800, mit einer Kurzcharakterisierung präsentiert, bevor die deutsche Kochbuchliteratur in Mittelalter und Früher Neuzeit im Überblick dargestellt wird (A.2.2.2). Abschließend wird ein Überblick über Rezeptionsformen französischer kulinarischer Literatur im deutschen Sprachraum gegeben (A.2.2.3). Das Sachgebiet, aus dem die Korpus-texte entnommen sind, Ernährung und Esskultur, ist Gegenstand von Anhang A.2.3. Hier werden als erstes verschiedene soziologische und kulturwissen-

schaftliche, aber auch populärwissenschaftliche Herangehensweisen an dieses Sachgebiet beschrieben (A.2.3.1). Dann werden das Nahrungsangebot (A.2.3.2), die Zubereitung von Nahrung (A.2.3.3) und die Organisation der Mahlzeiten (A.2.3.4) jeweils in einem kurzen Überblick behandelt. Als letzte kollektive Determinante wird die Textsorte ‚Kochrezept(sammlung)‘ in Frankreich und dem deutschsprachigen Raum beschrieben (A.2.4). Nach einem Überblick über die Untersuchung dieser Textsorte in der Forschung (A.2.4.1) folgt eine Darstellung ihrer allgemeinen Entwicklung (A.2.4.2) sowie ihrer sprachlichen Merkmale im Wandel der Zeit (A.2.4.3). Zuletzt findet sich in Anhang A.3 eine Vorstellung der translatorischen Determinanten, die sowohl die französischen Kochbücher im Mittelalter und bis zum 17. Jahrhundert allgemein (A.3.1) als auch die Ausgangstexte (A.3.2) und die Translate des Übersetzungskorpus (A.3.3) betrifft. Hier werden ausführliche bibliographische Angaben gemacht und die Entstehung der Texte sowie die Beziehungen zwischen Ausgangs- und Zieltexten behandelt.

Anhang B widmet sich der Darstellung der Korpusanalysen in sechs Analysebereichen: fünf auch quantitativ behandelte Bereiche und ein rein explorativ-qualitativ bearbeitetes Feld. Im Einzelnen sind dies Handlungsanweisungen und Anrede des Lesers (HA, Anhang B.1), das Wortfeld ‚Flüssigkeiten in der Speisenzubereitung‘ (FL, Anhang B.2), Speisenzubereitungen in Rezeptüberschriften (SB, Anhang B.3), die Entwicklung zweier Gerichte (GE, Anhang B.4), der Aufbau von Kochbüchern (AB, Anhang B.5) und, ohne quantitative Anteile, Übernahmen aus den Translaten in original deutschsprachigen Texten (ÜN, Anhang B.6). In jedem Unterkapitel wird der jeweilige Analysebereich genauer vorgestellt und in seinen determinierenden Kontext (vgl. Anhang A) eingeordnet. Es werden für die fünf quantitativ untersuchten Analysebereiche globale Hypothesen zu Entwicklungen im Analysebereich, die Parameter der konkreten Untersuchungen, die zu ihnen gehörenden Hypothesen zur Messung der Plausibilität translatorischer Wirkung und die zu deren Überprüfung verwendeten Indikatoren (B.n.2) genannt. Da trotz des gleichbleibenden formalen Rahmens je eigene Analyseschemata zum Einsatz kamen, wird die jeweils verwendete Textgrundlage für den Analysebereich angeführt (B.n.3). Die Ergebnisse der Analysen werden meist nach Parametern geordnet, dann teilweise aber auch in einer Gesamtschau, und im Vergleich von Ausgangs- und Zieltext sowie der Übersetzungstexte untereinander präsentiert (B.n.4). In diesem Abschnitt werden auch so weit wie möglich die determinierenden Faktoren (Anhang A) mit den Erkenntnissen aus der Analyse verknüpft. Am Schluss jedes Analysebereichskapitels findet sich eine knappe Interpretation der vorgestellten Daten im Hinblick auf die festgestellte Handlungsweise der Übersetzer und translatorische Wirkung (B.n.5; s. a. Kap. 4).

1.3 Zur Transkription und Zitierweise der Korpus Texte

Die für die Korpusanalysen benutzten deutschsprachigen Bücher sind durchweg in älteren Sprachstufen und Frakturschriften gedruckt, und auch die französischen Texte weisen in manchen Aspekten Abweichungen zum heute im Französischen üblichen Standard auf.³ Deshalb soll hier die Transkription der Texte erläutert werden, wie sie in dieser Arbeit gehandhabt wurde⁴. Das Französische wurde auch damals in Antiquaschriften gedruckt und kann weitgehend identisch mit einem modernen Textverarbeitungssystem wiedergegeben werden. Nur das lange ‚s‘ wurde nicht eigens notiert, sondern mit dem kurzen ‚s‘ transkribiert. Deutsche Frakturtexte wurden in der hier für den Fließtext verwendeten Antiquaschrift wiedergegeben, jedoch werden im Originaltext in Antiqua gesetzte Wörter (bspw. französische Lehnwörter) durch eine andere Schriftart markiert. Die Zeilenumbrüche wurden nicht markiert, Seitenumbrüche sind an einem senkrechten Strich erkennbar (|). Trennstriche am Zeilenende wurden so belassen wie im Original (also - oder =), Seitenreklamanten (das erste Wort der nächsten Seite am rechten unteren Rand jeder Seite) wurden nicht mit angegeben. Vor und nach einer Virgel, also dem Schrägstrich zur Abtrennung von Satzteilen und Sätzen, wurde unabhängig von der Vorlage jeweils ein Leerschritt gesetzt, um sie besser erkennbar zu machen. Langes ‚s‘ im Deutschen wurde wie im Französischen mit der kurzen Entsprechung, Ligaturen aus langem und kurzem ‚s‘ oder ‚sz‘ wurden stets als ‚ß‘ transkribiert. Übergeschriebenes ‚e‘ wurde mit dem untenstehenden Buchstaben als Umlaut angesehen und auch so wiedergegeben, übergeschriebenes ‚o‘ dagegen wurde nachgestellt (,guot‘). Der Nasalstrich, der eigentlich über dem betreffenden Buchstaben gezogen wurde, kann hier aus technischen Gründen nur als Unterstreichung gesetzt werden (wen̄).

Die Korpus Texte werden im Fließtext der Arbeit wiederholt genannt. Um sie als Teile des Untersuchungsaufbaus kenntlich zu machen, wurden die Kürzel aus dem Nachnamen des Autors bzw. dem im Titel genannten Ort und dem Erscheinungsjahr der untersuchten Auflage fett ausgezeichnet (bspw. **Rumpolt 1581, Nürnberg 1691**). Die Kürzel zu allen Korpus Texten finden sich chronologisch nach dem Erscheinungsjahr geordnet im Primärtextverzeichnis des Literaturverzeichnisses. Die Texte des Übersetzungskorpus erforderten eine komplexere Bezeichnung. Um das zusammenhängende Gebilde aus Ausgangs- und Zieltexten zu benennen, wurde die Bezeichnung ‚Übersetzungskomplex (ÜK)‘

³ Für die Arbeit mit den zwei- bis vierhundert Jahre alten Texten, die teilweise die gleichen oder ähnliche Charakteristika aufweisen wie Handschriften, wurden einige Werke der Paläographie und Kodikologie konsultiert (Mazal 1986, Löffler/Milde 1997, Schneider 1999).

⁴ Es sei hier auch darauf hingewiesen, dass sämtliche Zitate im Text, auch die aus der Sekundärliteratur, in der vorgefundenen Orthographie belassen wurden.

Kapitel 1

eingeführt und für die drei Komplexe je eine Nummer angehängt: ÜK 1, ÜK 2 und ÜK 3. Auf ÜK 3, das *Allerneuste Pariser Kochbuch*, von dem nur eine einzige, deutsche Ausgabe analysiert wurde, wird immer mit **APK 1752** verwiesen. Bei ÜK 2 wurde der als Ausgangstext analysierte französische Text kurz mit **Massialot 1738**, die erste Auflage der Übersetzung mit **Ü-Massialot 1739** und die zweite Auflage mit **Ü-Massialot 1747** bezeichnet. Komplizierter gestaltete sich dieses Verfahren bei ÜK 1. Hier mussten zwei französische Texte manchmal als Ausgangstext zusammengefasst werden (zu den Gründen siehe die Darstellung von Ausgangs- und Zieltext in Anhang A.3), so dass teilweise von **Bonnefons 1654**, von **Bonnefons 1661** oder zusammenfassend von **Bonnefons 1654-61** gesprochen wird. In Listen wird dies beispielsweise mit **Bf1661** abgekürzt (Bf: Bonnefons französisch). Da bei beiden Texten nicht die erste Auflage vorlag, wurde das tatsächliche Erscheinungsjahr zum Namen des Autors gesetzt. Jedoch lagen in Bibliotheken auch andere Auflagen vor, so dass auch diese genannt werden. Noch zersplitterter ist hier die deutsche Übersetzung von Georg Greflinger. Er teilte die beiden Bücher von Bonnefons in fünf Einzeltraktate auf, von denen aber nur die drei untersucht wurden, die sich mit kulinarischen Inhalten beschäftigen. Diese Traktate erschienen jedenfalls 1665 und 1677 (außer dem *Confitirer*) eigenständig, und beide Ausgaben lagen zur Untersuchung vor. Außerdem erschien 1682 ein Wiederabdruck in einem anderen Werk. Dieses Werk wurde im 20. Jahrhundert nachgedruckt, so dass die darin abgedruckte Version der Greflinger-Texte als leicht zu bearbeitende Referenzversion festgelegt wurde. Wird auf die Greflinger-Übersetzungen insgesamt verwiesen, unabhängig von der Ausgabe, geschieht dies mit **Greflinger [1665]**. Wird eine bestimmte Ausgabe zitiert, steht das Kürzel **Bd1682** (Bd: Bonnefons deutsch), das auch in Listen etc. platzsparend ist.

2 Theoretisch-methodische Basis für die Untersuchung des Phänomens ‚translatorische Wirkung‘

Die Grundlage der vorliegenden Arbeit innerhalb der Übersetzungswissenschaft kann überwiegend dem Bereich der Übersetzungsgeschichte zugeordnet werden. Auf diesem Gebiet kann man grundsätzlich entweder quantitativ vorgehen, also das reine Vorhandensein von Übersetzungen als Ausgangsbasis nehmen (bspw. Ganne/Minon 1992), oder qualitativ einzelne Übersetzungen genauer betrachten, wofür es in unterschiedlichen Disziplinen unzählige Beispiele gibt. Außerdem kann man sich bibliographisch mit Übersetzungen befassen (u. a. van Bragt et al. 1995, Lüsebrink/Nohr/Reichardt 1997, Index translationem der UNESCO, Saarbrücker Übersetzungsbibliographie – SÜB¹), eine Ausprägung der Übersetzungsgeschichte, die sowohl der einen wie auch der anderen Seite zuneigen kann, aber doch wieder als eine eigene Herangehensweise anzusehen ist. Bei allen methodologischen Ansätzen kann eine Eingrenzung der Arbeit durch eine Ziel- oder eine Ausgangssprache, einen Zeitraum, ein Fachgebiet etc. erfolgen.

Eine etwas andere Einteilung nimmt Albrecht (1995:18f.) vor, wenn er einerseits Gesamtdarstellungen der Übersetzungsgeschichte (er führt einen Aufsatz von Pohling (*Zur Geschichte der Übersetzung*, 1971) und van Hoof 1991 an) oder Geschichten der Übersetzungstheorie und -praxis (Mounin: *Teoria e storia della traduzione*, Turin 1965) nennt und diese von ‚äußeren‘ und ‚inneren‘ Übersetzungsgeschichten abgrenzt. Damit spricht er einmal von sehr detaillierten Übersichten über vorhandene Übersetzungen und zum anderen von „problemorientierten ‚inneren‘ Übersetzungsgeschichten, in denen sprachliche Fragen in Abhängigkeit von übersetzungstheoretischen Problemen behandelt werden“ (ebd.).² Zu den letzteren zählt er die damals noch nicht vollständig vorliegenden *Skizzen zu einer Geschichte der Translation* von Hans J. Vermeer. Mittlerweile sind zur Antike (*Skizzen zu einer Geschichte der Translation*, 2 Bände, 1992), zum Mittelalter (*Das Übersetzen im Mittelalter*, 3 Bände, 1996) und zu Renaissance und Humanismus (*Das Übersetzen in Renaissance und Humanismus*, 2 Bände, 2000) ausführliche Darstellungen erschienen. Darin wird nicht nur die

¹ Hierbei handelt es sich um ein von der DFG gefördertes Bibliographie-Projekt (<http://fr46.uni-saarland.de/sueb/>) am Lehrstuhl für Romanische Übersetzungswissenschaft Prof. Dr. A. Gil, Universität des Saarlandes; vgl. Gil/Wurm (erscheint) und Atayan/Gil/Wurm (2007).

² Siehe auch den Artikel von Albrecht (2003) zur Behandlung der Übersetzungsgeschichte in Werken der Sprachgeschichtsschreibung, in dem er detailliert anführt, in welcher Sprachgeschichte (der romanischen Sprachen und eingeschränkt des Deutschen) auf welche Weise der Faktor ‚Übersetzung‘ berücksichtigt wird.

vorhandene Sekundärliteratur aufgearbeitet oder zumindest darauf verwiesen und ein Überblick über Übersetzungen in den jeweiligen Epochen, in bestimmten Fachgebieten oder Textsorten gegeben, sondern es werden auch Übersetzungsmethoden, Funktionen, Leser, Übersetzer selbst etc. umfassend behandelt³. Damit unterscheidet sich die Arbeit von Vermeer grundlegend von anderen Übersetzungsgeschichten, die oft zu wenig die geschichtlichen Hintergründe, die Person des Übersetzers, die Funktion des Zieltexts, die Übersetzungsmethoden etc. berücksichtigen und eher reine Aufzählungen darstellen, wann welches Werk übersetzt wurde. Dies ist zwar ein notwendiger und auf vielen Gebieten fehlender Schritt, aber als Basis für die vorliegende Arbeit nicht ausreichend. Vermeer dagegen liefert unzählige Einzelinformationen zum Entstehungsprozess, Aussehen und Wirken von zahlreichen Übersetzungen, die er nach Zielsprachen, Epochen und Inhalten bzw. Textsorten gruppiert.

Einen anderen Ansatz wählte man für *Translators through history* (1995, herausgegeben unter der Leitung von Jean Delisle und Judith Woodsworth): Hier stehen die Übersetzer als Personen im Vordergrund, darüber hinaus ihr Wirken auf den verschiedensten Gebieten. Dieses Werk kann unmittelbar als Ausgangsmaterial für die hier in Angriff genommene Konzeption eines theoretischen Rahmens für die Wirkung von Übersetzungen und die Untersuchung dieser Wirkung herangezogen werden.

Über die übersetzungsgeschichtliche Darstellung hinaus sind jedoch noch weitere Bereiche von Bedeutung. So kommt man nicht umhin, den eigentlichen Gegenstand, die Übersetzung, soweit zu beschreiben, dass das Untersuchungsmaterial entsprechend gewählt und seine Charakteristika bei der Untersuchung berücksichtigt werden können (Kap. 2.1 und 2.3.2). Da ‚kulturelle‘ Phänomene in ihrem Vorhandensein und ihrem Transport in Texten analysiert werden sollen, wird der Begriff ‚Kultur‘ kurz angerissen. Darauf folgt eine Darstellung der Repräsentation von ‚Kultur‘ in Texten und der Möglichkeiten des Umgangs mit ‚kulturellen‘ Elementen in der Übersetzung (Kap. 2.2). Zur Eingrenzung möglicher Beeinflussung werden Bereiche herausgearbeitet, in denen ein Übersetzer auf die Zielsprache oder -,kultur‘ wirken konnte (Kap. 2.3). Der Transfer von einer ‚Kultur‘ in die andere und die dadurch verursachte Veränderung muss ebenfalls modelliert werden (Kap. 2.4). In Kap. 3 wird auf der Grundlage der hier vorgestellten Erkenntnisse, gemäß der zentralen Fragestellung der Arbeit, ein eigener theoretischer Rahmen für die Beschreibung und Untersuchung ‚translatorischer Wirkung‘ vorgestellt.

³ Die Bibliographie hält für den Übersetzungshistoriker reichhaltiges Material bereit und durch die ausführlichen Register lassen sich die umfangreichen Werke leicht auch für Einzelfragen konsultieren.

2.1 Ein Übersetzungsbegriff für historische Gebrauchstextübersetzungen

Zahlreiche Versuche zu definieren, was ‚Übersetzung‘ ist, zeigen die Schwierigkeiten, klar abzugrenzen, was unter diesen Begriff gefasst werden kann und was nicht. Frühe Übersetzungsdefinitionen betonen hier zunächst den interlingualen Transfer eines Textes, bei vollständiger Entsprechung zwischen AT (Ausgangstext) und ZT (Zieltext). Um diese ‚vollständige Entsprechung‘ näher zu definieren wurde der Begriff der Äquivalenz eingeführt, der die Beziehung zwischen AT und ZT beschreiben sollte. Allerdings blieb diese Beziehung sehr vage, weshalb mehrere Versuche unternommen wurden, den Oberbegriff ‚Äquivalenz‘ in besser fassbare Unterkategorien zu untergliedern. Kade teilte 1968 nach dem Grad der Entsprechung ein in totale, fakultative, approximative und Null-Äquivalenz (s. a. Snell-Hornby 1988:20). Nida und Taber fügten 1964 bzw. 1969 mit ihrer Unterscheidung von formaler und dynamischer Äquivalenz eine neue Dimension hinzu (s. a. Stolze 1994:79–85; Snell-Hornby 1988:19). Koller ⁵1997 [1979] unterschied darauf aufbauend nach ihrer Art denotative, konnotative, textnormative, pragmatische und formal-ästhetische Äquivalenz. Allen diesen Herangehensweisen ist gemeinsam, dass sie von einem Übersetzungskonzept ausgehen, in dem eigentlich nur vollständige, relativ nah am Ausgangstext bleibende Übersetzungen vorkommen. Alles andere wurde als Untersuchungsgegenstand der Übersetzungs-Wissenschaft ausgeklammert.

Betrachtet man Übersetzungen von Gebrauchstexten, stellt man fest, dass mit einer Definition, die auf einer so verstandenen Äquivalenz zwischen dem vollständigen Ausgangstext und dem vollständigen Zieltext beruht, ein großer Teil der eindeutig als Übersetzungen anerkannten Texte nicht mehr unter diesen Begriff fallen würde. Daher ist es notwendig, für eine Untersuchung von Gebrauchstextübersetzungen einen erweiterten Übersetzungsbegriff zugrunde zu legen.

Zunächst ist hier die Unterscheidung zwischen Übersetzung und Bearbeitung relevant. Schreiber (1993) legte eine umfassende Abhandlung dazu vor, welche Merkmale für eine Übersetzung charakteristisch sind, und unter welchen Umständen man nicht von Übersetzung, sondern von Bearbeitung sprechen muss. Gemeinsam ist den beiden Begriffen, dass dabei Texte ausgehend von einem anderen Text produziert werden. Schreiber (1993:29–36; 98ff.) geht nun davon aus, dass für eine Übersetzung vor allem Invarianzmerkmale wichtig sind – der Ausgangstext soll in möglichst vielen Aspekten erhalten bleiben, variant ist im Idealfall nur die Sprache. Allerdings ist es bei den meisten Übersetzungen unumgänglich, im Interesse der Wahrung eines bestimmten Merkmals andere zurückzustellen und schwächer oder gar nicht mehr zu realisieren. Bei einer Be-

arbeitung dominiert dagegen ein Varianzmerkmal, d. h. etwas soll gegenüber dem Ausgangstext verändert werden. Dieses Etwas kann das Medium sein (Buch > Film), die Gattung (Novelle > Theaterstück), oder bspw. auch die Rezipienten (Erwachsene > Kinder). Bei einer Bearbeitung kann es auch vorkommen, dass die Sprache die gleiche bleibt (intralinguale Bearbeitung).

Ein wichtiger Bestandteil der Dissertation von Schreiber ist die Darstellung verschiedener Übersetzungsverfahren, die bei der interlingualen Reproduktion eines Textes zum Einsatz kommen können. Er unterscheidet Verfahren der Textübersetzung (Übersetzung im engeren Sinn), der Umfeldübersetzung (Übersetzung im weiteren Sinn) und der interlingualen Bearbeitung (1993:212–236; 258–262; 309–316). Damit ermöglicht er es, die Unterscheidung Übersetzung vs. Bearbeitung von der Textebene auf die Ebene von Mikroeinheiten herunterzubrechen. Dies lag möglicherweise nicht in seiner Absicht, ist aber für die Untersuchung von tatsächlichen ‚Übersetzungen‘ unabdingbar. Meist kann nämlich keineswegs eindeutig von einer ‚Übersetzung‘ (dies betrifft gleichermaßen Text- und Umfeldübersetzung) oder einer ‚Bearbeitung‘ im Sinne Schreibers gesprochen werden. Vielmehr beobachtet man in den allermeisten Zieltexten eine Mischung aus Verfahren sowohl der Übersetzung wie der Bearbeitung. Ein Übersetzer kann z. B. im einen Fall seinen Ausgangstext zum größten Teil relativ wörtlich übersetzen, aber ein ganzes Kapitel entfallen lassen. Oder in einem anderen Fall wird der Text sehr wohl vollständig übertragen, aber in teilweise sehr freier Formulierung, die etwa Erklärungen von in der Zielkultur unbekanntem Sachverhalten mit einschließt.

Mit der strikten Trennung in Übersetzung und Bearbeitung, wie sie Schreiber vorschlägt, lässt sich ein solcher Zieltext nicht mehr adäquat beschreiben, da keineswegs insgesamt ein Varianzkriterium im Vordergrund stand, sondern die bearbeitenden Teile möglicherweise notwendig wurden (ganz deutlich im zweiten Fall), um eben gerade die Invarianz gegenüber dem Ausgangstext zu retten (s. a. Nord ²1999:142, die von „funktionskonstante[r] Übersetzung von Fachtexten oder Werbetexten mit unterschiedlichen Anteilen von adaptierenden Übersetzungsverfahren“ spricht). Sager (²1994 [1986]:331) betont in einem Artikel über den Übersetzer im Kommunikationsprozess (in der Industrie) ebenfalls die Tatsache, dass Übersetzen „Textproduktion oder genauer Textreproduktion“ ist, wobei er als Aufgaben des Übersetzers „alle Arten des Neuformulierens“ ansieht. Dabei geht oft „Übersetzen in selbständige Textproduktion über, oder zumindest ist beides so eng miteinander verflochten, daß man nicht mehr sagen kann, wo die eine Tätigkeit aufhört und die andere beginnt.“ Für die vorliegende Arbeit soll keineswegs der Übersetzungsbegriff ins Beliebigere aufgelöst werden, indem jede Textproduktion eines Übersetzers als Übersetzung im engeren Sinne angesehen wird. Vielmehr geht es darum, auch diejenigen Tätigkeiten zu er-

fassen, die im Kontext der Übertragung eines Textes in eine andere Sprache erfolgen. An heutige Translatoren werden denn auch Anforderungen gestellt, die keineswegs nur die homogene Übertragung eines vollständigen Ausgangstexts in einen vollständigen Zieltext einer anderen Sprache umfassen. So nennt Kautz (²2002:18) bei diesen Anforderungen u. a. selbständiges Verfassen von Texten (Korrespondenz, Protokolle, technische oder journalistische Texte), Auswertung, Zusammenfassung oder Kommentierung von Texten, Software-Lokalisierung, Redaktion von Texten (Originaltexte und Übersetzungen), Bearbeitung von Texten vor oder nach einer Maschinenübersetzung, Beratung nicht nur in sprachlichen, sondern generell in fremd- bzw. interkulturellen Fragen, Layout von Texten.

Jedoch kann Ähnliches durchaus auch für historische Übersetzer angenommen werden. Atangana et al. (1995:36) zeigen am Beispiel des Französischen eine extreme Ausprägung dieses Ineinanderlaufens verschiedener Textproduktionsmöglichkeiten. In den frühen Phasen der Verschriftlichung einer Sprache wurden Übersetzung, Imitation und eigenes Schaffen oft untrennbar vermischt, weil die ersten volkssprachigen Schriftsteller diese drei schöpferischen Herangehensweisen zu einem neuen Werk verbanden (s. u. Kap. 2.3.3.2). Ein nochmals etwas anders geartetes Beispiel, nämlich das *Eulenspiegelbuch* von 1515, illustriert ebenfalls die enge Verknüpfung von Textproduktion, Textreproduktion in einer anderen Sprache (niederdeutsch-lateinisch-oberdeutsch) und Bearbeitung sowohl durch verschiedene Autoren wie auch durch den Drucker. Die verschiedenen Historien im *Eulenspiegel* stammen aus unterschiedlichen Quellen in verschiedenen Sprachen, es ist unklar, wie die ‚Urfassung‘ des *Eulenspiegel* aussah und woher die jeweiligen Ergänzungen und Umarbeitungen im Textumfang und in der Sprachfassung stammen. Als gesichert kann angenommen werden, dass viele Personen an der Entstehung des Buches beteiligt waren, und dass ihr Beitrag völlig unterschiedlicher Art sein konnte. Auch der Drucker oder Setzer, von dem möglicherweise eine korrigierte oberdeutsche Fassung des niederdeutschen Textes angefertigt worden sein kann, ist also als Faktor zu berücksichtigen. Heute müsste man hierfür eher den Verleger bzw. seinen Lektor oder eine andere Instanz (Auftraggeber) außer dem eigentlichen Autor oder Translator mit einbeziehen. Das Ergebnis ist beim *Eulenspiegel* ein Buch, das man weder als Übersetzung im klassischen Sinne noch als reinen Originaltext bezeichnen kann, das aber bspw. an bestimmten Textstellen aus einer wörtlichen Übersetzung lateinischer Facetien besteht (vgl. hierzu Schulz-Grobert 1996; weitere konkrete Beispiele aus Heiligenlegenden bei Feistner 1996:178).

Unabhängig von der Diskussion über ‚Übersetzung und Bearbeitung‘ werden in den Descriptive Translation Studies (DTS) Übersetzungstexte empirisch „in ihren tatsächlichen Erscheinungsformen [...] als historische und kulturelle Phä-

nomene“ (Hermans ²1999:97) und als Bestandteile der jeweiligen (Ziel-) Literatur studiert. Äquivalenz wird als ‚funktional-relational‘ verstanden, so dass Übersetzungslösungen dann als äquivalent angesehen werden, wenn sie für die jeweilige Zeit und Kultur angemessen (‚appropriate‘) sind. Grundsätzlich gehen die Deskriptivisten davon aus, dass diese Äquivalenz besteht. Die Frage ist nur, wie sie realisiert wurde (vgl. Toury 1995:86). Für die Untersuchung von Übersetzungen beschreibt Toury (1995:33ff.) die ‚assumed translation‘ (also die ‚angenommene Übersetzung‘) als Basis: Dieses Konzept besagt, dass als Gegenstand der Übersetzungswissenschaft alle Texte in Betracht kommen, die im System der Zielkultur als Übersetzungen angesehen werden. Damit ein Text als ‚assumed translation‘ gelten kann, müssen drei Postulate erfüllt sein: 1) es gibt einen Ausgangstext, 2) es liegt ein Transfer vor, 3) zwischen Ausgangstext und Zieltext bestehen Beziehungen.

ad 1) Eine ‚assumed translation‘ geht auf einen zeitlich und logisch vorangehenden Text zurück. Dabei spielt es keine Rolle, ob der Ausgangstext bekannt ist bzw. mit untersucht wird. Wichtig ist allein, dass die Untersuchung unter der Annahme geschieht, dass es diesen Ausgangstext gibt (Toury 1995:38). Die Suche nach dem Ausgangstext geht oft, aber keineswegs immer eindeutig vonstatten. So kann eine Übersetzung mehrere Ausgangstexte haben, die sogar in verschiedenen Sprachen geschrieben sein können (vgl. Toury 1995:71f.). In manchen Fällen kann kein Ausgangstext gefunden werden (z. B. weil es keinen gibt (Pseudoübersetzung) oder eine kompilative Übersetzung vorliegt) oder er weicht vom bisher angenommenen Ausgangstext ab (indirekte Übersetzung). Auch dann betrachtet Toury (1995:33ff.) den Text als Gegenstand seiner Studien, weil er im System der Zielkultur als Übersetzung wahrgenommen wird.

ad 2) Der Ausgangstext wurde in den Zieltext transferiert, d. h. die beiden Texte verfügen über einige gleiche Merkmale, die beim Transfer aus dem Ausgangstext auf den Zieltext übertragen wurden.

ad 3) Zwischen Ausgangstext und Zieltext bestehen Beziehungen, die die beiden Texte aneinander binden. In einer Kultur bestehen Normen, wie diese aussehen sollen, sie können in tatsächlichen Übersetzungen jedoch auch von diesen Normen abweichen. Diese Beziehungen können aber nicht auf der Ebene der gesamten Texte angesiedelt und untersucht werden, sondern dazu muss der Ausgangstext wie der Zieltext in Segmente auf Mikro-Ebene zerlegt werden. Grundlage für die Segmentierung sind „translation problems“ und ihre jeweilige Lösung, wobei diese Übersetzungsprobleme immer erst im Zusammenhang mit der ziel-sprachlichen Version als solche definiert werden können (vgl. Toury 1995:77ff.).

Was die DTS besonders interessiert, ist die Funktion von Übersetzungen, Funktion im Sinne eines semiotischen Wertes, einer ‚valeur‘, nicht als ‚Ge-

brauch‘ wie in der Skopostheorie (vgl. Toury 1995:12). Methodisch kann zwischen zwei Schwerpunkten unterschieden werden: Funktion 1) der einzelnen Übersetzungslösungen (auf Mikro-Ebene), 2) der Übersetzung (oder mehrerer Übersetzungen) in der Zielliteratur. Beim ersten Schwerpunkt legt der Forscher Wert auf die Normen der Zielsprache und -literatur, die zum jeweiligen Übersetzungsergebnis geführt haben. Der zweite Aspekt führt dagegen zu Erklärungsversuchen für das weitere Schicksal von Übersetzungen, nämlich „the impact the translation has on its new environment, i. e. for the acceptance or rejection of a given translation (or, of course, a number of translations) by the target system“ (Hermans 1985:13; vgl. auch Toury 1995). Das Ziel der empirischen Herangehensweise der DTS ist gerade nicht präskriptiv, wie es die Übersetzungswissenschaft in den 1970er Jahren überwiegend war, sondern es „sollen Erklärungen dafür gefunden werden, wie die Übersetzung in Gesellschaft und Geschichte funktioniert“ (Hermans ²1999:97). Dazu ist aber eine größere Textbasis erforderlich, als sie in der Übersetzungswissenschaft lange ausschließlich verwendet wurde. Einzelne Beispielsätze oder aus dem Ko- und Kontext herausgenommene Übersetzungslösungen als Basis für generelle Aussagen in der Übersetzungswissenschaft werden von Toury (1995:3) scharf verurteilt. Die DTS als empirische Übersetzungswissenschaft⁴ arbeiten mit größeren Korpora. Dabei können einzelne Übersetzungen untersucht werden, Übersetzungen als eigene Textklasse oder ihr Platz und ihre Funktion in einer Nationalliteratur (vgl. Hermans 1985:9). Das prädestiniert die DTS dafür, die Zielkultur im Blick zu haben, ihre Auswahl von zu übersetzenden Texten, das ‚Wie‘ der Übersetzung, ihre Rezeption, ihren Status innerhalb anderer Texte etc. (vgl. auch Hermans ²1999:97). Es macht die DTS damit auch zu einem geeigneten Ansatz in der Übersetzungsgeschichte – über die Literaturübersetzung hinaus, für die der Ansatz ursprünglich gedacht war.

Toury (1995:56) nennt das Übersetzen eine „norm-governed activity“. Jede Zeit und Kultur, aber auch einzelne Gruppierungen innerhalb der Kultur, verfügen über bestimmte Normen, wie eine Übersetzung auszusehen hat. Normen füllen den Raum zwischen feststehenden Regeln und individuellen Vorlieben, sind ständig in Bewegung, unterschiedlich bindend (ebd.:54) und sozio-kulturell bestimmt: In verschiedenen Gruppierungen oder Kulturen kann zwar die gleiche Norm herrschen, sie ist aber immer in ein unterschiedliches System eingebettet und erst dieses verleiht der Norm ihre Bedeutung⁵ (vgl. Toury 1995:62). Was die Orientierung einer Übersetzung angeht, die „initial norm“ (also die Grund-

⁴ Jedoch unterscheidet Toury (1995) zwischen ‚observational‘ und ‚empiric‘ (Befragungen).

⁵ Hier klingt die Polysystem-Theorie von Even-Zohar von 1979 an, auf der die Descriptive Translation Studies aufbauen.

satzentscheidung vor dem Beginn des Übersetzens), sieht Toury (1995:56f.), wie viele Übersetzungstheoretiker seit langem schon, die beiden Möglichkeiten AT-Orientierung („adequate translation“) und ZT-Orientierung („acceptable translation“). Laut Toury bilden am Ausgangstext orientierte Übersetzungen diesen adäquat ab, am Zieltext orientierte werden in der Zielliteratur als eigenständige Werke akzeptiert, weil sie die Normen der Zielliteratur erfüllen. Besonders wichtig erscheint jedoch, dass Toury die tatsächlichen Übersetzerentscheidungen auf der Mikroebene immer als ad-hoc-Kombinationen und einen Kompromiss zwischen beiden Extremen ansieht. Die Norm-Bestimmtheit von Übersetzungen trifft nicht nur für Literatur-, Philosophie- oder Bibelübersetzungen zu, sondern für alle Texte. Damit ist ein Rahmen für die Untersuchung historischer Gebrauchstexte gegeben (vgl. Toury 1995:57).

Der Ansatz der DTS ist also, vor allem, was die Definition von Übersetzung und die Beziehung zwischen Ausgangstext und Zieltext angeht, gut geeignet, Übersetzungen von Gebrauchstexten zu untersuchen. Dennoch bleibt in den DTS, die sich ausschließlich mit literarischen Texten befassen, manches unbehandelt, was für Gebrauchstexte und ihre Beschreibung notwendig ist.

Im Rahmen der funktionalen Übersetzungstheorien wurde der Ausgangstext „entthront“ (Snell-Hornby ²1994:21) und damit auch dem Begriff der Äquivalenz die Grundlage entzogen, da vor allem der ‚Skopos‘, also der Zweck bzw. die Funktion des Zieltexts, die Übersetzungsmethode bestimmen sollte (zu funktionalen Übersetzungstheorien sind v. a. zu nennen die Arbeiten von Hans J. Vermeer und Reiß/Vermeer ²1991 [1984], Hönig/Kußmaul ⁵1999 [1982], Holz-Mänttari 1984 sowie die Publikationen von Christiane Nord; einen Überblick mit weiteren Literaturhinweisen bieten Dizdar ²1999 und Schäffner 1998b). Hans J. Vermeer legte die Grundlagen für seine Skopostheorie (von gr. skopos = Zweck) schon in den 70er Jahren. Die wichtigste Konstante ist für Vermeer nicht mehr eine Äquivalenzrelation zwischen AT und ZT, sondern die Funktion des Textes in der Zielsprache und Zielkultur. Dabei kann der Auftraggeber eine funktionskonstante Übersetzung wünschen, also die Funktion des Ausgangstexts im Zieltext beizubehalten, es kann aber laut Auftrag auch eine Funktionsänderung notwendig sein (vgl. zu Auftrag und Auftraggeber auch Sager ²1994:335ff.). Diesem Ziel werden sowohl die Korrespondenz zwischen AT und ZT als auch die sprachliche Fassung des Zieltexts untergeordnet. Der Translator vollbringt also einen „kulturellen Transfer“, indem er den Ausgangstext so umformt, dass er den Normen der Zielkultur und dem Übersetzungsskopos entspricht (so verwendet bei Reiß/Vermeer ²1991 [1984]:13, 27). Vermeer selbst bezeichnet die Skopostheorie als Teil der umfassenderen Theorie des translatorischen Handelns, die von Justa Holz-Mänttari erstmals 1984 vorgestellt wurde (s. a. ²1994 [1986], einen Überblick über die Theorie und weitere Literaturhinweise bieten Schäffner

1998a und Risku ²1999). Sie postulierte mit dieser Theorie eine Einbettung des Translators in das Gefüge einer arbeitsteiligen und kooperierenden Gesellschaft. Ein Bedarfsträger (=Auftraggeber) wendet sich in diesem System an einen Experten (den Translator), um von ihm ein genau spezifiziertes Produkt (das Translat) zu erhalten, das er selbst aus Zeitmangel und aus fehlendem Expertenwissen nicht herstellen kann. Der Translator wiederum erbringt nach den Vorgaben des Bedarfsträgers eine Dienstleistung, für die er in vollem Ausmaß die Verantwortung übernehmen muss. Hierzu bedarf es laut Holz-Mänttari (bspw. ²1994 [1986]:363) der Expertendistanz des Translators, der als Außenstehender aufzufassen ist, nicht als Teil der Kommunikation des Auftraggebers, AT-Autors oder ZT-Rezipienten. Im klassischen Kommunikationsmodell (Sender – Information – Empfänger) wurde der Übersetzer als Empfänger des Ausgangstexts und Sender des Zieltexts aufgefasst (vgl. Koller ⁵1997:106, bezieht sich auf Kade). Besonders Holz-Mänttari, aber darauf aufbauend auch Risku (1998:83f.)⁶ und Kautz (²2002:16) klammern den Translator aus der eigentlichen Kommunikationshandlung aus. Er ist daran weder als Sender noch als Empfänger beteiligt, sondern fertigt nur im Zuge der Arbeitsteilung in einer Sozietät ein Produkt an, das in einer von ihm unabhängigen Kommunikation seine Funktion erfüllen muss. Sein Handeln und das Produkt seines Handelns bilden also einen Teil der Kommunikationshandlung, der Translator als Person steht aber außerhalb. Die Expertendistanz des Translators äußert sich nun darin, dass er über genügend Abstand zur Kommunikationssituation sowie über sein Expertenwissen verfügt, womit er durch die Reflektion seines Handelns eine Bedarfserfassung bzw. Produktspezifikation vornehmen kann. Ebenso obliegt ihm die Adaptation des Zieltexts an die kommunikativen Bedürfnisse der Zielsituation, d. h. die Erstellung eines Informationsangebots über ein Informationsangebot (vgl. Reiß-/Vermeer ²1991 [1984]), das er ausgehend von einem Ausgangstext, von einzelnen Aspekten eines Ausgangstexts oder sogar nur der Intention des Autors oder Bedarfsträgers produziert. Dabei liegt keineswegs unbedingt eine homogene AT-ZT-Relation zugrunde, vielmehr formuliert der Translator nach Vorgaben und Informationen des Bedarfsträgers einen Text in der Zielsprache. Dieses Expertenhandeln ermöglicht Kommunikation über Sprach- und Kulturgrenzen hinweg, da der Translator ein Fachmann für Texte und für interkulturelle Kommunikation ist.

In diesem Zusammenhang spielt auch die alte Dichotomie eine Rolle, mit der der ‚Status‘ einer Übersetzung angegeben wird. Sie äußert sich in Begriffspaaren wie ‚covert-overt‘ (House), ‚instrumentell-dokumentarisch‘ (Nord), ‚autonom-abhängig‘ (Sager), ‚adequate-acceptable‘ (Toury, s. o.), ‚einbürgernd-ver-

⁶ Risku sieht die Entscheidung, ob der Translator Teil der Kommunikationshandlung ist bzw. sein möchte beim Translator selbst und beim Auftraggeber.

fremdend‘ (vgl. Koller ⁵1997:39–45 zu den Theorien Luthers und Schleiermachers), ‚ZT-orientiert-AT-orientiert‘ und bezeichnet einerseits einen Text, der nicht als Übersetzung erkennbar ist oder rezipiert wird, sondern für sich selbst steht, und andererseits einen Text, bei dem den Lesern bewusst ist, dass es sich um eine Übersetzung handelt, und der auch nicht alle Textsortenkonventionen erfüllen muss (bspw. kann es sich um eine rein informative Rohübersetzung handeln).

Im Mittelpunkt steht für funktionale Übersetzungstheorien also nicht mehr der (Ausgangs)Text als ‚heiliges Original‘, sondern sein Zweck, seine Funktion, sogar nur noch die Intention des AT-Autors bzw. des Auftraggebers (= Bedarfsträger bei Holz-Mänttari), die vom Translator in einer kommunikativ funktionierenden zielsprachlichen Fassung formuliert wird. Darüber hinaus wird der Übersetzer aus dem eigentlichen Kommunikationsprozess herausgenommen. Hier tritt aber auch der Auftraggeber als wichtiger und bestimmender Faktor im Übersetzungsprozess auf den Plan. Er kann mit dem Sender oder Empfänger des Ausgangstexts bzw. Zieltexts identisch sein, oft stellt er aber nur eine Art Relaisstation für den Translator dar, von dem dieser seinen Auftrag und Informationen erhält und an den er seinen Zieltext weitergibt (vgl. hierzu bspw. Sager ²1994:335ff.). Ohne den Wunsch und Bedarf (und die Bezahlung) des Auftraggebers würde ein Übersetzer seinen Zieltext in den meisten Fällen gar nicht anfertigen, auch wenn der Fall einer Personalunion von Auftraggeber und Translator ebenfalls vorkommen kann. Damit ist für die funktionale Übersetzungstheorie nicht mehr die Beziehung zwischen Ausgangstext und Zieltext maßgebend, sondern die Adäquatheit des Zieltexts für den Zielrezipienten und die Erfüllung der Übersetzungsfunktion in der Zielkultur. Folglich rückt der Übersetzer und das Wie seiner Handlung in den Vordergrund. Die Definition von Übersetzung geht hier über eine Transferhandlung hinaus, indem sie das Handeln des Übersetzers als Teil einer Kommunikationshandlung ansieht. Bei funktionalen Theorien gewann auch die Einsicht Bedeutung, dass es sich beim Übersetzen nicht nur um einen inter-lingualen, sondern um einen inter-kulturellen Transfer handelt. Das Kulturwissen des Translators (Übersetzers oder Dolmetschers) erhielt in der theoretischen Diskussion mehr Gewicht. Es wurde gefordert, der Translator solle dieses Wissen einbringen, um den ZT-Rezipienten den Inhalt und die kommunikative Intention des Ausgangstexts über die Kulturgrenze hinweg nahe zu bringen.

In der historischen Literaturwissenschaft versuchte nun Feistner (1996) eine Überwindung der Vereinseitigungen, die speziell dem skoposorientierten und dem hier nicht beschriebenen hermeneutischen Übersetzungsmodell (Paepcke) innewohnen. Sie erstellte ein relativ einfaches Modell auf der Basis der am Übersetzungsvorgang beteiligten Größen, das durchaus auch von anderen zu-

mindest implizit gedacht worden sein dürfte. Dieses Modell ermöglicht aber in der Tat gerade durch seine Einfachheit, ohne komplexes Theoriegebäude in einer Fallstudie viele der Punkte zu erfassen, die eine Übersetzung bestimmen. Feistner (1996:172f.) legt drei Faktoren zugrunde, 1) die aussgangssprachliche Quelle; 2) den Übersetzer; 3) das Publikum, für das die Übersetzung konzipiert ist. Ausgehend von diesen Faktoren etabliert sie drei Relationen, nämlich 1) zwischen der Quelle und dem Übersetzer, 2) zwischen der ausgangssprachlichen Quelle und dem Publikum und 3) zwischen dem Übersetzer und dem Publikum. Hiermit ist auf engstem Raum verdichtet ein Modell des gesamten Übersetzungskontextes sowie des Zieltexts möglich, wenn die abstrakten Leitlinien auf die Analyse konkreter (und ausführlicher!) Daten angewendet werden. Feistners Modell kann als eine Art Kern des in der vorliegenden Arbeit ausgearbeiteten theoretischen Rahmens angesehen werden, der durch die Berücksichtigung weiterer Rezeption in der Zielkultur und die Herausarbeitung des Phänomens ‚translatorische Wirkung‘ notgedrungen zusätzliche Faktoren und Ebenen einbeziehen muss.

Zusammenfassend kann festgehalten werden, dass das Konzept der ‚assumed translation‘ im Rahmen des Ansatzes der DTS und die Theorie des translatorischen Handelns mit der Skopostheorie aus dem Bereich der funktionalen Übersetzungstheorien sowie das reduzierte Modell von Feistner eine theoretisch fundierte Grundlage für die Betrachtung verschiedenster aus einer interlingualen Textreproduktion hervorgegangenen Gebrauchstexte als Übersetzungen bieten. Außerdem liefern diese Ansätze einen groben Rahmen mit Determinanten, die bei der Entstehung und Rezeption einer Übersetzung eine Rolle spielen können. In allen Texten, ob Übersetzungen oder nicht, wird aber eine außersprachliche Wirklichkeit deutlich. Daher ist es notwendig, auch die natürliche und vor allem die kulturelle Umgebung von Menschen zu beschreiben und ihre Beziehung zu Texten näher zu betrachten. Dies geschieht im folgenden Kapitel.

2.2 ‚Kultur‘ in Texten

In der hier vorgelegten Korpusanalyse wird der Transfer und die Übernahme von kulturellen Elementen durch Übersetzungen bzw. Originaltexte betrachtet. Im Folgenden wird daher das Phänomen ‚Kultur‘ und seine Realisierung in Texten (also auch in Übersetzungen) behandelt. Damit soll die theoretische Verbindung zwischen der ausführlichen Darstellung der ‚Wirklichkeit‘ in Form und Inhalt, wie sie für eine Untersuchung wie die vorliegende von verschiedenen Seiten gefordert wird (s. oben Descriptive Translation Studies, Kap. 2.1, und unten Kulturtransferforschung, Kap. 2.4.1), und den konkreten Untersuchungsgegenständen (s. Korpusanalysen, Kap. 4.3 sowie Anhang B) hergestellt werden.

Zunächst soll darauf eingegangen werden, was unter ‚Kultur‘ verstanden wird, danach wird ihre Repräsentation in Texten behandelt.

Die grundsätzliche Frage „Was ist Kultur?“ lässt sich weder leicht noch eindeutig beantworten. Zahlreiche Versuche, ‚Kultur‘ zu definieren, zeigen, wie komplex und schwer greifbar der Begriff ist. Kroeber und Kluckhohn (1952) bspw. sammelten allein im Bereich der Kulturanthropologie und angrenzender Disziplinen 164 Definitionen, die ganz unterschiedliche Schwerpunkte setzen. Ohne im Einzelnen auf Kulturdefinitionen unterschiedlicher Provenienz und Prägung eingehen zu wollen, soll hier doch ein zentraler Aspekt herausgegriffen werden, den Lotman und Uspenskij ansprechen (nach Even-Zohar 1997:356f.). Die beiden sowjetischen Semiotiker heben als Leistung von ‚Kultur‘ die Strukturierung der Welt hervor, die um den Menschen eine soziale Sphäre schafft, ähnlich der Biosphäre mit dem organischen Leben, in der gesellschaftlich organisiertes Leben erst möglich wird und in der die uns umgebende Welt ‚verstanden‘ werden kann. Damit bildet ‚Kultur‘ den Rahmen für jegliches menschliche Leben.

Aus der umfangreichen kulturtheoretischen Diskussion erscheinen für die vorliegende Arbeit vor allem die im Folgenden dargestellten Aspekte von Bedeutung. Aufgrund der von Klaus P. Hansen gesuchten Assoziationsarmut und Definitionsgenauigkeit – und damit Allgemeingültigkeit – seiner Begriffe wird hier überwiegend auf sein Werk *Kultur und Kulturwissenschaft* (²2000) zurückgegriffen und nur an den entsprechenden Stellen aus anderen Quellen ergänzt. Hansen (²2000:39) hält fest, dass der Gegenstand der Kulturwissenschaft weder das Individuelle noch das Anthropologische (Gattungsübliche) ist. Es werden also weder individuelle Gewohnheiten noch durch die biologische Natur des Menschen bestimmtes Gleichverhalten betrachtet, sondern das „Dazwischen“. Auch Gegenstände der materiellen Kultur sieht er nicht als Untersuchungsgegenstand an, da sie von einzelnen Menschen (auch in Zusammenarbeit) angefertigt wurden und zwar als Produkte aus (geistigen, erlernten) Standardisierungen (Gewohnheiten, Konventionen) anzusehen sind, aber eben nicht als Standardisierungen selbst. Papyrusrollen aus Ägypten ordnet er dieser materiellen Kultur zu, so dass Texte, wie sie in der vorliegenden Arbeit untersucht werden, auch auf dieser Ebene anzusiedeln wären (vgl. Hansen ²2000:146ff.). Er legt seinem Werk *Kultur und Kulturwissenschaft* folgende Definition zugrunde: „Kultur umfaßt Standardisierungen, die in Kollektiven gelten.“ (Hansen ²2000: 39). Ob man nur Nationen als ‚Kulturen‘ gelten lässt, oder auch Untergruppen oder quer zum Nationenbegriff stehende Gemeinschaften als ‚Kollektive‘ akzeptiert, ist wiederum Definitionssache. ‚Die Kultur‘ einer Gemeinschaft als Ganzes ist jedoch kaum zu erfassen, sie gliedert sich in viele Teilbereiche und Untergruppen auf. Von verschiedenen Autoren wurde versucht, diese Teilbereiche zu

systematisieren (vgl. zum Folgenden Katan 1999:26ff.). Grundsätzlich kann festgestellt werden, dass nur ein Teil der ‚Kultur‘ sichtbar ist, d. h. sich in Texten, Gegenständen, Handlungen etc. manifestiert. Ein weitaus größerer Teil bleibt verborgen und oft auch unbewusst. Systematischer sind die folgenden Einteilungen, die jedoch ebenfalls mit der Dichotomie sichtbar/unsichtbar arbeiten: Hall teilte ‚Kultur‘ in ‚technical culture‘, ‚formal culture‘ und ‚informal culture‘ ein, wogegen Trompenaars ein Kulturmodell in drei Schichten aufstellte, bei dem die ‚basic assumptions (implicit)‘ den Kern bilden, um den herum sich ‚norms and values‘ anschließen, während die ‚artefacts and products (explicit)‘ die äußere (sichtbare) Hülle bilden. Hofstede schichtete die Ebenen von Kultur wie eine Zwiebel übereinander, beginnend mit den ‚values‘, dann folgen die ‚rituals‘, die ‚heroes‘ und ganz außen die ‚symbols‘. Quer dazu schneiden sich die ‚practices‘ quer durch die äußeren drei Schichten. Gemeinsam ist diesen Kulturmodellen, dass nicht jedes Element einer ‚Kultur‘ auf der gleichen Ebene anzusiedeln ist und dass verschiedene Elemente/Ebenen auch verschiedene Funktionen erfüllen.

Den zweiten Aspekt, nämlich die Gliederung einer ‚Kultur‘ in Untergruppen, beschreibt Hansen (²2000:193–216) mit seinem Konzept der ‚Kollektive‘. Diese Bezeichnung zieht er anderen wie ‚Gesellschaft‘, ‚Gemeinschaft‘ oder ‚soziale Gruppe‘ vor, weil sie „offener und assoziationsärmer“ ist (Hansen ²2000:39). Kollektive sind für ihn „alle denkbaren menschlichen Gruppierungen, die gemeinsame Gewohnheiten zu erkennen geben, also mehr sind als ein Zufallsprodukt“ (Hansen ²2000:193). Sie sind mehr als die Summe ihrer Mitglieder, wobei das „Mehr“ in den gemeinsamen Gewohnheiten besteht (erstes Kriterium). Zu diesem kommt ein zweites Kriterium, nämlich das Solidaritätsgefühl (Zusammengehörigkeits-, Kollektivgefühl) zwischen den Mitgliedern des Kollektivs. Letzteres sorgt auch dafür, dass große Kollektive wie Nationen trotz der in ihnen herrschenden Diversität nicht auseinanderfallen. Hansen spricht in diesem Zusammenhang auch vom Phänomen der ‚Multikollektivität‘: Es gibt viele verschiedene menschliche Kollektive und einzelne Menschen gehören vielen Kollektiven gleichzeitig an (bspw. „protestantischer deutscher Kaufmann“). Aufgrund der Mehrfachmitgliedschaft in mehreren Kollektiven müssen manche Identitätsbestandteile zeitweise zurückgestellt werden, um anderen Identitätsbestandteilen in der Gemeinschaft mit Mitmenschen Vorrang zu lassen. Nur dadurch ist Solidarität möglich. Auf der individuellen Ebene bestehen dadurch aber auch Kontakte zwischen den Angehörigen verschiedener Kollektive, was wiederum zum Zusammenhalt in einem größeren Kollektiv (‚Superkollektiv‘) wie Volk oder Nation führt, in dem andersartige Interessen der Mitmenschen toleriert werden können. Allerdings ist auch die Abgrenzung von anderen Kollektiven konstitutiv für die menschliche Kollektivität. Durch die

Kapitel 2

Zugehörigkeit zu einem bestimmten Kollektiv grenzt man sich von einem anderen ab. Teilweise ist eine gleichzeitige Zugehörigkeit zu zwei bestimmten Kollektiven sogar unmöglich (evangelische und katholische Gemeinde).

Es wurde festgestellt, dass in Kollektiven Standardisierungen gelten. Menschen leben in Gemeinschaften zusammen, in denen jeweils Wissen, Normen und Konventionen für viele bis alle Lebensbereiche angesammelt wurden. Standardisierungen (oder auch ‚Konventionen‘) sind „weder das zufällige noch das erforderliche, sondern das zum Überleben funktionslose Gleichverhalten von Mitgliedern eines Kollektivs“ (Hansen ²2000:43). Diese Standardisierungen, wie Hansen sie nennt, um einen unbelasteten Begriff zu gebrauchen, unterscheiden sich von Gemeinschaft zu Gemeinschaft. Sie können durch eine explizite Übereinkunft entstehen und entsprechend klar definiert sein (bspw. Gesetze), die meisten Standardisierungen entstehen jedoch als ‚gewachsene Phänomene‘, so dass nicht nachvollzogen werden kann, wie es zu ihnen kam und warum sich gerade diese Standardisierung durchsetzen konnte und nicht eine andere. Hansen (²2000:54) sagt sogar: „[D]ie Entstehungsart des Gewachsenseins [kann] zum Markenzeichen von Kultur erhoben werden“. Und im Zusammenhang mit Zeichen hebt er (²2000:63f.) die ständige Veränderung hervor, die auf der Kreativität von Einzelnen beruht und von einer kollektiven Bereitschaft getragen wird:

„Kultur, dieses Fazit läßt sich ziehen, ist kreativ. Sie läßt Zeichen und Zeichensysteme wachsen, die unterschwellig gelernt und verstanden werden. Ganz am Anfang steht wahrscheinlich die Kreativität eines einzelnen, die, wenn sie eine kollektive Bereitschaft vorfindet, kulturelle Folgen hat.

Die Kreativität der Kultur sorgt für Dynamik. Die unterschwelligeren Zeichensysteme basieren auf Regeln, die aber nicht rigide sind. Dem einzelnen lassen sie Raum für Kreativität, so daß sich, wenn das Kollektiv mitmacht, das ganze System verändern kann. Im Bereich der Zeichen konstatieren wir deshalb permanente Veränderung, was nicht auf diesen Bereich beschränkt ist. [...] Den Prozeß solcher Veränderungen muß man sich so vorstellen, daß zunächst Einzelveränderungen stattfinden, die einzelne Zeichen betreffen, was sich dann so stark summiert, daß es zu einem Systemwechsel kommt.“

Es lassen sich laut Hansen (²2000:45) Standardisierungen der Kommunikation, des Denkens, des Empfindens sowie des Verhaltens und Handelns unterscheiden. Kommunikation ist das wesentliche Mittel zur Weitergabe kultureller Erregenschaften und Werte. Sie beruht auf Standardisierungen, d. h. auf Zeichensystemen, in denen willkürlich Zeichen mit einer Bedeutung belegt werden. Sprachen als Zeichensysteme schaffen aber auch eine geistige Zwischenwelt, in der die Verbindung zwischen sprachlichen Zeichen und der Wirklichkeit durch abstrahierte Vorstellungen von der Wirklichkeit hergestellt wird. Diese Vorstellungen sind an bestimmte Gruppierungen von Menschen gebunden (Hansen

²2000:46–88). Standardisierungen des Denkens lassen sich als Mentalitäten oder kollektives bzw. soziales Wissen beschreiben, also als „den in einem Kollektiv vorhandenen Gesamtbestand an Ideen und Ideenkombinationen“ (Hansen ²2000: 90). Damit ist nun aber nicht neutrales Faktenwissen gemeint, sondern Vorstellungen, die sich die Mitglieder eines Kollektivs in gleicher Weise von den Fakten machen (auch wenn die Übergänge dazwischen fließend sind), also bspw. „auch Lebensregeln, Sprichwörter, Urteile und Ansichten über Dinge“ (Hansen ²2000:103f.). Kurz gefasst könnte man Standardisierungen des Denkens als Wirklichkeitsdeutungen ansehen, als „jene geistige Wirklichkeit [...], in der wir unserem Bewußtsein nach leben, und die wir, um sie von der vorgegebenen und neutralen außerhalb zu unterscheiden, *Lebenswirklichkeit* genannt haben.“ (Hansen ²2000:105, kursiv im Original).

Diese Lebenswirklichkeit kann auch für ein einzelnes Individuum gelten (ein Geisteskranker kann sich für Caesar halten), zur Standardisierung wird sie, wenn die Mehrheit in einem Kollektiv sie allgemein als ihre Deutung der Wirklichkeit akzeptiert (sie sogar für die Wirklichkeit selbst hält) und ihr dadurch Stabilität und Normalität gibt (Hansen ²2000:105ff.). In der modernen westlichen Zivilisation hat ein weiteres Kriterium große Bedeutung, nämlich die ‚Wahrheit‘. An der real vorhandenen Wirklichkeit müssen sich alle Deutungen in irgendeiner Weise orientieren, da sie sich sonst nicht aufrechterhalten lassen (Hansen ²2000:110ff.). Schwieriger zu fassen und vor allem auch empirisch nachzuweisen sind Standardisierungen des Empfindens, also die kulturelle Verschiedenartigkeit von Gefühlen. Entgegen der lange in der Psychologie vorherrschenden Auffassung, Emotionen seien etwas von der Natur Gegebenes, weist Hansen auf Untersuchungen hin, die natürliche Triebe und Affekte von kulturell vorgeformten Gefühlen unterscheiden und die Herausbildung von Gefühlen in Abhängigkeit von der Kultur postulieren (bspw. Foucault; Hansen ²2000:114f.).

Für die Beschreibung von Standardisierungen des Verhaltens und Handelns greift Hansen zunächst auf Max Webers Unterscheidung von Reflex, Verhalten und Handlung zurück, wobei ein Reflex natürlich und unbewußt ist, Verhalten eine spontane Aktion, ohne große Willensanstrengung und meist ohne Bewußtsein, die „Paradeform [...] kultureller Standardisierung“, und eine Handlung setzt Willensanstrengung und Bewußtsein voraus (Hansen ²2000:122f.). Hansen sieht Handlungen, die auf geistige Inhalte (Werte, Weltanschauungen, also Standardisierungen des Denkens und des Empfindens) zurückgehen, als Möglichkeiten, mit denen ein Individuum signalisieren kann, wo und wie es sich in eine Gesellschaft einordnen möchte (126f.). Dazu kann es sich bestimmter Handlungsgewohnheiten bedienen, der Institutionen (im Sinne Gehlens). Diese bieten Handlungsmuster für bestimmte Situationen (bspw. Geburtstag), so dass das Individuum in häufig wiederkehrenden Situationen nicht durch Überlegungen

und Entscheidungsproblematik handlungsunfähig wird bzw. viel Zeit auf die Planung des Umgangs mit dieser Situation verwenden muss. Auch die entsprechenden Mikrohandlungen und Gefühle werden durch die Institution gesteuert. In nicht institutionalisierten Situationen ist sich das Individuum unsicher, wie es sich verhalten und auch wie es sich fühlen soll. Das Vorhandensein einer Institution verdrängt auch die Frage nach dem Sinn der Handlung. Erst eine bewusste Verweigerung der Institution (mit der sie aber dennoch in ihrer Existenz anerkannt wird) bringt diesen Sinn wieder ins Spiel.

Erlern werden solche Standardisierungen des Handelns durch Internalisierung und Sozialisation, also durch das Verinnerlichen und Imitieren vorgelebter standardisierter Handlungen in Kollektiven. Dadurch wird nicht nur die ‚Kultur‘ weitergetragen, sondern sie sichern auch den Zusammenhalt und die Teilhabe des Individuums an der Gemeinschaft (Hansen ²2000:137–146). Für die Weitergabe kultureller Elemente schlägt Sperber (³1998) ein epidemiologisches Modell vor, das genauer als interpretative, strukturalistische oder funktionale Modelle das tatsächlich Gegebene erfassen kann. Wie Krankheiten, so können sich auch kulturelle Elemente, geistige und öffentliche Repräsentationen (‚mental‘ und ‚public representations‘), stark oder weniger stark verbreiten (zu Repräsentationen und sozio-psychologischen Vorgängen als Basis der Kulturwissenschaft s. a. Barnett 1953). Sperber unterscheidet individuelle und kollektive Repräsentationen, solche die nur kurze Zeit bestehen und andere, die über Generationen hinweg Bestand haben. Die Frage ist nicht: „Wo liegt die Grenze zwischen beiden?“ sondern „Warum sind manche Repräsentationen weiter verbreitet und halten sich länger als andere?“ (³1998:57f.). Allerdings werden sie nicht immer wieder identisch reproduziert, sondern sie können sich mit jeder Weitergabe verändern; darüberhinaus existieren zahlreiche Einzelvorstellungen von kulturellen Repräsentationen. Die Zuordnung zu einem Typen funktioniert auch bei Transformationen noch, weil Menschen dazu neigen, Ähnlichkeiten zwischen Tokens hervorzuheben und distinktive Merkmale von Typen sehr genau wahrzunehmen (³1998:118). Nur Repräsentationen, die wiederholt weitergegeben und minimal transformiert werden, können kulturelle Repräsentationen werden (³1998:83, Bezug auf den Soziologen Tarde).

Die Transformationen geben aber auch Raum für Veränderungen. Sperber versucht, alle Stufen eines solchen Prozesses als materielle Zustände zu beschreiben (Gehirntätigkeit, Körperbewegungen, etc.). Dabei spielen die ‚public productions‘ eine wichtige Rolle. Dies sind für Sperber (³1998:99) Körperbewegungen und die von ihnen verursachten Veränderungen in der Umwelt. Auch die ‚productions‘ können kurze oder lange Zeit Bestand haben (ein Lächeln oder Kleidungsstücke). Andere Modelle lassen normalerweise keinen Raum für andere Informationen als jene, die repliziert worden sind oder einen Einfluss

ausgeübt haben. Der Beitrag des Individuums, das repliziert oder beeinflusst wird, spielt darin keine Rolle. Entscheidungen der Art, welche Informationen repliziert oder synthetisiert werden, bleiben ausgeklammert. In Sperbers Modell dagegen sind die mentalen Repräsentationen einer Person und die daraus entstehenden ‚public productions‘ normalerweise nicht durch eine bestimmte ‚public production‘ verursacht, sondern gehen auf viele verschiedene zurück, von denen wiederum eine oder mehrere einen besonders großen Einfluss gehabt haben. Sie sind keine Repliken einer anderen mentalen Repräsentation, sondern sind eher von einer ‚public production‘ stärker beeinflusst als von anderen (³1998:104ff.).

Als Essenz dieses umfangreichen Themas für die angestrebte Studie kann festgehalten werden, dass ‚Kultur‘ dem Menschen einen sinnhaften Rahmen für sein Leben und das Zusammenleben mit anderen gibt, dass in jeder Gemeinschaft (Kollektiv) gewachsene Standardisierungen bestehen, deren Verbreitung sich in einem epidemiologischen Modell beschreiben lässt. Jedoch erfolgt keine identische Weitergabe kultureller Repräsentationen, sondern die Zuordnung zu einem Typen basiert auf Ähnlichkeit.

Im Folgenden soll die Verbindung von ‚Kultur‘ und Texten näher betrachtet werden. Oft wurde festgestellt, dass ‚Kultur‘ sich in Texten zeigt, dass sie über Texte bzw. in Objektivationen (Gegenständen) erfahrbar ist (z. B. Spillner 1997; Brednich ²1994a:77; Ottenjann 1987; Kulturtransferforschung, vgl. Kap. 2.4.1). Dies erklärt sich schon daraus, dass Texte und Objektivationen Produkte einer bestimmten Kulturgemeinschaft und daher von ihr geprägt sind. Sie wurden von Menschen hergestellt, die bestimmten Wahrnehmungsbedingungen unterworfen sind, die wiederum von ihrer Enkulturation geprägt wurden. In der betreffenden Kulturgemeinschaft herrschen Konventionen, Normen, Traditionen, deren Einfluss an den Produkten der Gemeinschaft abzulesen ist. Basierend auf diesen Erkenntnissen wurden für die Beschreibung der Generierung von Text aus der Welt (und allgemeiner der Wahrnehmung der Welt) verschiedene Filter vorgeschlagen, die das Aussehen von Texten bestimmen (vgl. Katan 1999:88ff.): physiologisch, gruppenspezifisch, individuell (alle drei Hofstede), sprachlich (Katan). Bei allen Filtern spielen Weglassung, Verzerrung und Generalisierung eine Rolle, da die Kommunikation wie auch die Wahrnehmung der Welt ansonsten viel zu umfangreich würde (vgl. auch die Relevance Theory von Sperber/Wilson 1986 sowie die ‚scenes-and-frames‘-Semantik und ihre jeweilige Anwendung auf die Übersetzungswissenschaft in Gutt 1991, Vermeer/Witte 1990, Vannerem/Snell-Hornby ²1994 und Holzer 1998). So wird vieles der Kognition des Kommunikationspartners bzw. den vorausgesetzten Standardisierungen des jeweiligen Kollektivs überlassen.

Dabei unterscheidet sich der Anteil der verbalisierten und der dem Kontext überlassenen Information von Kollektiv zu Kollektiv. Während in manchen ‚Kulturen‘ vieles explizit genannt (schriftlich formuliert) wird (bspw. Deutsche; nach Edward Hall: ‚Low Context Cultures‘, LCC), überlassen andere einen sehr großen Teil der zu kommunizierenden Inhalte der Interpretation des Kommunikationspartners bzw. auch informeller mündlicher Kommunikation (bspw. Japaner; ‚High Context Cultures‘, HCC; vgl. hierzu Katan 1999:177–184). Es genügt also, nur eine standardisierte sprachliche Form, nur einen Teil, nur das Relevante explizit in die Kommunikation einzubringen. Der Kommunikationspartner ergänzt daraus selbstständig das Gemeinte, die ‚scene‘, indem er seine Erfahrungen mit ähnlichen Situationen und Inhalten sowie den Kontext der Äußerung zur Interpretation nutzt. Auch die Zuordnung einer konkreten Realisierung zu einem bekannten Konzept erfolgt mit Hilfe vielfältiger individueller Erfahrungen und unscharfer Grenzen, so dass untypische Formen oder missglückte Realisierungen ebenfalls als zu einem bestimmten Konzept gehörig erkannt werden können (vgl. Prototypensemantik und ihre Weiterentwicklung in der ‚scenes-and-frames‘-Semantik).

Die abstrahierten Konzepte sind nun aber von ‚Kultur‘ zu ‚Kultur‘ unterschiedlich. Geht es um die interkulturelle Kommunikation zwischen zwei Gemeinschaften, fordert House (1997:29; 31) daher den Einsatz eines ‚kulturellen Filters‘, der berücksichtigt, dass der gruppenspezifische und der sprachliche Filter in der anderen Gemeinschaft von den eigenen Filtern abweichen (um in der Terminologie Katans zu bleiben). Ohne diesen ‚kulturellen Filter‘ kommt es leicht zur Übertragung unbewusst verwendeter Muster des Ausgangstexts auf den Zieltext einer Übersetzung, oder in der interkulturellen Kommunikation werden Äußerungen in der Fremdsprache nach Mustern der Muttersprache gebildet oder verstanden (Interferenz, s. u. Kap. 2.3.1). Diese Kulturgebundenheit von Texten wurde von Übersetzern teilweise berücksichtigt und angepasst, teilweise wurde sie aber auch gar nicht wahrgenommen und deshalb in den Zieltext transferiert, ohne dass der entsprechende kulturelle Hintergrund in der Zielkultur gegeben war.

Für die Übersetzungswissenschaft ist nun aber ein sehr viel konkreterer Aspekt ebenso wichtig: einzelne ‚kulturelle‘ Elemente, die in Texten vorkommen. Die Diskussion wird normalerweise um ‚Realia‘ oder ‚Kulturspezifika‘ geführt, die ein Übersetzungsproblem verursachen können, da ihr Referent in der Zielkultur nicht existiert. Zu ihrer Behandlung beim Übersetzen gibt es verschiedene Publikationen wie bspw. Franco Aixelá (1995), Markstein (²1999), Newmark (1988:94–103). Zusammen mit anderen Übersetzungsverfahren werden Verfahren zur Wiedergabe ‚kultureller‘ Elemente auch bei Schreiber (1993, ²1999) oder Chesterman (1997:Kap. 4) genannt. Meist handelt es sich dabei um Auf-

listungen von möglichen Übersetzungsprozeduren wie Transliteration, Ersetzen durch ähnliches Element in der Zielsprache, Beibehaltung mit Hinzufügen einer Erklärung etc. Neben diesen punktuellen Phänomenen entsteht noch ein umfassenderes und schwieriger zu handhabendes Übersetzungsproblem, wenn von der Zielkultur abweichende Normen und Konventionen im Ausgangstext erscheinen, die sich nicht an einzelnen Wörtern oder Phrasen äußern, sondern eher unterschwellig unter der sichtbaren Textoberfläche liegen, bei der Übersetzung aber berücksichtigt werden müssen (bspw. in einem Roman die Begrüßung handelnder Personen mit Handschlag oder die Verwendung von ‚du‘ und ‚Sie‘, vgl. Koller⁵1997:161–168).

Zwar wurde dieses Vorkommen von ‚Kultur‘ in Texten oft festgestellt, es wurden auch Übersetzungsverfahren dafür gesammelt, jedoch wurde selten darauf eingegangen, wie Textelemente als ‚kulturell‘ erkannt werden können. Floros (2003:57ff.) nennt hier Mudersbachs Konkretisierung eines Kultursystems in einem Text, wobei Kultursystem einen Ausschnitt aus der ‚Kultur‘ als Ganzes bezeichnet. Floros arbeitet Mudersbachs Ansatz weiter aus und führt ‚kulturelle Konstellationen‘ ein, die in zwei Typen auftreten können, und zwar als Konstellationen der Form (Textebene) wie des Inhalts (Systemebene; 2003:57; 68). Dabei unterscheidet er ‚offene‘ und ‚verdeckte‘ kulturelle Konstellationen, also einerseits das „Gefüge von Textsegmenten, das die Summe aller Konkretisierungen eines außertextuell angelegten Kultursystems darstellt“ und andererseits „ein Gefüge, das die Summe aller nicht konkretisierten Elemente eines an einem Text angelegten Kultursystems darstellt“ (Floros 2003:65f.). Floros betont also die Bedeutung der Elemente, die zum gleichen Kultursystem gehören, aber nicht konkret im Text erscheinen, für das Verständnis und die Gewichtung der ‚offenen‘ kulturellen Konstellation. Er schreibt (2003:66f.):

„Die ‚verdeckte‘ Konstellation bietet eine systematische Darstellung des ‚kulturellen Kontextes‘, in den die ‚offene‘ Konstellation eingebettet ist, und rüstet den Textrezipienten mit der für die Erschließung der Funktion und des Stellenwerts der ‚offenen‘ Konstellation notwendigen Information aus.“

Zur Beschreibung von kulturellen Konstellationen entwirft Floros drei Merkmale von ‚offenen‘ kulturellen Konstellationen, nämlich die Quantität („die Anzahl der kulturellen Konstellationen, die in einem Text insgesamt zu erkennen sind“, 2003:69), die Qualität („die Erschließbarkeit der Elemente einer Konstellation aufgrund des dazu benötigten Wissens“, 2003:70) und die Wertigkeit („die Anzahl der in einer Konstellation enthaltenen Textsegmente“, 2003:70).

Wie die Beziehung zwischen dem Kultursystem (das zuerst erstellt werden muss) und der Textoberfläche genau aussieht, wird (zumindest hier) aber nicht

gesagt. Das Erkennen von ‚kulturellen‘ Elementen im Text beruht auf dem Wiedererkennen dessen, was im Kultursystem enthalten ist. Jedoch muss wohl im Endeffekt jeder Textrezipient selbst die Beziehung der Textoberfläche zur ‚Kultur‘ herstellen, was determiniert wird durch die Grenzen seines Wissens als Einzelperson (vgl. Floros’ Merkmal ‚Qualität‘). Systematisierungen von Ausschnitten aus ‚Kulturen‘ (Kultursysteme in Thesaurusform), wie sie Mudersbach und Floros vorschlagen, werden der oft komplexen Wirklichkeit wohl in vielen Fällen nicht gerecht. Außerdem wird jeder Einzelne ein anderes System aufstellen, das anders gegliedert ist, das andere Unterpunkte hat, sie anderen Oberpunkten zuweist etc.

Aus Mudersbachs bzw. vor allem Floros’ Arbeit kann festgehalten werden, dass nicht die ganze ‚Kultur‘ als vollständiger Komplex in einem einzelnen Text realisiert ist, sondern nur ein Ausschnitt, möglicherweise nur einzelne Elemente, da ja ein Text nur einer einzigen Textsorte angehört und mit dem betroffenen Sachgebiet nur einen inhaltlichen Ausschnitt aus der Wirklichkeit behandelt. Trotzdem sind die nicht realisierten Teile des Kultursystems wichtig für das Verständnis der Konkretisierungen. Weiter erscheint von Bedeutung, dass Floros kulturelle Konstellationen im Hinblick auf ihr Vorkommen im Text quantifiziert (Anzahl der Konstellationen in einem Text und der in ihnen jeweils enthaltenen Elemente). Damit ermöglicht er, auf der Textebene, einen präzisen Zugriff in der Analyse wie in der Beschreibung von Texten, der bei rein punktuellem Herangehen an einzelne ‚Kulturspezifika‘ bspw. nicht durchführbar wäre. Mit seinem Merkmal ‚Qualität‘ von Konstellationen, also einer Art Relation zwischen ihrer Erschließbarkeit und dem dazu benötigten Wissen des Textrezipienten, versucht er die Lücke zwischen dem Kultursystem und der Textoberfläche zu schließen, ohne dies jedoch systematisieren zu können, da individuelles Wissen und Abstraktionsfähigkeit des Lesers mit einfließen. Floros bietet mit seinen kulturellen Konstellationen m. W. in der Übersetzungswissenschaft den einzigen systematischen Ansatz zur Behandlung von ‚Kultur‘ auf Textebene. Seine Erkenntnisse wurden deshalb teilweise für die Erarbeitung des theoretischen Rahmens zur Untersuchung von translatorischer Wirkung genutzt, auch wenn in der vorliegenden Arbeit nicht kulturelle Konstellationen in Floros’ Sinn studiert wurden. Aber insbesondere die Notwendigkeit, den Kontext der in einem Text explizit realisierten ‚kulturellen‘ Elemente herauszuarbeiten, spielt bei der Konzeption translatorischer Wirkung eine bedeutende Rolle.

Neben der bereits behandelten Definition von Übersetzung an sich und der gerade erläuterten Verbindung zwischen ‚Kultur‘ und Übersetzungen, ist für die vorliegende Studie die Frage nach Möglichkeiten der Beeinflussung von ‚Kultur‘ und Sprache durch Übersetzungen wichtig. Antworten hierauf sollen im nächsten Kapitel vorgestellt werden.

2.3 Möglichkeiten der Beeinflussung von Sprache und ‚Kultur‘ durch Übersetzungen

Will man die Wirkung von Übersetzungen feststellen, dann muss zuvor geklärt werden, in welchen Bereichen Übersetzungen überhaupt die Zielsprache, und weiter gefasst die Zielkultur, beeinflussen können. Die Sprachkontaktforschung untersucht allgemeine Möglichkeiten der gegenseitigen Beeinflussung verschiedener Sprachen. Bezogen auf Übersetzungen gibt es schon seit längerem die Interferenzforschung, die (unbeabsichtigte) Übertragungsphänomene von Strukturen und Wörtern der Ausgangssprache in den Zieltext zum Gegenstand hat. In der Literaturwissenschaft, der Kulturtransferforschung und der Sprach- und Übersetzungsgeschichte wiederum wurden in zahlreichen Einzeluntersuchungen Erkenntnisse zu den Wirkungen vieler Übersetzungen ermittelt, die über das rein Sprachliche hinausgehen. Intensiver und systematischer haben sich auf der sprachlichen Ebene die Sprachkontaktforschung und die Forschungsrichtung ‚Spezifische Eigenschaften von Übersetzungen‘ mit dem Einfluss einer Sprache auf eine andere und den Möglichkeiten, diesen zu untersuchen, beschäftigt. Dabei hat die Sprachkontaktforschung alle Arten von Kontakt verschiedener Sprachen im Blick, während es im zweiten Fall speziell um Übersetzungen und ihre Beeinflussung durch die Ausgangssprache und den Übersetzungsprozess geht. Diese beiden Forschungsrichtungen, ihre Erkenntnisse und ihre Arbeitsweise sollen in den folgenden beiden Kapiteln (Kap. 2.3.1 und 2.3.2) vorgestellt werden, da sie auf theoretischer und teilweise auch auf methodischer Ebene für die in der vorliegenden Arbeit formulierte Theorie translatorischer Wirkung und die hier durchgeführten Korpusanalysen von Bedeutung waren. Danach werden in einem eigenen Kapitel (Kap. 2.3.3) Beispiele für einen großen Einfluss von Übersetzern und Übersetzungen auf ihre Zielsprache und Zielkultur präsentiert werden, um mögliche Realisierungen und die große Spannweite des Phänomens ‚translatorische Wirkung‘ zu verdeutlichen.

2.3.1 Sprachkontakt und Interferenz

Seit es Sprachen und Kulturen gibt, stehen diese auch in Kontakt zueinander und sind ständiger Veränderung unterworfen (Thomason 2001:8ff.; Hansen ²2000: 192). Dies wird besonders bildhaft in einem Zitat dargestellt, das Große (1989: 263) anführt. Er zitiert Theodor Frings (Sprache und Geschichte II), der von der „ewige[n] Kreuzung von Eingeborenem und Eingeflossenem“ spricht und feststellt: „Die Sprache (sc. und die Kultur) jeder örtlichen oder landschaftlichen Gemeinschaft schießt immer wieder hoch aus herangewehtem Samen. Sie wächst nicht organisch aus Wurzeln, die seit alters (...) eingesenkt sind.“ Sprach- und Kulturkontakte wurden vielfach in konkreten Fallstudien untersucht, systematisch aufgearbeitet wurden sie aber nur in der Sprachkontaktforschung. Im

Folgenden sollen deshalb die Erkenntnisse dieser Forschungsrichtung in Bezug auf Kontakt- und Einflussmöglichkeiten durch die Begegnung zwischen Sprechern verschiedener Sprachen vorgestellt werden. In der Übersetzungsforschung wurde insbesondere das Phänomen der Interferenz beschrieben, darauf soll im Anschluss eingegangen werden.

Riehl (2004:11) definiert Sprachkontakt in ihrem Einführungswerk zu diesem Thema als „die wechselseitige Beeinflussung von zwei oder mehreren Sprachen“. Thomason (2001:1) hingegen legt in ihrer Definition in dem Lehrbuch *Language Contact* den Schwerpunkt eher auf den Gebrauch zweier oder mehrerer Sprachen zur gleichen Zeit am gleichen Ort. Nach Riehl (2004:11f.) sind grundsätzlich zwei Begriffsbestimmungen zu unterscheiden: Einmal, zurückgehend auf Weinreichs Standardwerk *Languages in Contact* von 1953, die psycholinguistische, die den Kontakt zweier Sprachen in einem Individuum betont (ein Mensch verwendet abwechselnd mehrere Sprachen), zum anderen die soziolinguistische, bei der die gleichzeitige Verwendung verschiedener Sprachen in gesellschaftlichen Gruppen im Vordergrund steht, wobei nicht jedes Mitglied der Gruppe alle beteiligten Sprachen beherrschen muss. Das erste Phänomen wird auch als Mehrsprachigkeit (eines Individuums) (Riehl 2004:63f.) oder – im Englischen – als ‚code alternation‘ (Thomason 2001:136) bezeichnet, das zweite nennt man Diglossie (bzw. Tri- und Polyglossie) (Riehl 2004:15-19). In Sprachgemeinschaften mit Diglossie kann es auch zu Code-Switching kommen, also zum Wechsel der Sprachen innerhalb einzelner Äußerungen bzw. Gespräche, was voraussetzt, dass alle Beteiligten die verwendeten Sprachen zumindest passiv beherrschen (Riehl 2004:19–27; Thomason 2001:132ff.). Beide Autorinnen stellen hier fest, dass eine Trennung zwischen Code-Switching und Entlehnung nicht immer eindeutig möglich ist. Thomason (2001:139) nennt neben Code-Switching und ‚code alternation‘ auch ‚passive familiarity‘ als einen der von ihr angeführten sieben Mechanismen kontaktinduzierten Wandels⁷. Diese passive Vertrautheit mit einer Sprache liegt vor, wenn Sprecher diese Sprache zwar zumindest teilweise verstehen, aber nicht aktiv verwenden. Übersetzung als Phänomen des Kontakts zwischen zwei Sprachen ist ein „Sonderfall von Sprachkontakten“ (Wilss 1989:7, er zitiert dort Denison), wird aber in der Sprachkontaktforschung kaum erwähnt und die Kategorisierung lässt sich auf Übersetzungen nur bedingt anwenden. Am ehesten könnte man bei Übersetzern grundsätzlich ‚passive familiarity‘ mit der Ausgangssprache vermuten, teilweise aber auch Mehrsprachigkeit. Durch seine sprachliche und kulturelle Vermitt-

⁷ Dies sind 1) Code-switching, 2) Code alternation, 3) Passive familiarity, 4) ‚Negotiation‘, 5) Second-language acquisition strategies, 6) Bilingual first-language acquisition, 7) Deliberate decision (Thomason 2001:129–153; Kap. 6).

lungsfunktion und die oft weite Verbreitung seiner Arbeit kann ein Übersetzer jedoch mit einer einzigen Handlung sehr viel stärker wirken als die in der Sprachkontaktforschung meist zugrunde gelegten Kontakt- und Wandelphänomene bei einzelnen Sprechern.

Neben Mehrsprachigkeit und Code-Switching beschreibt Riehl (2004:28–33) als großen Bereich der Wirkungen des Sprachkontakts auch die Transferenz (Interferenz; s. auch unten). Durch das abwechselnde Verwenden mehrerer Sprachen sind alle diese Sprachen ständig im Bewusstsein des Sprechers präsent, so dass Übertragungserscheinungen von einer Sprache zur anderen zustande kommen. Diese Transfererscheinungen können prinzipiell auf allen Ebenen einer Sprache auftreten, meist lassen sich jedoch unterschiedliche Häufigkeiten feststellen. Am häufigsten ist dabei die Entlehnung von Wörtern (Thomason 2001:10). Es kommt aber auch darauf an, ob die dominante die unterlegene Sprache beeinflusst oder anders herum. Der Einfluss einer Erstsprache macht sich eher in den Bereichen Phonetik/Phonologie, Syntax und Semantik (Bedeutungsübertragungen⁸) bemerkbar, eine Zweitsprache trägt eher zur Übernahme von Lexik (vor allem Inhaltswörter) bei, Strukturen werden erst entlehnt, wenn recht intensiver Kontakt vorhanden ist. Am häufigsten sind aus einer Zweitsprache also Entlehnungen im Bereich Lexik, dann folgen Semantik, Syntax, Phonologie/Prosodie und am seltensten finden sich Übernahmen bei der Morphologie (Riehl 2004:80). Auch Thomason (2001:69f.) vertritt diese Aufteilung und hat – ursprünglich zusammen mit Kaufman, veröffentlicht 1988, hier überarbeitet – eine ‚borrowing scale‘ zusammengestellt, in der für verschieden intensive Kontaktsituationen zusammengetragen ist, welche Transfererscheinungen typischerweise dabei auftreten (70f.). Riehl hat diese ursprüngliche Zusammenstellung von Einflüssen einer Zweitsprache auf eine Erstsprache (von Thomason und Kaufman 1988) ins Deutsche übertragen und in einer Tabelle übersichtlich dargestellt (erneut abgedruckt 2004:29). Zusammenfassend kann man mit ihr sagen: „Grundsätzlich ist die Intensität des Kontaktes verantwortlich für das Ausmaß der Übernahmen.“ (Riehl 2004:98). Allerdings hat auch die typologische Verwandtschaft zweier Sprachen Auswirkungen auf die Übernahme vor allem von Strukturen – diese werden leichter entlehnt, wenn die beiden Sprachen sich ähnlich sind⁹; in sehr intensiven Kontaktsituationen kommt es aber auch bei entfernteren Sprachen zu strukturellen Entlehnungen (Thomason 2001:71). Riehl (2004:29f.)

⁸ Beispielsweise die vom Englischen oder Afrikaans beeinflusste Formulierung „Diese Straße ist sehr beschäftigt.“ im Namibiadeutschen, beeinflusst von der Bedeutung der Wörter ‚busy‘ und ‚beesig‘ (Riehl 2004:28).

⁹ Vgl. hierzu auch Bossong (1979:174; zit. auch in Vermeer 1996a:I, 232) zu Übersetzungen aus dem Arabischen ins Kastilische unter Alfons X.

weist in diesem Zusammenhang darauf hin, dass Menschen, die in Sprachkontaktsituationen leben, ihre Muttersprache verändern und nennt folgende Beispiele: Es können vorhandene grammatische Strukturen in andere Gebrauchskontexte übernommen werden, u. a. äußerten deutsche Auswanderer in den USA: „ich war dort am Strand, als es fing an schrecklich zu regnen“ (Verbzweitstellung im Nebensatz wie im Englischen) oder „Sie frägt für Kerzen.“ (Präposition ‚für‘ statt ‚nach‘ aus dem Engl. ‚to ask for‘)¹⁰. Weniger intensiver Kontakt ist erforderlich, damit einzelne Wörter (außerhalb des Grundwortschatzes) in eine Sprache übernommen werden können, was in allen Sprachen, auch in eigentlich einsprachigen Konstellationen, vorkommt (Riehl 2004:30; Thomason 2001:69). Hier wird in der deutschsprachigen Literatur unterschieden zwischen Fremdwort und Lehnwort (Riehl 2004:30ff., ausführlicher aber älter auch Jones 1976:19–28), außerdem führt Riehl die ‚Ad-hoc-Entlehnung‘ an. Auch kann eine Lehnübersetzung Neologismen auf der Basis von Sprachkontakten entstehen lassen (bspw. faire la cour – den Hof machen). Die Verwendung der Begrifflichkeiten ist von Autor zu Autor unterschiedlich, generell wird als Fremdwort ein weniger als ein Lehnwort in die aufnehmende Sprache integriertes Wort bezeichnet, beide Arten von Entlehnungen kommen aber relativ regelmäßig vor. Ad-hoc-Entlehnungen dagegen finden sich spontan bei einzelnen Sprechern. Am einfachsten lassen sich Substantive entlehnen, da sie morphologisch nicht an das System der Zielsprache angepasst werden müssen und außerdem oft gebraucht werden, um konkrete Gegenstände in der Umwelt zu bezeichnen (vgl. z. B. Riehl 2004:81). Für die Pluralbildung oder Verbalflexion werden die ausgangssprachlichen Endungen verwendet, sofern diese in der Zielsprache ebenfalls vorkommen.

Generell können (selten gebrauchte) vorhandene Optionen unter dem Einfluss einer Kontaktsprache grammatikalisiert werden (Riehl 2004:93f., 97f., als Beispiel nennt sie die progressive Form ‚ist am Gehen‘ im Pennsylvaniadeutschen). Ansonsten wird häufig auf übliche Endungen zurückgegriffen, bei Verbentlehnungen aus dem romanischen Sprachbereich bzw. dem Lateinischen oder Griechischen findet sich beispielsweise oft das Suffix ‚-ieren‘. Dieses Suffix ist mittlerweile fester Bestandteil des Deutschen, entstammt aber ebenfalls einer Sprachkontaktsituation: Ursprünglich wurde es im Mittelalter aus dem Französischen entlehnt (Riehl 2004:82f.; s. Anhang A.2.1.3 und A.2.1.4). In Kontaktsituationen, in denen die Sprecher die Ausgangssprache nicht sehr gut be-

¹⁰ Zahlreiche weitere Beispiele von Russland- oder Australiendeutschen sowie aus dem Deutschen in Namibia und Ostbelgien führt Riehl (2004:80–94) geordnet nach den Bereichen Lexik, Semantik, Syntax, Phonologie und Prosodie sowie Morphologie an.

herrschen, werden Lehnwörter oft phonologisch an die Zielsprache angepasst (Thomason 2001:72).

Alle hier beschriebenen Transfererscheinungen sind auch in Übersetzungen oder generell interkultureller Textproduktion denkbar, da der Schreiber Ausgangs- und Zielsprache gleichzeitig im Bewusstsein hat und beim Übersetzen durch die Formulierung des Ausgangstexts oft in bestimmte Richtungen gelenkt wird. Härter formuliert kann also neben anderen Motiven „Gedankenlosigkeit und intellektuelle[n] Bequemlichkeit“ (Albrecht 1995:7, zitiert dort aus Brunots Sprachgeschichte, 1966, I:567), bzw. „inability or unwillingness to find a native equivalent“ (Jones 1976:18) in der Übersetzungssituation als Ursache für Entlehnungen angesehen werden. Die Interferenzforschung in der Übersetzungswissenschaft hat sich mit diesem Phänomen beschäftigt, allerdings wurde oft nur umgesetzt, was in der Sprachkontaktforschung oder der Lehnwortforschung bzw. der Sprachlernforschung erarbeitet worden war. Nur wenige Autoren versuchten, eine spezifisch translatorische (oder translatologische) Interferenz zu beschreiben (siehe den von Heide Schmidt herausgegebenen Sammelband *Interferenz in der Translation* von 1989, insbesondere die Beiträge von Kußmaul, Schmidt, Neubert, Holz-Mänttari und Snell-Hornby). Schmidt (1989:30ff.) unterscheidet Interferenz beim Übersetzen als Prozess und als Produkt. Erstere unterteilt sie in rezeptive und produktive Interferenz, womit zum einen das Verstehen des fremdsprachlichen Textes vor dem Hintergrund der eigenen Sprache und Kultur und zum anderen das Reproduzieren ausgangssprachlicher Muster in der Zielsprache gemeint sind. Für Interferenz als Produkt wiederum setzt sie drei Kategorien an: 1) direkte translatorische Interferenz, 2) indirekte translatorische Interferenz, 3) inadäquate Vermeidung von translatorischer Interferenz. Bei Typ 1) werden die stilistische Wohlgeformtheit oder Benennungskonventionen direkt verletzt, Typ 2) dagegen enthält einzelne Elemente, die durchaus gebräuchlich sind, in der vorliegenden, vom Ausgangstext induzierten Kombination aber stilistisch nicht akzeptabel sind. Der dritte Typ ist nur vor dem Hintergrund der Übersetzerausbildung verständlich: In Übersetzerstudiengängen wird auf das Phänomen der Interferenz hingewiesen und die Studenten werden angehalten, möglichst interferenzfreie Texte zu produzieren (vgl. auch Wilss 1989). Dies führt zu einer gewissen „Interferenzphobie“ (Kußmaul 1989:23), also dazu, formal gleiche oder ähnliche Wörter bzw. Strukturen auf jeden Fall zu meiden, auch wenn sie im gegebenen Fall eine adäquate Übersetzung darstellen würden. Interferenz wirkt hier sozusagen ‚umgekehrt‘. Švejcer (1989:42) nennt einen Bereich der Interferenz, der auch in der vorliegenden Arbeit große Bedeutung hat: Er geht auf Gebrauchsfrequenzen im Zusammenhang mit Interferenz ein. Nach Schmidt müsste dies wohl als produktive Interferenz und indirekte translatorische Interferenz eingeordnet werden (s. die Korpusanalysen in Anhang B,

insbesondere die Handlungsanweisungen und Anrede des Lesers sowie die Bildungsmuster von Speisenbezeichnungen). Außerdem beschreibt er Interferenz als Äquivalenz auf niedriger Ebene, zuungunsten derjenigen auf höherer Ebene. Allerdings lässt sich dies nur für Interferenzen auf morpho-syntaktischer und lexikalischer Ebene aufrechterhalten.

Eine aktuelle Zusammenfassung der Interferenzforschung in der Übersetzungswissenschaft bietet Wien (2004). Sie stellt die am häufigsten wiederkehrenden Merkmale zusammen und zeigt die wichtigsten Ursachen für übersetzerische Interferenz auf. Jedoch behandelt sie das Phänomen, wie es in der Übersetzungswissenschaft meist geschieht, als punktuelles morpho-syntaktisches oder lexikalisches Problem. Anders Kupsch-Losereit im *Handbuch Translation* (²1999:167ff.): Sie gruppiert translatorische Interferenz nicht wie Schmidt nach ihrer Form oder Wien nach ihren Merkmalen, sondern nach ihrem Wirkungsbereich, und zwar in die drei Subkategorien 1) Interferenz im Text (lexikalisch und syntagmatisch-syntaktisch), 2) textuelle Interferenz (syntaktisch-semantische und textuelle Gestaltung, bspw. Textsortenkonventionen), 3) kulturelle Interferenz (Diskursorganisation). Damit wird deutlich, dass Interferenz in der Translation weit über das hinausgehen kann, was in der Kontrastiven Linguistik oder auch in der Sprachkontaktforschung als Interferenz (Transferenz) beschrieben wurde. Letztere deutet die textuelle und die kulturelle Ebene nur kurz an, wenn z. B. Riehl (2004:129) die Grenze vom Sprach- zum Kulturkontakt dort ansetzt, wo Diskursmuster in die andere Sprache übersetzt werden, aber dann pragmatisch unpassend sind. Sie macht dies vor allem an Beispielen von Höflichkeitskonventionen in gesprochener und geschriebener Sprache deutlich (129–136), außerdem geht sie auf die unterschiedlichen Muster in anglophonen und deutschsprachigen akademischen Texten und ihre Vermischung in englischen Texten deutscher Muttersprachler ein (137–140). Hierbei stellt sie fest, dass Makrostrukturen nicht so leicht wie z. B. diskurssteuernde Mittel als kulturspezifisch erkannt werden (140) (dazu auch Neubert, in Schmidt 1989). Derartige kulturspezifische Versprachlichungskonventionen hat u. a. auch House untersucht, die außerdem mit ihrem Konzept des ‚kulturellen Filters‘ ihre Anwendung beim Übersetzen (nur für ‚covert translations‘) fordert, sofern sie empirisch belegt sind (House 1997:31). Für die vorliegende Arbeit ist dies neben Interferenz auf der lexikalischen Ebene (vgl. Kap. 4.3.2 sowie Anhang B.2) unmittelbar von Bedeutung, da Textsortenkonventionen (Kap. 4.3.1, Anhang B.1), kulturspezifische Formulierungsmuster (Kap. 4.3.3, Anhang B.3) und Textorganisation (Kap. 4.3.4, Anhang B.4) untersucht wurden (siehe hierzu auch Neumann 2003).

Ein Einfluss solcher punktuell auftretender Interferenzphänomene auf die Entwicklung der Zielsprache von Übersetzungen wurde verschiedentlich postuliert.

Sowohl Neubert (1990:99) als auch Albrecht (1995:32; 1998:154–160) nennen Bereiche, in denen Übersetzer mit ihrer Arbeit die Zielsprache beeinflussen konnten. Neuberts Aufzählung (Aussprache, Morphologie, Wortbildung, Syntax, Semantik, Phraseologie) deckt sich nicht ganz mit der differenzierteren von Albrecht. Dieser verzeichnet phonologische Distribution, Wortbildung, komplexe Syntax sowie Textsyntax, sekundäre Strukturen des Wortschatzes, Phraseologie (1995:32), Lehnwörter, Synonymendopplung (1998:154–160). Daneben stehen für Albrecht (ebd.) resistente Bereiche der Sprache, auf die kein Übersetzer Einfluss ausüben konnte. Es sind dies das phonologische Inventar und die gesamte Prosodie, die Morphologie ohne Wortbildung, die Syntax des einfachen Satzes und die Grundstrukturen des Wortschatzes. Diese Einschätzungen dürften auf einzelnen Beispielen beruhen und stimmen wohl deshalb weder untereinander noch mit den Erkenntnissen der Sprachkontaktforschung überein. Hier wird als Einflussbereiche einer Zweit- auf eine Erstsprache mit abnehmender Häufigkeit Lexik, Semantik, Syntax, Phonologie/Prosodie und Morphologie angesetzt (Riehl 2004:80, s. o.), und diese Situation der Beeinflussung einer Erst- durch eine Zweitsprache muss bei der Einwirkung von Übersetzungen auf eine Zielsprache als gegeben angenommen werden. Jedoch muss ebenfalls beachtet werden, dass die schriftliche Kontaktsituation anderen Beschränkungen unterliegt als Sprachkontaktsituationen allgemein, so dass bspw. Prosodie hierfür tatsächlich als resistent gelten kann. Wie die Lage bei mündlicher Translation aussieht, hat Albrecht nicht untersucht. Überhaupt muss von einem Mangel an Arbeiten zum Einfluss von Übersetzungstätigkeit auf kommunikative Konventionen der Zielsprache über einen längeren Zeitraum ausgegangen werden (vgl. auch Neubert 1990:99). Die vorliegende Studie versucht, diese Lücke teilweise zu füllen, sowohl hinsichtlich textuell-kommunikativer Phänomene, die über die meist studierte Lexik und Semantik hinausgehen, als auch dahingehend, dass mehrere Übersetzungen und zahlreiche Paralleltexte über einen längeren Zeitraum hinweg analysiert werden.

2.3.2 Spezifische Eigenschaften von Übersetzungen

Es wurde schon verschiedentlich postuliert, Übersetzungen als eigene Textsorte in der Zielkultur zu betrachten, da sie spezifische Charakteristika aufwiesen und nicht Teil der originalen Textproduktion einer Kultur seien (weitere Hinweise bei Toury 1995:28 und Baker 1996; vgl. auch Schöffner/Adab 1997). Für eine Untersuchung wie die vorliegende, die Übersetzungen in einer bestimmten Textsorte mit Originaltexten dieser Textsorte in der Zielkultur vergleichen möchte, ist es notwendig, die Spezifika der Textsorte ‚Übersetzung‘ zu klären, soweit sie bisher bekannt sind, um ein weiteres Untersuchungs- und Erklärungsinstrumentarium für die aufgefundenen Phänomene zu erschließen. Die Arbeitsweise

und die Erkenntnisse der Forschungsrichtung ‚Spezifische Eigenschaften von Übersetzungen‘ prägten die Konzeption des Korpus und der Analysen in der vorliegenden Arbeit, daher sollen sie im Folgenden ausführlich erläutert werden, auch wenn manche Erkenntnisse, vor allem zu Übersetzungsuniversalien, mittlerweile als überholt gelten. Trotzdem müssen sie hier dargestellt werden, da die präsentierten Untersuchungen sich teilweise in Opposition zu diesen Hypothesen stellen.

Welche Charakteristika diese Textsorte ‚Übersetzung‘ auszeichnen, dazu gibt es erst seit kurzem Aussagen, die auf der Untersuchung großer Textkorpora beruhen. Als erste stellte Baker (1995, 1996) zusammenfassend Hypothesen über universelle sprachliche Eigenschaften in Übersetzungen (‚translation universals‘) auf, die in der entsprechenden Literatur vorgeschlagen worden waren, noch ohne sie auch empirisch belegen zu können. Am University of Manchester Institute of Science and Technology (UMIST) begannen sie und ihre Kollegen jedoch 1995 mit der Zusammenstellung eines eigenen Übersetzungskorpus, des Translational English Corpus (TEC), mit Übersetzungen aus verschiedenen Sprachen ins Englische. Das TEC ist nach den gleichen Kriterien aufgebaut wie das British National Corpus (BNC), um mit diesem vergleichbar zu sein (‚comparable corpus‘ in Bakers Terminologie). Auf diese Weise möchte Baker Unterschiede in der Sprache von Originaltexten und Übersetzungen in die gleiche Sprache aufzeigen. Der entscheidende Schritt von Baker und ihren Kollegen ist der, in elektronischen Korpora große, repräsentative Textmengen zu untersuchen. Außerdem soll durch die unterschiedlichen Ausgangssprachen der Korpus-texte der Einfluss des Ausgangstexts neutralisiert werden, obwohl Baker (1996:177) sehr wohl festhält, dass Übersetzungen von einem anderen Text abhängig sind: Sie seien „normally constrained by a fully developed and articulated text in another language“.

Baker (1995, 1996) greift aus verschiedenen Vorschlägen in der damals vorliegenden Literatur vier Hypothesen heraus (‚explicitation‘, ‚simplification‘, ‚normalisation‘, ‚levelling out‘), allerdings wurden später auch von anderen Autoren Hypothesen zu (sprachlichen) Übersetzungsuniversalien vorgebracht, und zwar sowohl ergänzend zu Baker (Kenny 1998: ‚sanitization‘; Hinweis bei Hansen 2003:9; Teich 2003: ‚shining through‘; Hansen 2003: ‚anti-normalisation‘) als auch unabhängig von ihrer Forschung (Berman 2000 ‚rationalization‘, ‚clarification‘, ‚expansion‘, etc.; Hinweis bei Hansen 2003:9). Meist basieren diese Hypothesen jedoch nicht auf empirischen Studien, sondern wurden intuitiv oder aufgrund einzelner Beispiele aufgestellt. Insgesamt ergibt sich folgende Liste:

- 1) ‚explicitation‘
- 2) ‚simplification‘

- 3) ‚normalisation/conservatism‘
- 4) ‚levelling out‘
- 5) ‚sanitization‘
- 6) ‚shining through‘
- 7) ‚anti-normalisation‘

Die Explizitions-hypothese wurde zuerst 1986 von Blum-Kulka für Übersetzungen (E-F und vice versa) formuliert und von ihr als ein Universale in Übersetzungen und schriftlichen Texten von Fremdsprachenlernern angesehen (Laviosa-Braithwaite 1998:289). Baker versteht unter ‚explicitation‘ die Tendenz, in Übersetzungen implizite Informationen des Ausgangstextes im Zieltext expliziter zu formulieren, evtl. auch durch Hinzufügung von Hintergrundinformationen. Dies macht sich evtl. in dem teilweise festgestellten Phänomen bemerkbar, dass Übersetzungen länger sind als ihre Originale. Außerdem könnte im Englischen eine häufigere Verwendung des optionalen ‚that‘ in indirekter Rede die Explizitions-hypothese stützen (Baker 1996:180f.). ‚Simplification‘ ist nach Baker (1996:181ff.) die Tendenz, in Übersetzungen die Sprache gegenüber dem Ausgangstext, aber auch im Vergleich mit zielsprachlichen Originaltexten zu vereinfachen, also bspw. lange Sätze in zwei aufzuspalten oder die Interpunktion deutlicher zu gestalten. Laviosa-Braithwaite (1998:288f.) stellt in einer Überblicksdarstellung zu Übersetzungsuniversalien fest, dass ‚simplification‘ auf drei Ebenen stattfinden könne: lexikalisch, syntaktisch und stilistisch. In Verbindung mit ‚simplification‘ geht sie auch auf das Vermeiden von Wiederholungen ein, die im Ausgangstext vorliegen. Laviosa-Braithwaite sieht dies als eine Art stilistischer Vereinfachung. Sie führt hier auch Autoren an, die Vereinfachungsphänomene in Übersetzungen beschrieben haben. Von ‚normalisation‘ spricht Baker, wenn Übersetzungen mehr an der zielsprachlichen Norm ausgerichtet sind als an ausgangssprachlichen Gegebenheiten, was dazu führen kann, dass Übersetzungen ein typisches Merkmal der Zielsprache oder eines Registers (im Sinne der Systemic-functional Linguistics, SFL) noch häufiger aufweisen als Originaltexte der gleichen Sprache. Als Norm wird hier angesehen, was empirisch als signifikantes Merkmal einer Sprache oder eines Registers etabliert wurde, was also in der Kontrastierung mit einem Vergleichskorpus (‚comparable corpus‘) einen deutlichen Unterschied ergab. Bakers Hypothese basiert hier auf Beobachtungen, dass in Übersetzungen oder Verdolmetschungen ungrammatische bzw. unvollständige Äußerungen oder experimentelle Verwendungen korrigiert wurden. Baker relativiert die (postulierte) allgemeine Gültigkeit der ‚normalisation‘ allerdings dahingehend, dass bei höherem Status der Ausgangssprache und des Ausgangstextes die Tendenz zur ‚normalisation‘ abnimmt (1996:183; vgl. hierzu auch Toury 1995).

Das ‚levelling out‘ wurde in der Literatur vor Baker kaum behandelt (basiert aber auf dem, was Toury (1995) als ‚law of growing standardization‘ formulierte). Sie beschreibt es folgendermaßen (Baker 1996:184):

„It concerns the tendency of translated text to gravitate towards the centre of a continuum. [...] the process of levelling out is neither target-language nor source-language dependent. It involves steering a middle course between any two extremes, converging towards the centre, with the notions of centre and periphery being defined from within the translation corpus itself. For example, there is some evidence that the individual texts in an English translation corpus are more like each other in terms of features such as lexical density, type-token ratio and mean sentence length than the individual texts in a comparable corpus of original English.“¹¹

Bei der Arbeit mit Bakers Hypothesen, genauer beim Testen der ‚normalisation‘-Hypothese, entwickelte Kenny eine weitere Hypothese sprachlicher Übersetzungsuniversalien: ‚sanitization‘ (vgl. hierzu Hansen 2003:17). Dieses Phänomen ist gegenläufig zur Kreativität im Übersetzungsprozess. Oft wird in Übersetzungen der Ausgangstext gewissermaßen ‚gezähmt‘, indem im Zieltext ein Inhalt genereller, neutraler ausgedrückt wird als im Original. Setzt der Übersetzer seine Kreativität ein, entstehen hingegen Formulierungen, die in der Zielsprache ebenso ungewöhnlich sind wie die Vorlage in der Ausgangssprache.

In einer korpuslinguistischen Studie zur Variation in englischen und deutschen populärwissenschaftlichen Texten sowie ihren jeweiligen Übersetzungen bestätigt Teich (2003), wie Baker auch schon vermutet hatte, dass in Übersetzungen ‚normalisation‘ auftreten (die Übersetzung an den Normen der Zielsprache orientiert sein) und gleichzeitig die Ausgangssprache bzw. der Ausgangstext durchscheinen kann. Sie stellt nun in einer eigenen Hypothese ihr Konzept des ‚shining through‘ vor, das sie von Tourys ‚law of interference‘ (1995) ableitet (Teich 2003:22). Natürlich wurde schon vielfach in der übersetzungswissenschaftlichen Literatur darauf hingewiesen und teils auch gefordert, dass Übersetzungen am Ausgangstext orientiert sein können oder sein sollten (vgl. die Diskussion um sich einpassende vs. verfremdende Übersetzung; s. o. Kap. 2.1). Teich operationalisiert dieses Phänomen jetzt jedoch für die korpuslinguistische Arbeit mit Übersetzungen, indem sie es auch für Gebrauchsfrequenzen verwendet. Sie belegt mit korpuslinguistischen Methoden, dass bestimmte Register-

¹¹ Bei ‚lexical density‘ und ‚type-token ratio‘ handelt es sich um Standardmesswerte in der Korpuslinguistik. Die ‚lexical density‘ oder lexikalische Dichte errechnet sich aus dem Verhältnis von grammatischen zu lexikalischen Wörtern in einem Text. Ein Text ist redundanter, also leichter verstehbar, wenn er mehr grammatische und weniger lexikalische Wörter enthält. Mit ‚type-token ratio‘ (dt. Type-Token-Verhältnis) wird das Verhältnis von Wörtern zu ihren Realisierungen im Text angegeben. Damit ist eine Aussage über die Variationsbreite des Vokabulars möglich. (vgl. auch Baker 1995:236ff., 1996:183 und Neumann 2003:65f.)

merkmale in den Übersetzungen in ähnlicher Frequenz festgestellt werden können wie in den Ausgangstexten, während die zielsprachlichen Originaltexte davon abweichen.

So wird in englischen populärwissenschaftlichen Texten häufiger Passiv verwendet als in deutschen. In den Übersetzungen ins Deutsche tritt nun häufiger Passiv auf als in deutschen Originaltexten. Dies kann bei ausschließlicher Betrachtung von Übersetzungen und Originaltexten der gleichen Sprache (wenn die betreffende Charakteristik der Ausgangstexte bekannt ist) als ‚shining through‘ interpretiert werden. Ein Verdienst von Teich ist es, Erklärungen für die in den Universalien postulierten Phänomene zu finden. Baker selbst klammerte den Einfluss des Ausgangstexts in ihren Untersuchungen völlig aus, aber Teich wie auch Hansen (2003) zeigen, dass ohne Berücksichtigung des Ausgangstexts und sprachtypologischer Unterschiede die Umsetzung der Hypothesen an einem Korpus zu Fehlschlüssen verleiten kann. Im oben genannten Fall der Passivhäufigkeit bspw. zeigt der Einbezug der Ausgangstexte, dass an vielen Stellen, an denen in der deutschen Übersetzung Passiv verwendet wurde, im Ausgangstext gar kein Passiv vorlag, sondern andere Konstruktionen (unbelebtes Objekt als Agens, ‚middle‘-Konstruktionen etc.), die mangels fehlender Möglichkeit zur direkten Übernahme vom Übersetzer mit Passiv kompensiert wurden. Umgekehrt stellte Teich für die Übersetzungen ins Englische fest, dass die englischen Zieltexte mehr Passivkonstruktionen enthielten als die deutschen Ausgangstexte, was als ‚normalisation‘ im Englischen interpretiert werden kann, das ja im gegebenen Register mehr Passiv verwendet als das Deutsche. Viele der Passivkonstruktionen im englischen Text waren aber dadurch bedingt, dass spezifisch deutsche Strukturen (*man*, *jeder* oder eine der zahlreichen deutschen Passivalternativen) kompensiert werden mussten. Der Übersetzer sah sich also aus sprachtypologischen Gründen zu seinem Vorgehen gezwungen (vgl. Teich 2003:211f.).

Grundsätzlich stellt Teich (2003:218) fest, dass ‚shining through‘ eher in einer Sprache vorkommen kann, die mehr strukturelle Möglichkeiten im jeweiligen Bereich hat und es sich deshalb ‚leisten‘ kann, die Ausgangssprache durchscheinen zu lassen. Gegenläufig dazu muss in einer Zielsprache, die weniger Optionen aufweist als die Ausgangssprache, kompensiert werden, was zu ‚normalisation‘ führen kann. Außerdem sei eine Voraussetzung für ‚shining through‘, dass Ausgangssprache und Zielsprache sich sprachtypologisch relativ nahe sind, weil nur dann vergleichbare Strukturen vorhanden sind, die direkt übernommen werden können.

Das Phänomen der ‚anti-normalisation‘ wird von Hansen (2003) in ihrer korpuslinguistischen Untersuchung fiktiver Texte des TEC und BNC festgestellt. Dabei

handelt es sich, konträr zur ‚normalisation‘, um Übersetzungen, die entweder typische Merkmale des Registers in geringerer oder untypische Merkmale in höherer Frequenz zeigen (Hansen 2003:83; 129ff.). Hansen greift hier auf die Vorarbeiten von Biber zurück, der für das Englische mit Hilfe statistischer Methoden an großen Korpora Dimensionen festgestellt hat, mit denen sich Klassen von Texten ergeben. Mit ‚anti-normalisation‘ könnte nun auch das ‚shining through‘ beschrieben werden, wenn man, wie hier referiert, das Beispiel von Passivhäufigkeiten im Deutschen und Englischen zugrunde legt. Allerdings bezieht Teich ihr Konzept des ‚shining through‘ grundsätzlich eher auf in der Zielsprache auffällige Strukturen. Trotzdem liegt hier ein prinzipielles Problem der Diskussion von Übersetzungsuniversalien – auch wenn mittlerweile gar nicht mehr postuliert wird, dass es sich wirklich um Universalien handelt, sondern man schlicht von Eigenschaften spricht: Die genannten Phänomene lassen sich schlecht in eine Reihe stellen, weil sie jeweils einen anderen Grundansatz, einen anderen Blickwinkel auf die Texte verfolgen.

Hansen geht allerdings in ihrer Untersuchung noch einen Schritt weiter als Teich, indem sie nämlich zur Klärung bestimmter Phänomene der ‚normalisation‘, ‚explicitation‘ etc. nicht nur die Ausgangstexte zur Analyse heranzieht, sondern darüberhinaus ein psycholinguistisches Experiment konzipiert, das die kognitiven Prozesse erhellen soll, die beim Übersetzen zu den o. g. Phänomenen führen. Hierzu greift sie vor allem auf das Halliday’sche Konzept der grammatischen Metapher (‚grammatical metaphor‘) zurück, das schon von Steiner für das Übersetzen beschrieben wurde (ausführliche Darstellung des Konzepts in Hansen 2003:62ff.). Höhere Metaphorizität haben demnach lexikogrammatische Strukturen, die impliziter sind („X verursachte Y“ ist metaphorischer als „X geschah, weil Y“). Beim Übersetzen kann es nun sein, dass eine grammatische Metapher in der Verstehensphase aufgelöst, in der Reformulierungsphase jedoch nicht wieder vollständig metaphorisiert wird. Dann erscheint die Übersetzung expliziter als der Ausgangstext. Hansens Untersuchung weist darauf hin, dass erfahrene Übersetzer evtl. auch unter Zeitdruck in höherem Maß wieder vollständig metaphorisieren als Anfänger. Möglicherweise werden von erfahrenen Übersetzern auch viele Strukturen direkt (im gleichen Maß der Metaphorisierung) übernommen, weil sie zu Routinen geworden sind (Hansen 2003: 147ff.).

Eine Anwendung der bisher beschriebenen Arbeiten auf die konkrete korpusbasierte Beschreibung von englischen und deutschen Reiseführern, sowie auf die Untersuchung deutscher Übersetzungen englischer Reiseführer leistet Neumann (2003). Damit stellt sie eine Verbindung her zwischen den bisher fest mit dem Registerbegriff der systemisch-funktionalen Linguistik verbundenen Erkenntnissen und der Tradition der Textsortenbeschreibungen. Sie zeigt auf, wo die

Mängel bisheriger Beschreibungen liegen und wie wichtig es ist, dass Übersetzer nicht nur intuitive Annahmen über Textsorten und ihre sprachliche Umsetzung zu Grunde legen, sondern empirisch fundierte Beschreibungen einzelner Textsorten mit einheitlicher Beschreibungsgrundlage (SFL) in verschiedenen Sprachen nutzen können (vgl. auch die Forderung von House 1997:31). Neumann stellte ein sehr komplexes Untersuchungskorpus zusammen, das aus je einem englischen und deutschen Referenzkorpus unterschiedlicher Textsorten, je einem Subkorpus mit deutschen und einem mit englischen Reiseführern sowie einem Subkorpus mit (allerdings sehr wenigen) deutschen Übersetzungen der englischen Reiseführer besteht. Eine ähnliche Vorgehensweise findet sich auch bei Teich (2003) und Hansen (2003). Die vielen Subkorpora werden notwendig, weil sowohl die Charakteristika von Originaltexten in zwei Sprachen als auch die von Übersetzungen ermittelt und dann mit denen von Texten anderer Textsorten bzw. dem allgemeinen Sprachgebrauch verglichen werden müssen. Wenn auch die Korpusgestaltung in der vorliegenden Arbeit auf den ersten Blick stark von der hier beschriebenen abweicht, so konnte dabei doch auf die Erfahrungen und Erkenntnisse dieser Studien zurückgegriffen werden.

Eine Schwäche des hier beschriebenen Forschungszweigs im Hinblick auf die vorliegende Untersuchung liegt eindeutig darin, dass ausschließlich lexikogrammatistische Einheiten im Fokus stehen. Es bleibt zu prüfen, ob auch bei Einheiten auf anderen Ebenen ähnliche Phänomene zutage treten können. Eine wichtige Erkenntnis der vorgestellten Arbeiten, die auch für die Konzeption der Untersuchungsmethode in dieser Studie relevant wird, ist die Tatsache, dass ohne genaue Analyse der konkreten Texte (Ausgangs- wie Zieltexte) aus den in der Korpusarbeit ermittelten Zahlen falsche oder zumindest irreführende Schlüsse gezogen werden. Deshalb wurden hier quantitative Analyseschritte im Vergleich von Original und Übersetzung nur als Basis für die detaillierte qualitative Untersuchung herangezogen.

Um über lexikalische und grammatische Phänomene hinauszublicken und auch auf anderen Gebieten mögliche Wirkungen von Übersetzern aufzuzeigen, richtet sich der Fokus nun auf die unterschiedlichsten Beispiele aus der Übersetzungsgeschichte. Im nächsten Abschnitt wird zusammengestellt, wie vielfältig Übersetzer am kulturellen Leben ihrer Umgebung teilhatten und wie entscheidend sie teilweise darauf eingewirkt haben.

2.3.3 Beispiele für die Wirkung von Übersetzern auf eine Kulturgemeinschaft

Einen guten Überblick über das Wirken von Übersetzern durch die Geschichte und in allen Weltgegenden gibt das im Auftrag der Unesco zusammengestellte

Werk *Translators through history* (1995), für das Jean Delisle und Judith Woodsworth (Kanada) die Leitung übernommen haben. In neun Kapiteln (jeweils von einem Autorenkollektiv geschrieben) wird, nach den Wirkungsbereichen wie Erfindung von Alphabeten, Entwicklung von Sprachen, Verbreitung von Religionen etc. gebündelt, an mehreren Beispielen der Einfluss dargestellt, den Übersetzer im Laufe der Geschichte auf verschiedene Kulturen hatten. Übersetzungsgeschichtliche Darstellungen (z. B. van Hoof 1991; Vermeer 1992, 1996a, 2000; Kelly 1979; Albrecht 1998) umfassen zwar meist viel Material, bieten aber keinen geordneten Überblick über das Wirken von Übersetzungen. Sie stellen vielmehr die reine Existenz und evtl. den Typus und den unmittelbaren Kontext der Übersetzungen (Übersetzungstheorie, kulturelle Strömungen etc.) dar, so dass im Wesentlichen eine Sammlung von Einzelfällen vorliegt. Mangels anderer umfassender, an der Frage nach der Wirkung von Übersetzungen orientierter Arbeiten soll in diesem Kapitel basierend auf den Beiträgen in Delisle/Woodsworth 1995, ergänzt durch Einzelinformationen aus anderen Quellen, eine Überblicksdarstellung gegeben werden, in welcher Art Übersetzer und Übersetzungen tatsächlich auf ihre Zielkultur gewirkt haben und wie dies untersucht worden ist. Diese Darstellung muss notwendig exemplarisch und disparat bleiben, da die unzähligen Einzeluntersuchungen im Rahmen dieser Arbeit (wenn dies überhaupt möglich wäre) nicht erschöpfend berücksichtigt werden können, aber andererseits die Spannweite über verschiedenste Gebiete deutlich gemacht werden soll.

2.3.3.1 *Übersetzer als Erfinder von Alphabeten*

Die Übersetzung heiliger Schriften war manches Mal der erste Versuch, eine bis dahin nur mündlich verwendete Sprache zu verschriftlichen, so dass erst Formen der Notation in Zeichen gefunden werden mussten. Später wurden diese Schriften dann oft auch für ganz andere Zwecke verwendet und dienten der Entwicklung einer allgemeinen Schriftkultur. Ein Beispiel hierfür ist Bischof Wulfila, der aus griechischen und lateinischen Buchstaben sowie germanischen Runen eine Schrift für seine Übersetzungen ins Gotische zusammenstellte (vgl. Delisle/Cloutier 1995:8ff.). Van Hoof (1990:39, zit. in Delisle/Cloutier 1995:9) sieht ihn als Begründer des gotischen Schrifttums und schreibt ihm Wortprägungen zu, die in alle germanischen Sprachen übernommen wurden. Als Beispiel führt er das Verb ‚fasten‘ (< got. ‚fastan‘) an, dem erst Wulfila seine heute noch gebräuchliche religiöse Bedeutung gegeben hat. Die Basis der heute noch für viele slawische Sprachen verwendeten kyrillischen Schrift entwarfen im 9. Jahrhundert die byzantinischen Brüder Kyrillos und Methodios im Auftrag eines slawischen Fürsten, der sich durch die Übersetzung religiöser Texte (v. a. Bibel und Liturgie) in die Muttersprache seiner Untertanen vom Einfluss der auf

Latein beharrenden germanischen Kleriker lösen wollte, die auch politischen Ehrgeiz entwickelten. Ausgehend vom griechischen Alphabet entwickelte Kyrillos eine Schrift für das Altslawische, aus der dann von einem seiner Schüler die kyrillische Schrift entwickelt wurde. Kyrillos selbst, Methodios und mehrere Begleiter und Schüler übersetzten dann Evangelien, Psalmen, liturgische Bücher, Schriften der Kirchenväter und des Kirchenrechts ins Slawische (vgl. Delisle/Cloutier 1995:13–16). Noch älter ist die armenische Schrift, die Mesrop Mashtots schon im 4. Jahrhundert aus griechischen und semitischen Zeichen zusammenstellte. Er war Mönch und hatte den Auftrag, eine ganze Region zu christianisieren, wozu er Übersetzungen der religiösen Texte anfertigen wollte. Damit und mit der Förderung öffentlicher Schulen zur Alphabetisierung der Bevölkerung ermöglichte er das Entstehen der armenischen Schriftkultur und trug so in einem jahrhundertlang von fremden Herren regierten Land dazu bei, dass seine eigenständig tradierte Kultur und Identität fester verwurzelt waren. Dies wird in Armenien noch heute mit einem alljährlich begangenen Feiertag gewürdigt (vgl. Delisle/Cloutier 1995:10–13). Eine Schrift ganz anderer Art entwickelte James Evans in den 1840er Jahren für seine Missionierungsarbeit bei den Cree in Kanada. Sie besteht aus neun einfachen Symbolen, die in vier Richtungen gedreht notiert werden können. Diese stellen Silben der Cree-Sprache dar, und der Umgang mit dieser Schrift ist so einfach, dass sie an einem Tag erlernt werden konnte. Sie wurde in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts auch für die Inuit adaptiert und wird heute noch benutzt (vgl. Delisle/Cloutier 1995:16–19).

2.3.3.2 Übersetzungen und die Entwicklung von Sprachen

Immer wieder wurden Übersetzungen ganz bewusst als Mittel eingesetzt, die eigene Sprache zu bereichern, ihr neue Ausdrucksmöglichkeiten zu verleihen sowie mit und durch die Sprache die eigene Kultur zu stärken. Schon im 9. Jahrhundert sah König Alfred von Wessex in den Übersetzungen lateinischer religiöser und wissenschaftlicher Texte, die er zum Teil selbst anfertigte, „a medium for rescuing the English language, creating a sense of national unity and laying the foundations for English prose.“ (Atangana et al. 1995:28), also einen Träger für die Identität und den Zusammenhalt seiner Untertanen, die er damit außerdem alphabetisieren wollte (Atangana et al. 1995:27ff.). Im 13. Jahrhundert förderte König Alfons X., der Weise, die Übersetzung arabischer Werke ins Kastilische, das dadurch zu einer Sprache wurde, in der auch komplexe wissenschaftliche oder religiöse Sachverhalte ausgedrückt werden konnten (vgl.

u. a. Bossong 1979)¹². Ähnliche Prozesse liefen in den meisten europäischen Sprachen ab, die vor allem ab dem frühen Mittelalter von Übersetzungen wissenschaftlicher oder religiöser Texte aus dem Griechischen und Lateinischen profitierten, später zusätzlich von Literaturübersetzungen, oft dann auch aus anderen Volkssprachen. Dies geschah in einem solchen Maße, dass zeitweise ein Großteil der Literatur Übersetzungen waren (vgl. für das Deutsche Vermeer 1996a:II, 40; 1992:II, 93; Atangana et al. 1995 (Kap. 2 in Delisle/Woodsworth)¹³). In den frühen Phasen der Verschriftlichung einer Sprache kann aber oft nicht eindeutig zwischen Übersetzung, Imitation und eigenem Schaffen getrennt werden, weil die ersten volkssprachigen Schriftsteller in ihren Werken vermischt auf alle drei kreativen Prozesse zurückgriffen (vgl. Atangana et al. 1995:36 am Beispiel des Französischen).

Für die Entwicklung des Althochdeutschen muss die Wirkung der Übersetzung (eher: freien Nachdichtung) von Bibeltexten groß gewesen sein (Vermeer 1992: II, 124). Teilweise wurde aber auch eine weit verbreitete Bibelübersetzung zu einem Meilenstein in der Herausbildung eines überregionalen bzw. nationalen Standards¹⁴, wie die Lutherbibel im Deutschen (vgl. Atangana et al. 1995:45–50) oder die ‚King James Bible‘ (1611) im Englischen, die zu 80 % auf die Übersetzungen von William Tyndale aus den 1520er und 1530er Jahren zurückgeht und vierhundert Jahre lang die Standardbibel in englischsprachigen Ländern war (Simon et al. 1995:175; zu Tyndale allgemein vgl. Atangana et al. 1995:32–35; Simon et al. 1995:174f.). Tyndale lernte Luther in Deutschland kennen und übernahm dessen Zielsetzung für seine Bibelübersetzung. So verwendeten beide ganz bewusst die Sprache der Leute auf der Straße, nicht die der Gelehrten. Sie prägten Formulierungen und Redewendungen, die heute noch

¹² Siehe aber Vermeer (1996a:I, 224), wonach die ‚Erweiterung der Zielsprache‘ als Konzept erst in der Renaissance entstand.

¹³ Zum Schwedischen schreiben Atangana et al. (1995:45): „Translation, then, is no odd undertaking. It is not exceptional writing, but rather an integral part of the normal process of text production. Written texts are naturally and frequently produced through translation. In a language such as Swedish, which has a relatively small number of speakers and is used in a country that has always been situated on the margins of European civilization, the impact of translation is probably even more significant than elsewhere. The role it has played in the history of the Swedish language has been critical. Until about the eighteenth century, translation in fact dominated the production of texts. In the Middle Ages and in early modern times, most Swedish-language writers were translators, not ‘authors’. And in the production of literary texts in Swedish during the last two centuries, original writers do not necessarily form an indisputable majority (Hansson 1982; Torgerson 1982).“

¹⁴ Zur Ausbildung europäischer Standardsprachen allgemein s. Sociolinguistica 2 (1988), darin insbesondere Besch, Schmitt und Haarmann.

sprichwörtlich sind. Der Einfluss der Lutherbibel auf die Entwicklung des Deutschen war vor allem aufgrund der einzigartigen historischen Umstände möglich. So schreiben Simon et al. (1995:173): „The unique historical, cultural and religious factors surrounding the translation of Luther’s German Bible all contributed to the emergence and acceptance of modern German.“ Auch in kleinräumigeren Sprachgemeinschaften wie im Rumänischen war die Reformation mit ihrem Anspruch, die religiösen Texte in der Muttersprache der Gläubigen vorzulegen, ein entscheidender Impuls für die Standardisierung der Sprache (Schmitt 1988:101f.). Für die Entwicklung des Französischen spielten Übersetzer ebenfalls eine Rolle (Atangana et al. 1995:35; zum Folgenden vgl. ebd.:35–42). Nicolas Oresme, der im Auftrag König Karls V. Werke von Aristoteles und Ptolemäus übersetzte, schuf um die 450 Neologismen, die heute noch im Französischen gebräuchlich sind (bspw. ‚aristocratie‘, ‚démagogue‘, ‚législation‘ etc.; nach Taylor 1965, zit. nach Atangana et al. 1995:37). Darüberhinaus schufen Übersetzer einen Standard für wissenschaftliche Prosa in Französisch, indem sie neue Strukturen bildeten und so der Volkssprache Felder eröffneten, die vorher dem Lateinischen vorbehalten waren (Atangana et al. 1995:37). Aber erst im 16. Jahrhundert hatten die Übersetzer (du Bellay, Amyot, Perrot d’Ablancourt etc.) den expliziten Anspruch, durch ihre Arbeit das Französische auf das Niveau anderer Sprachen zu heben. So zählen zu den drei „founding texts of modern French“ (Atangana et al. 1995:40) zwei Übersetzungen: Jean Calvins eigene Übersetzung seines ursprünglich lateinisch geschriebenen Werkes (*L’Institution de la religion chrestienne*, 1541) und Jacques Amyots Plutarch-Übersetzung (der dritte ist Rabelais’ *Pantagruel*).

Im 14. Jahrhundert führte die Bibelübersetzung von John Wycliffe und seinen Anhängern über 1000 neue Wörter lateinischen Ursprungs und mit ihnen mehrere Ableitungssuffixe (-able, -ible¹⁵, -ent, -al, -ive) ins Englische ein (Atangana et al. 1995:32; s. a. Kap. 2.3.1 zu derartigen Einflussmöglichkeiten). Durch die Einführung solcher Wortbildungsmöglichkeiten konnte eine Zielsprache natürlich mit einem Schlag um vieles reicher werden. Allerdings wurde diese Art der Beeinflussung durch Übersetzungen nur in frühen Stadien einer Periode des Sprachausbaus positiv beurteilt. Hatten sich ein eigenes Selbstbewusstsein und ein eigener Geschmack herausgebildet, sah man zu sehr an der Ausgangssprache orientierte Übersetzungen oft eher als Verunstaltung der eigenen Sprache an (vgl. Albrecht 1998:147ff.; Kramer 1992:114; Brunt 1983:22). Dann spielte das Übertreffenwollen des Originals eine Rolle – der Beweis, dass die Zielsprache und der Übersetzer in der Lage waren, etwas Besseres zu leisten als der AT-

¹⁵ Siehe aber Thomason (2001:70), die den Ursprung der Suffixe ‚-able‘ und ‚-ible‘ im Englischen bei französischen Lehnwörtern sucht.

Autor und die Ausgangssprache (vgl. zum Übertreffenwollen Vermeer 1996a:I, 50 und *passim*). Dies war oft der Beweggrund für die Übersetzer der ‚Belles Infidèles‘, der schönen aber untreuen Übersetzungen im Frankreich des 16., 17. und 18. Jahrhunderts. Hier ging es eher darum, am Stil der Zielsprache zu arbeiten, sie zu einer wirklichen Literatursprache zu machen, die neben den klassischen Sprachen oder dem Italienischen bestehen konnte, nicht mehr nur um eine semantische oder syntaktische Bereicherung (Bury 1997:362ff.; Stackelberg 1988:20f.). Außerdem wurden die Übersetzungen am aktuellen Geschmack des Publikums orientiert, was oft zu recht weit reichenden Veränderungen gegenüber dem Ausgangstext führte (Stackelberg 1988:20f.; Bury 1997:367ff.).

Gerade in den romanischen Sprachen, aber auch im Englischen oder Deutschen, führte die starke Übersetzungstätigkeit aus dem Lateinischen dazu, dass die teilweise schon relativ weit vom Lateinischen entfernten Sprachen relatinisiert wurden, weil viele v. a. abstrakte Begriffe mit Entlehnungen ausgedrückt wurden (vgl. zu den romanischen Sprachen im Allgemeinen Albrecht 1995, dort auch Beispiele; zum Rumänischen auch Schmitt 1988:101f.; zum Deutschen, allerdings nur Entlehnungen allgemein betreffend, Jones 1976:28f.; zum Englischen Atangana et al. 1995:32).

2.3.3.3 Wissenstransfer durch Übersetzungen

Übersetzungen von Fachtexten trugen teilweise erheblich zum Fortschritt bestimmter Sachgebiete in bestimmten Sprachräumen bei. Nach der Einführung von Drucktechniken und des Papiers im christlichen Europa wurden vor allem Übersetzungen gedruckt, wodurch der Zugang zum Wissen anderer in bis dahin nicht gekanntem Maß möglich wurde (vgl. u. a. Salama-Carr et al. 1995:101f.). Für das 14. Jahrhundert in Frankreich heben Atangana et al. (1995:37) die Rolle der Übersetzer in der Popularisierung des Wissens hervor: „Translators were not merely inventors of words; they also helped popularize knowledge and make it accessible to French readers.“ Die zahlreichen einzelnen Übersetzungsaktivitäten im Wissenstransfer wurden z. T. beschrieben, meist aber unter ganz anderen Gesichtspunkten als der Wirkung von Übersetzungen, oft geht es auch nicht um Übersetzungen, sondern um das Fachgebiet, um Fachliteratur allgemein o. ä. Deshalb muss der Versuch einer vollständigen Darstellung auch hier scheitern. Im Folgenden soll, basierend auf Salama-Carr et al. (1995) und Vermeer (1992; 1996a), beispielhaft vor allem auf die Übersetzerschule von Toledo eingegangen werden, um daran aufzuzeigen, welche entscheidende Rolle für das Wissen ihrer Zeit Übersetzer (und ihre Übersetzungen) einnehmen konnten, wenn sie im großen Maßstab, zusammen und in gewisser Weise ‚geplant‘ arbeiteten.

Immer wieder konzentrierte sich zu bestimmten Zeiten, an bestimmten Orten geballte Übersetzungstätigkeit, um das Wissen anderer Kulturen oder Zeiten für das Hier und Jetzt verfügbar zu machen. Am bekanntesten sind die sogenannten ‚Übersetzerschulen‘¹⁶ von Bagdad (9. Jhd.) und Toledo (12./13. Jhd.), aber auch in Alexandria (4. Jhd. v. Chr.) oder im südwestlichen Iran (5. Jhd.) gab es ähnliche Zentren. Dort trafen sich oft Gelehrte aus vielen Teilen der damals bekannten Welt, es kam zu persönlichem Austausch, aber vor allem kamen Kulturkontakte durch die Übersetzung von (überwiegend wissenschaftlichen) Texten zustande (vgl. Salama-Carr et al. 1995:103). Die Bedeutung der Übersetzerschule von Toledo für die Geistesgeschichte des Abendlandes kann kaum überschätzt werden, da auf diesem Weg unbekanntes oder verloren geglaubtes Wissen aus Griechenland, Arabien, China und Indien nach Europa kam und das mittelalterliche Denken stark beeinflusste. Salama-Carr et al. (1995:115) schreiben, die Übersetzerschule von Toledo habe eine grundlegende und wichtige Bedeutung für die Weitergabe von Naturwissenschaft und Philosophie ins mittelalterliche Europa gehabt („fundamental to the transmission of scientific and philosophical knowledge to medieval Europe“), und die Übersetzer hätten den Stand des Wissens im Abendland in radikaler Weise verändert („radically altered the state of knowledge in the West“) (vgl. Salama-Carr et al. 1995:115–119; Vermeer 1996a:I, 205, 212–233; speziell zu Alfons dem Weisen und den Übersetzungen aus dem Arabischen Bossong 1979; zur Arbeitsweise in den Übersetzerschulen Vermeer 1996a:I, 203f.). Zwischen Indien und China hatte es seit dem 1. Jahrhundert schon Übersetzungstätigkeit gegeben, vor allem im Bereich der Mathematik und Astronomie sowie buddhistischer Texte (s. auch unten Kap. 2.3.3.4), dort wurden aber jeweils auch Texte aus dem antiken Griechenland rezipiert (vgl. Salama-Carr et al. 1995:104–112). Östliches Wissen gelangte über Alexandria, die nestorianischen Christen im heutigen Iran und die Übersetzerschule von Bagdad zu verschiedenen Zeiten in den arabischen und europäischen Raum. Manche medizinischen Theorien bei Plato, Dioskorides oder Galen stammten ursprünglich aus Indien (Salama-Carr et al. 1995:108). Im 11. Jahrhundert übersetzte wiederum der Mediziner und Mönch Constantinus Africanus medizinische Texte aus dem Griechischen und Arabischen, u. a. von Hippokrates und Galen, was der medizinischen Fakultät in Salerno, der bedeutendsten des Mittelalters, zu Aufschwung und Autorität verhalf (Vermeer 1996a:I, 205ff., 235). Die salernitanische Medizin prägte die Vorstellungen beispielsweise auch über Diätetik noch bis in die Neuzeit hinein (s. Anhang A.2.3.3.1). In Spanien hatten die Araber zahlreiche Bibliotheken aufgebaut, nicht nur in Toledo, die viel umfangreicher waren als die damaligen Kloster-

¹⁶ Dies waren keine Ausbildungseinrichtungen, sondern eher Zentren der Übersetzungstätigkeit (vgl. auch Vermeer 1996a:I, 203).

bibliotheken des Abendlandes (Salama-Carr et al. 1995:116; Vermeer 1996a:I, 213 mit weiteren Zahlen und Literaturhinweisen). In ihnen fanden westliche Gelehrte verloren geglaubte Schriften des Aristoteles nebst arabischen Kommentaren über ihn, deren Übersetzungen ins Lateinische die Scholastik voranbrachten (Salama-Carr et al. 1995:115), die viel gesuchte *Almagest* (Große Sternkunde) des Ptolemäus (Vermeer 1996a:I, 221) und viele weitere philosophische und medizinisch-naturwissenschaftliche Werke. Im 12. Jahrhundert wurde meist aus dem Arabischen ins Lateinische übersetzt, und die Werke kursierten dann in Gelehrtenkreisen in ganz Europa. Im 13. Jahrhundert jedoch förderte König Alfons X. der Weise Übersetzungen in die kastilische Volkssprache (Spätphase der Übersetzerschule von Toledo), so dass das Wissen aus (weniger) arabischen, (mehr) lateinischen, griechischen und romanisch-volkssprachlichen Werken auch interessierten aber lateinunkundigen Laien zugänglich war – sofern sie lesen konnten oder sich einen Vorleser leisteten (Vermeer 1996a:I, 229; zu den Auswirkungen dieser Übersetzungen auf das Kastilische s. o. Kap. 2.3.3.2). Die unterschiedlichen Zielsetzungen führten auch zu unterschiedlichen Übersetzungsstrategien. Lateinkundige Gelehrte wollten vor allem Zugang zu ihnen fremdem Wissen – die Übersetzungen sind Wort-für-Wort-Versionen, die in der Zielsprache oft sogar ungrammatikalisch sind und viele lexikalische und semantische Entlehnungen enthalten¹⁷. Alfons legte dagegen Wert darauf, dass dieses Wissen auch ohne exklusive (bspw. kirchliche) Vorbildung erlangt werden konnte und in leicht verständlicher Sprache klar dargelegt wurde (Salama-Carr et al. 1995:119; ausführlicher zur Übersetzungstechnik in Toledo, insbesondere zu Gerhard von Cremona, Vermeer 1996a:I, 217–225; Vermeer 1996a:I, 46, 54, 263, 266f.; II, 4f. und passim auch zur ausgeprägten Adressatenspezifik der mittelalterlichen Übersetzungen).

Oft konnten diejenigen, die eigentlich als Übersetzer bekannt sind, gar kein Arabisch, sondern übersetzten zusammen mit einem (mozarabischen oder jüdischen) ‚Helfer‘, der den arabischen Text Wort für Wort ins ‚romance‘ (also die Volkssprache, die beide beherrschten) übertragen vorlas, was der ‚Übersetzer‘ dann nochmals umsetzte und auf Latein aufschrieb oder Kastilisch beließ. In das so entstehende Latein schlichen sich oft Wörter des ‚romance‘ ein, das ja dem Lateinischen recht ähnlich war (Vermeer 1996a:I, 215ff.). In der späteren Phase der Schule von Toledo wurden diese Wort-für-Wort-Übersetzungen in einem zweiten Arbeitsschritt stilistisch überarbeitet (Vermeer 1996a:I, 231). Diese

¹⁷ Oft wurden Wortstrukturen in der Zielsprache nachgebildet, was Vermeer 1996a „morphematisches“ Übersetzen nennt (also Nachbildung auf Morphemebene; vgl. hierzu Vermeer 1996a:I, 10).

Arbeitsweise im Team kann auch für andere Zeiten und Orte nachgewiesen werden, bspw. für China schon vor Toledo (vgl. Vermeer 1996a:I, 227).

Im Zusammenhang mit der Übersetzerschule von Bagdad weisen Salama-Carr et al. (1995:112) darauf hin, dass der übersetzte Text nicht das Ziel an sich war. Vielmehr sollte das neu zugängliche Wissen eigene Arbeit anregen und dadurch zu neuer Erkenntnis führen. Zu Übersetzungen wurden häufig Kommentare geschrieben und Exegese betrieben, was wiederum die Diskussion unter den Gelehrten anregte. Ähnliches kann auch von der Bewegung in Spanien angenommen werden, jedenfalls stellt Vermeer (1996a:I, 46, 51, 266f.) dies mehrfach für mittelalterliche wissenschaftliche Übersetzungen allgemein fest. Übersetzungen im Wissenstransfer wirkten also nicht nur durch das Wissen, das in ihnen transportiert wurde, sondern auch als Impuls oder Katalysator für weitere Erkenntnis.

2.3.3.4 Die Verbreitung von Religionen durch Übersetzungen

Die großen Religionen wurden, soweit sie auf Schrifttum basierten, auch auf dem Weg der Übersetzung verbreitet, vor allem die Missionierung im Christentum und die Ausbreitung des Buddhismus in China und Tibet basierten weitgehend auf der Übersetzung der grundlegenden Schriften. Übersetzungen religiöser Texte waren teilweise auch entscheidend für bedeutende Änderungen im religiösen Gedankengut und in der Praxis der Religionsausübung (vgl. Simon et al. 1995 zu Judentum, Christentum, Islam, Hinduismus und Buddhismus; Elberfeld 1999 zum Buddhismus in China). Die griechische oder lateinische Version des Alten Testaments (Septuaginta und Vulgata) oder die ‚King James Bible‘ (1611) erhielten zeitweise den Status des Originaltextes, sie waren die Grundlage für die Exegese und von ihnen ausgehend wurden die Texte in andere Sprachen übersetzt (Simon et al. 1995:160, 169).

Elberfeld (1999) stellt den Prozess der Übertragung des indischen Buddhismus nach China vom 1. bis zum 9. Jahrhundert dar und betont, dass es sich „nicht nur um die Übersetzung von Texten im engeren Sinne, sondern um die Übertragung ganzer Sinnsysteme“ gehandelt habe (1999:75). Beide beteiligten Komplexe (der Buddhismus und die chinesische Kultur) veränderten sich in diesem lange andauernden und in Phasen ablaufenden Prozess (Entstehung des Zen-Buddhismus und des Neokonfuzianismus). Elberfeld hebt hervor, dass die Übersetzung buddhistischer Texte ins Tibetische viel weniger Veränderungen bewirkt hat als die ins Chinesische und dass es wohl eine wechselseitige Resonanz brauche, dass der jeweilige kulturelle Kontext entscheidend sei, „wobei eine einzelne Sprache als Resonanzkörper aufgefaßt würde, in der bei einer Übersetzung Neues zum Klingen kommt.“ (1999:76). Die unterschiedlichen Sprach-

strukturen des Sanskrit (flektierend, nominal-abstrahierend) und des Chinesischen (isolierend, verbal-konkretisierend) führten in frühen Übersetzungen, als im Chinesischen die Fähigkeiten zum Ausdruck von Abstrakta noch kaum entwickelt waren, zu einer stark abweichenden Darstellung der spirituellen Inhalte. Die Übersetzungen buddhistischer Texte ins Chinesische werden in drei Phasen eingeteilt, wobei in der ältesten Schlüsselwörter mit Termini des chinesischen Denkens (Daoismus) wiedergegeben wurden. Dadurch veränderte sich ebenfalls der Sinn dieser Schlüsselwörter. Man könnte hinzufügen, dass damit wohl auch die Aufnahme des neuen Gedankengutes durch die Anknüpfung an Bekanntes erleichtert wurde. Die zweite Phase brachte außer original im Chinesischen verfassten Kommentaren eine stärker an der Ausgangssprache orientierte Übersetzungstätigkeit, in der versucht wurde, „neue Worte im Sinne eines Fachvokabulars für die ausgangssprachliche Terminologie zu prägen“ (1999:84). Damit bildete sich bis zum Ende der dritten Phase der Übersetzungstätigkeit eine eigene buddhistisch-chinesische Fachsprache heraus. Auf einer kulturellen Ebene muss zwischen dem grundsätzlich den Wandel als negativ bezeichnenden frühen Buddhismus und dem Wandel bejahenden chinesischen Daoismus unterschieden werden. Im Buddhismus selbst gab es die Tendenz, die Welt in all ihren Ausprägungen, also auch den stets vorhandenen Wandel, positiver zu beurteilen. Dies wurde durch die Einwirkung des Daoismus auf den Buddhismus noch verstärkt, so dass der Chan-Buddhismus daraus hervorgehen konnte. Dies soll als Beispiel für das Wirken von Übersetzungen in der Verbreitung von Religionen genügen. Der gegebene Rahmen erlaubt nicht, näher auf die ausführlich untersuchte Frage der Bibelübersetzung einzugehen (siehe aber Kap. 2.3.3.2 zu vielen Wirkungen der Bibelübersetzer).

2.3.3.5 Literaturübersetzung

Auch die Literaturübersetzung soll hier Erwähnung finden, da Literatur zu den meisten Zeiten übersetzt wurde und damit auch über die Grenzen der ursprünglichen Sprache hinaus rezipiert werden konnte. Allein dadurch wirkten Übersetzungen in vielfältiger Weise. Aber Literaturübersetzung ist ein sehr weites Feld und Literaturübersetzer beeinflussten ihre Zielkultur auf ganz unterschiedliche Weise. Daher soll es hier genügen, einige Meilensteine der Wirkung von Übersetzern und ihren Werken exemplarisch zu erwähnen. Geoffrey Chaucer (ca. 1340–1400) entschied sich in einer sprachlichen Umbruchphase (Aufgabe von Latein und Französisch) dafür, Englisch zu schreiben und legte mit seinen – recht freien – Übersetzungen und Adaptationen aus dem Lateinischen, Französischen und Italienischen die Grundlage für die ‚narrative poetry‘ in England. Außerdem führte er mehrere Gattungen wie Ballade, Romanze und Fabel in die englische Literatur ein (Atangana et al. 1995:29). Oben wurde schon mehrfach

erwähnt, dass Literaturübersetzer die Entwicklung ihrer Zielsprache gefördert haben (bspw. in Frankreich die *Belles Infidèles*). Damit haben sie aber oft auch die Entwicklung einer eigenen, nationalen Literatur angestoßen.

Ein besonderer Fall von Übersetzungswirkung liegt mit der Übersetzung Shakespearescher Dramen auf dem europäischen Kontinent vor (vgl. hierzu Woodsworth et al. 1995:75ff.). Zuerst wurden Shakespeares Dramen in Frankreich übersetzt, jeweils im Einklang mit den herrschenden literarischen Modellen, aber sie führten auch neue Formen ein. Diese französischen Übersetzungen wiederum wurden in Deutschland, Holland, Polen etc. verbreitet und in die jeweiligen Sprachen übertragen, so dass aus dem französischen ein deutscher, holländischer, polnischer Shakespeare wurde. Erst nachdem die französische Dominanz abgelehnt wurde, konnten in der Übersetzung aus dem Original die literarischen Modelle ohne französische Überformung rezipiert werden. Einzelne Übersetzer konnten auch in Eigenregie völlig neue Literaturströmungen in ihrer Sprachgemeinschaft bekannt machen, wie dies in Deutschland Eugen Helmlé und Elmar Tophoven mit dem *Nouveau Roman* und experimenteller französischer Literatur getan haben.

2.4 Zur Theorie von Kulturtransfer und Kulturwandel

2.4.1 Kulturtransferforschung

Der Begriff ‚Kulturtransfer‘ wurde von unterschiedlichsten Disziplinen und vielen Forschern verwendet, die ihm alle ihre je eigene Prägung gaben. In dieser Arbeit wird eine Forschungsrichtung genauer dargestellt, die im Kern auf Michel Espagne und Michael Werner zurückgeht und sich überwiegend mit deutsch-französischem Kulturtransfer beschäftigte. Sie untersucht das Zustandekommen und die Auswirkungen des Transfers von fremden Kulturgütern in eine Kulturgemeinschaft. Hier gilt als allgemein anerkannt, dass ein Kulturtransfer das System der aufnehmenden Kultur als Ganzes, aber auch die transferierten Güter verändert. So erklärt sich, warum das übernommene Gut in der Rezeptionskultur, also in der Gemeinschaft, die ein Gut auswählt und übernimmt¹⁸, einen ganz anderen Stellenwert haben kann als in der Ausgangskultur. Eine solche Übernahme fremden Kulturguts geht auf individuelle Initiativen zurück. Ein Übersetzer kann also möglicherweise eine wichtige Rolle spielen. Allerdings ist die Entscheidung, ob ein Gut übernommen wird oder nicht, nur aus der Sicht der rezipierenden Kultur erklärbar, nämlich wenn die Aufnahmebedingungen rekonstruiert werden. Interessant ist hier nicht so sehr das erste Auf-

¹⁸ Sie entspricht vom übersetzerischen Standpunkt aus der Zielkultur.

treten einer Erscheinung, sondern ihre Durchsetzung. Die Quelle eines kulturellen Phänomens ist weniger von Bedeutung als die Tatsache, dass eine Gemeinschaft es als Bestandteil ihrer Kultur annimmt, so dass gerade auch die Nicht-Übernahme ausgangskultureller Elemente interessante Informationen liefern kann¹⁹. Diese Erkenntnis führte in der vorliegenden Arbeit zu einem umfangreichen original deutschsprachigen Korpus, mit Hilfe dessen die weitere Verbreitung von in Übersetzungen transferierten Neuerungen rekonstruiert werden kann.

Diese Kulturtransferforschung in ihrer heutigen Ausprägung geht zurück auf die interdisziplinäre Forschungsgruppe „Transferts culturels franco-allemands de la période prérévolutionnaire à la Première Guerre mondiale“, die Mitte der 80er Jahre am CNRS in Paris gegründet wurde und den deutsch-französischen Kulturtransfer im 18. und 19. Jahrhundert untersuchte (Espagne/Werner 1988b:11). Federführend waren die Historiker Michel Espagne und Michael Werner, die (teilweise auch zusammen) in ihren Veröffentlichungen die Theorie und Methode der neuen Forschungsrichtung darlegten (Werner/Espagne 1985, Espagne/Werner 1988a, 1988b, Werner 1995, Werner 1997). Auch Bernd Kortländer griff die Anregungen auf und formulierte sie in manchen Punkten weiter aus (Kortländer 1995). Am Lehrstuhl für Romanische Kulturwissenschaft und Interkulturelle Kommunikation in Saarbrücken arbeitet Hans-Jürgen Lüsebrink mit seinen Mitarbeitern seit einigen Jahren aufbauend auf dem Konzept Kulturtransfer. 1997 wurde der aus dieser Arbeit hervorgehende Kolloquiumsband *Kulturtransfer im Epochenbruch Frankreich-Deutschland 1770–1815* veröffentlicht, der Artikel zu methodischen Fragen (so den o. g. Artikel von Werner, außerdem Spillner 1997, Lüsebrink/Reichardt 1997a), aber auch Fallstudien enthält. Wolfgang Schmale stellt in seinem Einführungsband in die *Historische Komparatistik und Kulturtransfer* (1998) das Konzept Kulturtransfer vor. In diesen Publikationen ist im wesentlichen der theoretisch-methodische Rahmen der Kulturtransferforschung enthalten.

Das Interesse der Pariser Gruppe an Transferprozessen ging aus der Beschäftigung mit der ‚référence allemande‘ in Frankreich hervor, also mit dem Vorhandensein deutschsprachiger (Archiv-)Materialien, dem französischen Bezug auf Deutsche und Deutsches, dem in Frankreich konstruierten Deutschlandbild. Vor allem interessierten Vorgänge in der Wissenschaftsgeschichte, im Bildungswesen, in der Presse, der Literatur und der Kunst, in denen deutsche Kulturgüter

¹⁹ Innerhalb der Übersetzungswissenschaft hat sich Even-Zohar mit der Bedeutung von Transfer beschäftigt und stellt ebenfalls fest: „Whatever the source of repertoire might be, the crucial factor is whether it is accepted by the targeted group as a tool for organizing life.“ (1997:357)

in Frankreich aufgenommen oder instrumentalisiert wurden. Im Folgenden sollen die Schlüsselbegriffe des Konzepts Kulturtransfer kurz dargestellt werden, nämlich der zugrundegelegte Kulturbegriff, ‚Vermittler‘, ‚Kulturgedächtnis‘, ‚Akkulturation‘, ‚Konjunktur‘, ‚Asymmetrie‘ (unten im Folgenden fett hervorgehoben). Außerdem werden Vorschläge für das in Untersuchungen zu beachtende methodische Vorgehen beschrieben.

Der zugrundegelegte **Kulturbegriff** von Edgar Morin greift auf die Praxis über, Kultur wird hier als veränderliches Kommunikationssystem gesehen. Außerdem lassen sich National-, Lokal- und Alltagskultur unterscheiden (Espagne/Werner 1985:504). Lüsebrink (1995:26) definiert für seine Arbeit noch konkreter einen medienbezogenen Kulturbegriff, der nicht nur literarische Werke, sondern auch ‚populäre‘ Medien wie Werbung, Chanson, audiovisuelle Medien etc. umfasst. Trotz der expliziten Ausweitung des Kulturbegriffs über die Kunst (Literatur, Malerei, Musik etc.) hinaus bleibt der Fokus der Kulturtransferforschung sehr dem abstrakten Bereich verhaftet, da überwiegend literarische Beziehungen, Wissenschaftsgeschichte, Universitätsreform, Rezeption von Ideen (z. B. Französische Revolution in Deutschland, Kant in Frankreich) etc. untersucht werden.

Mehrfach wurde darauf hingewiesen, dass an allen Transferprozessen individuelle **Vermittler** maßgeblich beteiligt sind (Espagne/Werner 1985:506; 1988b: 31ff.; Werner 1995:27f.; Kortländer 1995:3ff.; Schmale 1998:105), deren Wirken u. a. auch quantitativ erfasst werden kann (Espagne/Werner 1988b:31f.). Es kristallisierten sich bald mehrere Gruppen von kulturellen Vermittlern heraus wie deutsche Emigranten, Reisende, deutschsprachige Lehrer an Gymnasien oder Universitäten, Übersetzer (im 19. Jahrhundert oft in Netzwerken organisiert), Journalisten (Auslandskorrespondenten), Schriftsteller, Maler, Musiker, deutsche Buchhändler, Kaufleute (Bordeaux), Bankiers (Paris) (vgl. Espagne/Werner 1985:506ff.; Werner 1995:27).

Als ‚Speicher‘ der Kultur und als Bezugssystem sowie Interpretationsrahmen einzelner kultureller Güter wird die **‚mémoire culturelle‘**, das kulturelle Gedächtnis, angeführt, innerhalb dessen ein Gut erst seinen kulturellen Wert erhält (Espagne/Werner 1988b:26–30; 1985:504). Dieses **Kulturgedächtnis** sehen die beiden Autoren als „Konstellation sozialer Vorstellungen“ (im Sinne Warburgs), als Kulturhorizont, „dessen Umfang weit über die für den einzelnen Zeitgenossen direkt verfügbaren Kenntnisse hinausgeht“ (1988b:27). Kortländer (1995:5) behandelt das Kulturgedächtnis fast wie ein Lagerhaus: „Diese [individuelle Vermittler] arbeiten gewissermaßen in einen Speicher nationaler Kulturgüter hinein, in das Kulturgedächtnis (‚mémoire culturelle‘) ihrer Nation, wo die importierten Kulturstücke abgelegt und gelagert werden.“ Aus dem Lager können die Versatzstücke dann laut Kortländer (1995:6) gleich oder aber zu einem

späteren Zeitpunkt hervorgeholt und in die eigene Kultur integriert werden. Spillner (1997:103f.) beschreibt sprachliche Zeugnisse als die hauptsächlichen Träger kultureller Phänomene, die auch heute noch für die Erforschung vergangener Transferprozesse zur Verfügung stehen. Es kann vermutet werden, dass er damit das Kulturgedächtnis meint, jedoch ohne diesen Aspekt zu thematisieren.

Der Transfer zwischen zwei Kulturen wird von Espagne/Werner (1985:504f.; 1988b:21–26) mit Hilfe des aus der Kulturanthropologie stammenden Begriffs der **Akkulturation** beschrieben (vgl. hierzu auch Schmale 1998:104)²⁰. Das Konzept der Akkulturation wurde ursprünglich in der Kolonisierungsgeschichte verwendet, lässt sich aber nach Ansicht von Espagne und Werner (1985:504, unter Berufung auf die Arbeiten von Nathan Wachtel; s. a. Espagne/Werner 1988b:21f.) auch für die Untersuchung interkultureller Transferprozesse in europäischen Kulturen umsetzen. Grundsätzlich von Bedeutung ist bei Akkulturationsvorgängen die Umdeutung des Fremden innerhalb des eigenen Bezugssystems (beispielsweise wurde in Südafrika der Gewehrkolben der Portugiesen zum Rührlöffel, vgl. Espagne/Werner 1988b:23). Für Schmale (1998:105f.) liegt in diesem Punkt das Hauptverdienst des Konzepts Kulturtransfer, dass darin nämlich „praktisch jede Rezeption zugleich eine Veränderung des rezipierten Guts“ bedeutet. Werner (1997:92ff.) kritisiert an vorangegangenen Untersuchungen, die ein ‚Kulturgefälle‘ und ‚Einflüsse‘ einer Hegemonialkultur auf eine unterlegene Kultur postuliert hatten, das mechanistische Denken, das die Darstellung von Transfers und der Beziehungen zwischen Kulturen verzerrte.

Damit hängt ein weiterer Schlüsselbegriff der Kulturtransferforschung eng zusammen, nämlich die ‚**Konjunktur**‘ im Sinn der kulturellen Disposition, sich ein fremdes Gut anzueignen oder nicht (Espagne/Werner 1988b:21–26). Mit dem Begriff der Konjunktur wird all das an Ideen, Vorstellungen, Bedürfnissen etc. zusammengefasst, das in einer bestimmten Rezeptionskultur zu einer bestimmten Zeit zusammenwirkt, damit ein Akkulturationsvorgang überhaupt stattfindet oder die Übernahme eines fremden Gutes abgelehnt wird. Darüber hinaus determiniert die Konjunktur aber auch die Transformationen des Kulturguts im Aneignungsprozess. Espagne/Werner (1985:505) weisen darauf hin, dass die „Konjunktur des Rezeptionslands [...] zuweilen im Laufe weniger Jahre eine fremde Überlieferung völlig umdeuten“ kann. Für den theoretischen Rahmen der Transferforschung ist wichtig, dass Langzeit-Paradigmen und kurzzeitige Konjunkturen gleichermaßen berücksichtigt werden. Erst beide zu-

²⁰ Zur Geschichte des Akkulturationsbegriff und seiner Verwendung in der französischen Historiographie siehe auch Grenon 1992.

sammen ergeben den differenzierten Blick auf die untersuchten Transfervorgänge. Beschränkt man sich auf rasch aufeinanderfolgende Konjunkturen, bleibt die Untersuchung an der Oberfläche. Nimmt man das Gesamtmodell einer Kultur als Maßstab, verliert man die einzelnen Transferprozesse aus dem Fokus (vgl. Werner 1995:22f.).

Verschiedene Kulturen sind nie völlig analog und vergleichbar. Werner (1997: 88f.) stellt deshalb drei Grundthesen zur **Asymmetrie** im Kulturvergleich und der Transferforschung auf: 1) Ein Problem bei der Untersuchung kultureller Transfers ist die Asymmetrie, die zwischen den jeweiligen Kulturen besteht, da diese ja per definitionem ungleich sein müssen. 2) Es muss also eine Funktionsanalogie, ein von beiden Kulturen unabhängiges ‚tertium comparationis‘, gefunden werden, um trotzdem symmetrische komparative Beschreibungen vornehmen zu können (vgl. außerdem Spillner 1997:111). 3) Asymmetrien können nur dann für die Interpretation genutzt werden, wenn sie als „Verschiebungen theoretisch formulierbarer Symmetrien konzeptualisiert werden“ und wenn die aus der Asymmetrie resultierende Dynamik mit untersucht wird. Im Folgenden beschreibt Werner fünf räumlich-zeitliche Grundtypen von Asymmetrie:

- 1) Als einfachsten Typ nennt er die zeitliche Verschiebung, da Rezeptionsprozesse grundsätzlich eine bestimmte Zeit dauern (Werner 1997:89).
- 2) Gesellschaftliche, politische, ökonomische oder kulturelle Entwicklungen laufen meist in verschiedenen geographischen Einheiten nicht gleichzeitig ab, so dass sich im internationalen Vergleich ein Nacheinander ergibt.
- 3) Die geographischen Einheiten, die im Vergleich aufeinander bezogen werden, sind meist nicht symmetrisch. In neueren Untersuchungen wird aber darauf geachtet, dass beispielsweise miteinander verglichene Städte ähnliche soziale und ökonomische Einheiten aufweisen.
- 4) Wird eine Untersuchung nicht nur bilateral durchgeführt, sondern auf drei oder mehr Pole ausgedehnt, so schafft dies besondere asymmetrische Verhältnisse. (Werner 1997:90)
- 5) Kulturtransfer ist nicht nur horizontal zu verstehen, sondern kann verschiedene Ebenen einer globalen Kultur vertikal oder verschiedene Ebenen verschiedener Kulturen schräg durchschneiden, wenn nationale und regionale oder nationale und lokale Einheiten zueinander in Beziehung gesetzt werden (Werner 1997:91f.; 1995:31). Werner (1995:31) betont den besonderen Erkenntniswert solcher Untersuchungen: „Dadurch entstehen asymmetrische Konfigurationen, deren Analyse besonders aufschlußreich ist.“

Für die **methodische Untersuchung von Kulturtransfers** wurden von verschiedenen Seiten Vorschläge gemacht. Nach Werner (1997:88) benötigt die

theoretische Analyse von Transferprozessen mindestens zwei Stufen, und zwar 1) die Beschreibung des Vorgangs der Übertragung und 2) die Interpretation der Prozesse. Meist sei dann noch eine dritte Stufe erforderlich, 3) die Herausarbeitung der Dynamik der Veränderungen. Spillner (1997:108) fordert für interkulturelle Vergleiche zur Feststellung und Beschreibung eines Transfers mindestens zwei Vergleichsoperationen, eine zur Erfassung des Zustands vor dem Transfer und eine für den Status danach, evtl. noch eine, die im Transfer selbst ansetzt. (s. Kap. 2.5)

Kortländer (1995:6–10) bietet einen ausführlicheren Theorierahmen und damit einen präziseren Zugriff für Untersuchungen von Transfers. Er unterteilt den Transferprozess in drei Abschnitte: Selektion, Transport und Integration. Alle drei Abschnitte können nun auf der individuellen und auf der nationalen Ebene betrachtet werden. Die möglichen Realisierungen von Selektion und Integration auf der individuellen Ebene lassen sich wiederum in jeweils drei Hauptweisen gruppieren:

Selektion (individuelle Ebene):

- 1) technisches Interesse („Interesse an der Optimierung von Arbeitsabläufen“)
- 2) praktisches Interesse („auf Fremd- und Selbstverstehen ausgerichtet“)
- 3) ideologisches, auf Herrschaft zielendes Interesse („drückt sich aus in Normen und Werten“) (ebd.:7).

Integration (individuelle Ebene):

- 1) Übertragung
- 2) Nachahmung
- 3) Verwandlung (ebd.:8).

Es handelt sich hierbei um Kategorien, die für die vorliegende Arbeit von besonderem Interesse sind (vgl. die Beschreibung des Handelns eines Translators in Kap. 3.1.3). Deshalb soll im Folgenden wörtlich wiedergegeben werden, wie Kortländer (ebd.) sie beschreibt und voneinander abgrenzt:

„1. Die *Übertragung* im Sinne eines möglichst ‚originalgetreuen‘ Nachbaus des importierten Kulturgutes. Hier wäre die – relativ kleine – Veränderung gegenüber dem Ausgangsstatus bedingt durch den veränderten kulturellen Horizont des Rezipienten. Auf das literarische Muster bezogen entspräche diese Veränderung der Übersetzung von einer Sprache in eine andere.

2. Die *Nachahmung* im Sinne einer epigonalen Eigenschöpfung. Hier bleibt das fremde Muster in der eigenen Produktion deutlich erkennbar. Ein anschauliches Beispiel ist hier, wieder bezogen auf die Literatur, die Wirkung des historischen Romans nach dem Vorbild Walter Scotts auf die europäische Literatur.

3. Die *Verwandlung* im Sinne einer häufig bis zur Unkenntlichkeit gehenden Einarbeitung des Fremden in das Eigene. Auf solchen Anregungen, Anstößen, Initiationen beruht alle geistige Arbeit. Es fällt deshalb schwer, diese Weise der Integration im

Einzelfall zu spezifizieren und ohne zu hohe spekulative Anteile zu beschreiben. Dennoch ist diese Art, fremdes Kulturgut aufzunehmen, ohne Zweifel die häufigste und deshalb auch interessanteste. Das Fremde wird hier oft gar nicht im Detail, sondern als Bestandteil des herrschenden geistigen Klimas rezipiert und weiterverarbeitet, gelegentlich sicher auch ohne das Bewußtsein davon, daß man überhaupt an einem Kulturtransfer partizipiert.“ (Kursiv im Original)

Kortländer (ebd.:10) weist darauf hin, dass die Integration auf der nationalen Ebene vorübergehend oder dauerhaft sein kann. Er (ebd.) sieht für eine nationale Integration nur die beiden Möglichkeiten „Bestätigung der bestehenden Struktur“ oder Einsatz „im Kampf gegen die herrschenden Normen“ vor. Bei konkreten, praktischen, alltäglichen Kulturgütern dürfte diese extreme Sichtweise jedoch nicht immer oder zumindest nicht in einem bedeutenden Maße angebracht sein.

Zum Abschnitt Transport soll wiederum Kortländer (1995:7f.) selbst zu Wort kommen, da er auf prägnante Weise vieles nennt, was für die Theorie translatorischer Wirkung in der vorliegenden Arbeit (Kap. 3.1) von großer Bedeutung ist:

„Der *Transport*, seine Mittel, Wege und Umwege, Hindernisse und Verhinderungen, sind auf der individuellen Ebene häufig nur sehr schwer zu verfolgen. Gerade Anregungen aus persönlichen Begegnungen und Gesprächen sind ebenso wirkungsvoll wie schwer zu dokumentieren. Aber auch sonst ist die Quellenlage zu den Vermittlerfiguren oft sehr dürftig. So gibt es im 19. Jahrhundert Literaturübersetzer, die dreißig und mehr Bücher übertragen haben und von denen wir nicht einmal mehr die Lebensdaten kennen, wo doch gleichzeitig jeder noch so unbedeutende Verfasser von Originalschriften greifbar ist. Dort, wo sich die Transportmittel und -wege doch beschreiben lassen, gibt es häufig abenteuerliche Geschichten zu erzählen über die Umwege, die Kulturgüter zunächst durch andere Kulturen nehmen, bevor sie in der untersuchten aufnehmenden Kultur anlangen; über die Huckepackreisen der Kultur auf dem wirtschaftlichen Warenverkehr; über Reimporte des zuvor Exportierten in verändertem Zustand etc.

Wichtig sind solche Transportschilderungen deshalb, weil sich Veränderungen, Beschädigungen, Umgestaltungen überhaupt erst vor ihrem Hintergrund angemessen beurteilen lassen. Sie geben Aufschluß darüber, an welcher Stelle des Weges sich die Veränderung ereignet hat, welche Umstände des Transports für die Abweichung verantwortlich zu machen sind. Dazu können mangelnde Kenntnisse (Landes-, Sprachkenntnisse), bestimmte charakterliche Eigenschaften (religiöse, moralische Vorbehalte) oder massive Eingriffe des Vermittlers ebenso gehören wie Behinderungen durch Polizei oder andere behördliche Wegelagerer.“

Die hier erfolgte Beschreibung des Konzepts Kulturtransfer bietet einen Überblick über die deutsch-französische Forschungsrichtung dieses Namens. Zusammenfassend sollen die Vorzüge dieses Konzepts gegenüber anderen Konzepten genannt werden. Sie liegen (nach Lüsebrink/Reichardt 1997a:19f.) darin, dass es

- 1) Prozesshaftigkeit und materielle Konkretheit zum Ausdruck bringt,
- 2) kulturelle Güter als Waren sieht, die produziert, transportiert, verkauft, gekauft und konsumiert werden, aber trotzdem keinen mechanischen Warenumschlag vorsieht,
- 3) sondern einen Verwandlungs- und Anpassungsprozess, der die Beteiligten verändern kann.
- 4) Es geht also weg vom Kulturexpansionismus und
- 5) hin zu den Bedürfnissen der Rezipienten, den Spuren des Fremden in der eigenen Kultur, zum kulturellen Gedächtnis und seiner identitätsstiftenden Funktion.

Nach Schmale (1998:109) ließe sich das Konzept Kulturtransfer „problemlos auch auf die Frühe Neuzeit anwenden“, und sogar bei der Erforschung mittelalterlicher Prozesse sollten sich kaum Argumente gegen die Verwendung des Konzepts finden lassen, da zwar sehr oft, aber nicht ausschließlich mit dem Begriff der nationalen Identität gearbeitet wurde. Allerdings kritisiert Schmale (ebd.), dass Espagne und Werner zwar gelungene Transfers darstellen, ohne jedoch die „Bedingungen des Gelingens genau herauszustellen“.

2.4.2 Diffusion von Neuerungen und Kulturwandel

Im folgenden Abschnitt sollen einige grundsätzliche Mechanismen des Kulturwandels (zu dem auch der Sprachwandel zu zählen ist) beschrieben werden. Wandel ist als Phänomen vorhersagbar, es gab immer Sprachwandel und wird ihn immer geben, in seiner Qualität kann er jedoch nicht vorausgesagt werden (vgl. Thomason 2001:77). Genau dies sagt Hansen (²2000:192) auch vom Kulturwandel. Zu viele individuelle Faktoren spielen hier hinein, oft haben Wandelphänomene auch mehrere (externe und interne) Ursachen (Thomason 2001:62). Jedenfalls stellt Diversität den Nährboden dar, auf dem in der Dialektik zwischen Kultur und Individuum Kultur- und damit auch Sprachwandel entstehen kann (Hansen ²2000:192). Voraussetzung für einen Wandel ist jedoch, dass viele Menschen Kenntnis von einem neuen Element erlangen. Auch die Verbreitung von Neuerungen gehört daher untrennbar zur Untersuchung von Kulturwandel dazu. Wandelphänomene wurden in vielen Disziplinen und unter ganz verschiedenen Vorzeichen untersucht. Im Folgenden soll ein Überblick über diejenigen Forschungszweige gegeben werden, die der vorliegenden Arbeit zugrunde gelegt wurden.

2.4.2.1 Volkskunde

Die unterschiedlichen kulturellen Objektivationen wurden vor allem von der Europäischen Ethnologie (Volkskunde) untersucht (vgl. u. a. Bausinger 1971;

Brednich ²1994; Wiegelmann ²1995). In der Volkskunde wird die materielle Kultur (Sachkultur)²¹ als Indikator für den dahinterliegenden kulturellen Prozess gesehen, sei es die Veränderung in der Zeit, sei es die Ausbreitung bestimmter Muster in einem Kulturraum (vgl. hierzu u. a. Brednich ²1994a:77; Ottenjann 1987). Ein wichtiger Begriff in der Europäischen Ethnologie ist die Tradition, die vielfach als das Althergebrachte, Ursprüngliche angesehen wird. Allerdings hat Weber-Kellermann gezeigt, dass traditionelle ländliche Trachten, wie sie im 20. Jahrhundert vorzufinden waren und die scheinbar seit uralten Zeiten tradiert wurden, oft aus einer Mode des 18. Jahrhunderts entstanden sind, folglich keineswegs die ‚Urkleidung‘ einer Volksgruppe darstellen (z. B. Weber-Kellermann 1978; zusammenfassend zu ihren diesbezüglichen Arbeiten Böth ²1994: 214f.). In der Europäischen Ethnologie lag der Schwerpunkt lange auf dem Sammeln und Ordnen (Bausinger 1971), weniger stark ist das Interesse an allgemeinen Prozessen oder der Erstellung allgemeingültiger Modelle, was zum Teil auch mit dem Hinweis auf die historische Einmaligkeit der untersuchten kulturellen Phänomene explizit abgelehnt wird (zu dieser Diskussion Wiegelmann ²1995:8f.). Vor allem die skandinavische Ethnologie entwickelte jedoch Modelle mit einem generellen Gültigkeitsanspruch, die aber nur in begrenztem Umfang von anderen Volkskundlern akzeptiert wurden. Insbesondere ist hier die Kulturfixierungstheorie (auch Wirtschaftslagentheorie) zu nennen, nach der in Zeiten des Wohlstands der Lebensstandard in den betroffenen Schichten angehoben wird, während in wirtschaftlich schwierigen Lagen versucht wird, unter allen Umständen und vor allem im repräsentativen Bereich an dem festzuhalten, was zuvor erworben wurde (vgl. Nylén/Hävernick 1965; Wiegelmann ²1995:63–93, hier findet sich auch eine Diskussion der Rezeption in der Europäischen Ethnologie). Ein weiteres umstrittenes Konzept in der Volkskunde ist die These vom ‚gesunkenen Kulturgut‘, die zuerst von Naumann in den 1920er Jahren aufgestellt wurde (vgl. Wiegelmann ²1995:32). Sie besagt, dass Neuerungen in den oberen Gesellschaftsschichten entstehen und dann von den niedrigeren Schichten übernommen werden, wovon auch Norbert Elias mit seiner Zivilisationstheorie ausgeht (vgl. ²²1998). Diese These hat aber auch auf weitere Disziplinen gewirkt, bspw. verwendet der Romanist und Übersetzungswissenschaftler Jörn Albrecht (1999:27) diesen Begriff im Zusammenhang mit von den Brüdern Grimm gesammelten Märchen in mündlicher Überlieferung, die ursprünglich auf die schriftliche Fassung von Perrault zurückgehen. Oft wird hierbei übersehen, dass es auch die gegenläufige Tendenz gibt (vgl. Wiegelmann 1967:75–111 zur Adoption der Kartoffel in Deutschland, s. a. Anhang A.2.3.2.2). Auch kann keineswegs immer von der kontinuierlichen Überlieferung eines

²¹ Zur Diskussion über die Begriffe ‚materielle Kultur‘ und ‚geistige Kultur‘ in der Volkskunde siehe Wiegelmann (²1995:13–19).

Kulturgutes in gleicher Ausprägung und Funktion ausgegangen werden, sondern es veränderte sich in vielerlei Hinsicht, nicht nur in seiner sozialen Zuordnung. Der Volkskundler Bausinger (1971:226–237) weist ausführlich darauf hin, dass ein gleichbleibender Gegenstand seine Funktion im Lauf der Zeit trotzdem verändern kann und dass ein Vergleich mit dem Hinweis auf äquivalente Funktion nur dann zu einer sinnvollen historischen Betrachtung führen kann, wenn der Wandel als Größe mit einbezogen wird (als Beispiel nennt er Volkslied und Schlager; s. a. Assion 1974:154f. zu Kritik an Naumanns These aus der Sicht eines germanistischen Fachprosaforschers).

Geht es um allgemeine Modelle der Diffusion von Neuerungen, greift die europäische Volkskunde aber auch auf Methoden der amerikanischen Kultur-anthropologie zurück, die diese wiederum teilweise aus anderen Disziplinen entlehnt hat, wie im Folgenden dargelegt wird.

2.4.2.2 Diffusions- und Adoptionstheorie

Systematisch mit der Verbreitung und Annahme von Neuerungen hat sich die Diffusions- und Adoptionsforschung auseinandergesetzt. Seit ihrer Entstehung wurde die Diffusionsforschung in vielem kritisiert, heute scheint sie keine große Rolle mehr zu spielen. Für die vorliegende Arbeit erscheint sie aber in einigen Punkten doch wertvoll. Deshalb sollen die hier relevanten Aspekte kurz vorgestellt werden. Mit Innovationen, ihren Eigenschaften, ihrer Verbreitung und ihrer Annahme (Adoption) beschäftigten sich Forscher in verschiedenen Zweigen der Soziologie, in der Medizin, der Anthropologie, den Wirtschaftswissenschaften, der Kommunikationswissenschaft, der Sprachwissenschaft u. a. Ein Meilenstein war die Arbeit von Rogers (*Diffusion of Innovations*, 1962) sowie die überarbeitete Ausgabe zusammen mit Shoemaker (*Communication of Innovations. A Cross-Cultural Approach*, 1971). Hier wurden zahlreiche empirische Studien vor allem der US-amerikanischen Agrarsoziologie zusammengefasst und systematisch in ihren theoretischen Erkenntnissen dargestellt. So wertvoll diese Arbeit war, blieb doch noch vieles zu leisten. Wüstendörfer (1974) legte beispielsweise mit seiner Dissertation einen theoretischen Ansatz zur Annahme von Neuerungen vor, der bis dahin nicht ausreichend entwickelt war. Als weiteres Beispiel kann Reckert (1986) genannt werden, der auf der Grundlage neuerer empirischer Studien die von Rogers/Shoemaker vorgestellte Theorie modifizierte und ergänzte, damit sie seiner Untersuchung *Zur Adoption neuer Speisen und Verzehrformen. Die Einführung von fast food in der Bundesrepublik Deutschland* zugrunde gelegt werden konnte.

Die Diffusionsforschung beschreibt die Adoption von Neuerungen, wobei ‚Diffusion‘ als Adoption einer Neuerung im Zeitverlauf innerhalb eines sozialen

Systems (vom ersten bis zum letzten Annehmer) gesehen wird und ‚Adoption‘ als der Prozess der Annahme dieser Neuerung durch ein einzelnes Mitglied dieses Systems vom Gewahrwerden der Innovation bis zur endgültigen Annahme. Die beiden Prozesse sind also eng miteinander verwoben und stellen eigentlich einen einzigen Prozess aus unterschiedlicher Sichtweise dar (vgl. Reckert 1986:5; Wüstendörfer 1974:1ff.). Wüstendörfer bietet ebd. ausführliche Definitionen beider Prozesse, darunter (ebd.:4) die folgende von Adoption, die für die vorliegende Arbeit von Bedeutung ist: Annahme ist die „meßbare Verwendung oder Internalisierung von subjektiv neuen Objekten oder Ideen durch individuelle oder kollektive Annehmereinheiten.“ Wüstendörfer (1974:9) nennt auch zwei Hypothesen des Anthropologen Linton, in denen dieser die Diffusion von Neuerungen beschreibt:

„(1) Neuerungen werden vor allem dann angenommen, wenn sie nützlich und kompatibel sind. Die Kompatibilität bezeichnet das Ausmaß, wie leicht sich eine Neuerung in einen bestehenden kulturellen Rahmen einpassen läßt [...] (2) Die Elemente einer Kultur werden zuerst von geographisch nahe gelegenen Gesellschaften übernommen. Bei vergleichbaren Bedingungen werden diese Neuerungen um so später akzeptiert, je abgelegener diese Gesellschaften sind, oder je weniger direkten Kontakt diese Gesellschaften zu dem Ursprungsland der Neuerung haben.“

Die beiden Hypothesen decken sich mit den Erkenntnissen der Sprachkontaktforschung, die ebenfalls festgestellt hat, dass sprachliche Elemente leichter übernommen werden, wenn sie gut in das System der Zielsprache eingepasst werden können und wenn der Kontakt zwischen den Sprachgemeinschaften relativ eng ist (s. o. Kap. 2.3.1). Damit ist ein weiterer Aspekt angesprochen, nämlich die Variablen, die einen Adoptionsprozess beeinflussen. Zu diesen zählen neben den oben genannten kollektiven Determinanten in großem Ausmaß die individuellen Eigenschaften, Gewohnheiten und die Lebenssituation der potentiellen Adopter. Für alle Agenten im Kommunikationsprozess hat Wüstendörfer (1974:92–109) Eigenschaften und Verhaltensweisen zusammengestellt, die einen Einfluss auf die Adoption von Innovationen haben können. Ohne dass diese im Detail übernommen worden wären, flossen sie doch in die Ausarbeitung des theoretischen Rahmens zu translatorischer Wirkung ein (siehe Kap. 3).

Rogers/Shoemaker schlagen ein Phasen-Modell des individuellen Adoptionsprozesses vor (1971:103–118) und entwickelten außerdem nach dem Zeitpunkt der individuellen Adoption im Diffusionsprozess Kategorien von Adoptern. Dazu teilten sie die Normalverteilungskurve, die die Anzahl aller neuen Adopter auf einer Zeitachse darstellt, in Abschnitte (Prozentanteile) mit den Bezeichnungen Innovatoren, Frühadopter, Frühe Mehrheit, Späte Mehrheit, Nachzügler (deutsch bei Reckert 1986:19f., eine abweichende Übersetzung findet sich auch

bei Wüstendörfer 1974:24). Kritiker der Adoptionstheorie setzten oft daran an, dass in der Konzeption von Rogers/Shoemaker nicht vorgesehen ist, dass jemand eine Innovation ablehnt, die Autoren gehen davon aus, dass nur die Annahmer modelliert werden müssen (vgl. u. a. Wüstendörfer 1974:21f.). Auch hatte Rogers ursprünglich nur zwischen Ausprobieren der Neuerung (Versuch) und vollständiger Adoption („full use“) unterschieden, wobei der Übergang fließend blieb. Spätere Arbeiten gingen dann von unterschiedlicher Intensität der Annahme und graduellen Abstufungen aus (vgl. Wüstendörfer 1974:4). Gar nicht behandelt wird eine mögliche Transformation oder Umdeutung der Neuerung, was darauf zurückzuführen sein dürfte, dass überwiegend die Diffusion von Industrieprodukten, landwirtschaftlichen Techniken, Medikamenten etc. untersucht wurde.

Ein wichtiger Aspekt in der Innovations- und Diffusionsforschung ist der Kommunikationsprozess (vgl. zum Folgenden Reckert 1986:27ff.). Es wird davon ausgegangen, dass die Weitergabe von Informationen über Innovationen das Verhalten der potentiellen Adopter und damit die Verbreitung der Neuerung (Diffusion) steuert. Dabei wird unterschieden zwischen der einstufigen Kommunikation durch Massenmedien, die Informationen direkt an den Empfänger weitergeben (Kommunikator-Kommunikant) und der zwei- oder mehrstufigen Kommunikation, in der Mittler auftreten, die in der interpersonellen Kommunikation Informationen weiterverbreiten (Kommunikator-Mittler-Kommunikant). Besonders bedeutend sind in der Adoptionsforschung hier die Meinungsführer, die Diffusionsagenten („change agents“) und die Torhüter („gatekeeper“). Meinungsführer haben in ihrer (informellen) sozialen Gruppe eine Führungsposition inne, zumindest in dem Sinne, dass sie überdurchschnittlich aktiv Massenkommunikationsmittel nutzen und besonderen Einfluss auf die Personen in ihrer Gruppe haben. Sie werden als Spezialisten angesehen, zeigen eine höhere Innovationsbereitschaft und sind weltoffener. Werbung wird von ihnen intensiver und durch größeren Medienkonsum in größerer Menge rezipiert als von weniger aktiven Gruppenmitgliedern. Durch diese Eigenschaften neigen sie dazu, bspw. ein Produkt zuerst zu kaufen und damit in ihrer Gruppe zum Innovator zu werden. Gleichzeitig geben sie im persönlichen Gespräch Erfahrungen mit der Innovation an die ganze Gruppe weiter. Diese Art der Informationsübermittlung wird als stärkerer Einfluss angesehen als Werbung im einstufigen Kommunikationsprozess, die also direkt von den anderen Gruppenmitgliedern rezipiert wird. Als Diffusionsagenten bezeichnet man die „wichtigen Kontaktstellen während des Diffusionsprozesses, wie Handel, Handelsvertreter und Reisende, die ein neues Produkt distribuieren“ (Reckert 1986:31, nach Kroeber-Riel). Torhüter sind Personen, die durch Informationsfilterung den Übernahmeprozess fördern oder hemmen (bspw. Eltern für ihre Kinder: Werbung richtet

sich häufig an Eltern, Konsumenten sind aber die Kinder). Hier wird wieder deutlich, dass die Diffusionsforschung in dieser Ausprägung auch stark in Richtung Marktforschung geht.

Zusammenfassend kann festgehalten werden, dass einzelnen Personen bei der Diffusion von Neuerungen eine große Bedeutung zukommt und dass ihre Rolle sehr unterschiedlich sein kann. Jedoch kann es sein, dass eine Neuerung kollektiv angenommen werden muss. Dies ist nach Wüstendörfer (1974:2f.) dann der Fall, wenn 1) die Annahme nur sinnvoll ist, wenn auch andere sie haben oder die technischen Voraussetzungen fehlen (Telefon); 2) die Art der Neuerung eine kollektive Annahme notwendig macht (Fluorisierung des Trinkwassers aufgrund eines demokratischen Beschlusses); 3) ein autoritärer Beschluss bpsw. in einem Industriebetrieb vorliegt.

Die Diffusions- und Adoptionsforschung bringt für die theoretische Konzeption der vorliegenden Arbeit vor allem in folgenden Punkten einen Nutzen:

- 1) Es wurden Adopterkategorien gebildet, je nachdem, zu welchem Zeitpunkt des Diffusionsprozesses ein Einzelner die betreffende Neuerung übernimmt,
- 2) es wurden Determinanten für den Adoptionsprozess beschrieben, darunter relevante Eigenschaften und Verhaltensweisen der handelnden Personen, und
- 3) der Kommunikationsprozess wurde als Grundlage für den Diffusionsprozess gesehen, der über die Weitergabe von Information (über Innovationen) gesteuert wird, wobei Mittlern in diesem Prozess eine entscheidende Rolle zugeschrieben wird.

Zu beachten bleibt dabei, dass die Ablehnung einer Neuerung sowie ihre mögliche Transformation oder Umdeutung in einem anderen Kontext nicht modelliert sind. Außerdem liegt den Erkenntnissen überwiegend die Verbreitung von konkreten ‚Gebrauchsgegenständen‘ zugrunde, so dass eine Übertragung auf andere Objekte, Ideen oder Konventionen mit Vorsicht zu erfolgen hat.

2.4.2.3 Kulturanthropologie

In der US-amerikanischen Kulturanthropologie entstand eines der wenigen Werke, die sich ausführlich mit dem Phänomen Kulturwandel auseinandersetzen: Homer G. Barnetts *Innovation – The Basis of Cultural Change* von 1953. Barnett beschreibt kulturelle Phänomene als sozio-psychologische Vorgänge, da materielle Gegenstände zwar aus der ‚Kultur‘ resultieren, aber nicht für Kontinuität über längere Zeit (d. h. ihre eigene Reproduktion) sorgen können. Die ‚Kultur‘ an sich bestehe daher nur in den Repräsentationen, die in den Gehirnen von Individuen bestehen. Kulturwandel sieht Barnett (1953:39) deshalb immer in Individuen begründet: „All cultural changes are initiated by individuals.“

Damit es dazu kommen kann, ist es laut Barnett (1953:42) erforderlich, dass Konzepte, Vorstellungen etc. durch gute Kommunikationsmöglichkeiten angesammelt werden können, und zwar nicht nur in einer Kultur als Ganzes, sondern vor allem in einem einzelnen Individuum. Daraus können Innovationen entstehen. Bestehen Kommunikationshindernisse, behindert dies auch die Vermischung und Umformung von Ideen, Konzepten, Vorstellungen etc. Die Akzeptanz neuer Ideen ist laut Barnett (1953:49) auf zwei Arten möglich: Entweder wird die fremde Form imitiert und eine Kopie erzeugt, oder es wird ein Kompromiss zwischen der fremden und einer eigenen Form hergestellt. Eine Imitation, sei sie auch noch so genau an der Vorlage orientiert, weicht immer von ihr ab. Verschiedene Kopien weichen in verschiedenem Maß und auf verschiedene Art vom Original ab. Diese Varianz bei der Reproduktion kommt in allen Bereichen von ‚Kultur‘ vor (vgl. Barnett 1953:49). Die Abweichungen einer Kopie von der Vorlage hängen vom kopierten Gegenstand ab – und von der Vorstellung, die der Kopist davon hat. Für die Abweichungen hat jedes Individuum seinen eigenen Spielraum, je nach Erfahrung und Übung, der auch von den jeweiligen Wertvorstellungen bezüglich der Äquivalenz abhängt (vgl. Barnett 1953:50; Sperber ³1998 beschreibt die Weitergabe kultureller Elemente in seinem epidemiologischen Modell ganz ähnlich). Dies wurde als zentraler Aspekt auch in der hier vorgestellten Theorie translatorischer Wirkung berücksichtigt.

Nachgeahmt werden vielfach ‚Helden‘, die man bewundert. Diese Helden gehören oft einer anderen Gruppe an als das imitierende Individuum. Barnett sieht hier keinen grundsätzlichen Unterschied zwischen den verschiedenen Arten von sozialen Gruppen wie Familie, soziale Schicht, Nation etc. Er stellt nur fest, dass Imitation über ethnische Grenzen hinweg besonders häufig zu Innovationen führt, da die Unterschiede zwischen den Gruppen besonders groß sind (was folglich Übersetzer als Innovatoren prädestiniert), und dass höherstehende Schichten von den niedrigeren in vielem nachgeahmt werden (vgl. Barnett 1953:51ff.). Der letzte Punkt wurde auch von manchen Soziologen hervorgehoben, weshalb im folgenden Abschnitt cursorisch auch auf soziologische Schriften eingegangen werden soll.

2.4.2.4 Soziologie

Hier wird keineswegs die gesamte soziologische Forschung aufgearbeitet. In der Literatur zu Kulturwandel wird aber immer wieder auf einige Soziologen und ihre Theorien verwiesen, die versuchen, den Wandel in Gesellschaften zu beschreiben bzw. seine Motivation zu ergründen. So beschrieb Thorstein Veblen schon 1899 in *The Theory of the Leisure Class* als Motivation hinter dem ostentativen Konsum und der Übernahme von Gebräuchen höherer Gesell-

schaftsschichten den Wunsch, mehr gesellschaftliche Anerkennung und Einfluss zu gewinnen bzw. die Demonstration von (tatsächlicher oder scheinbarer) Macht, Reichtum und Muße. Einen ähnlichen Ansatz des Strebens nach einer besseren Position in der Feudalgesellschaft oder am absolutistischen Hof als Motor gesellschaftlichen Wandels verfolgte dann im 20. Jahrhundert Norbert Elias in *Über den Prozeß der Zivilisation* (1998), worin er am Beispiel der Tischsitten die Entwicklung der abendländischen Zivilisation nachzeichnete. Dabei geht Elias von einer ständigen Verfeinerung der Sitten aus, die von der Spitze der Gesellschaft ausging und durch Nachahmung in niedrigere Schichten weitergetragen wurde, und postuliert vor allem die Internalisierung des Schamgefühls, das noch im Mittelalter sehr viel weniger ausgeprägt gewesen sei.

Gabriel Tarde beschäftigte sich eher mit den Mechanismen als mit der Motivation des Kulturwandels und stellte schon 1903 eine Diffusionstheorie auf, die Wüstendörfer (1974:10f.) folgendermaßen zusammenfasst:

- „1. Eine Gesellschaft ist durch ständige Wiederholung ihrer Gewohnheiten gekennzeichnet.
2. Nur wenige Personen wehren sich gegen diese ständigen Wiederholungen und bewirken durch Erfindungen bzw. durch die Annahme von Neuerungen den sozialen Wandel (Entwicklung) der Gesellschaft.
3. Die Mehrheit der übrigen Personen einer Gesellschaft imitiert und adoptiert diese Neuerungen und trägt in dieser Weise zur Stabilität und Beständigkeit des sozialen Lebens bei.“

Wüstendörfer (1974:11) schreibt von Tarde, er habe den Kosmopolitismus als wichtige Variable erkannt. Sein entscheidender Beitrag zur Diffusionsforschung habe darin bestanden, das Imitationsverhalten als Basis des Prozesses beschrieben zu haben. Die Tatsache, dass Übersetzer, die oft wahre Kosmopoliten sind, Texte, Wissen, sprachliche und gesellschaftliche Konventionen etc. aus anderen Gemeinschaften kennen und in ihrer Zielkultur einen Zugang zu diesen Neuerungen schaffen, macht sie den wenigen Personen zugehörig, die sich nach Tarde gegen ständige Wiederholungen wehren und so Neues einführen, das andere imitieren können. Dies ist ein wichtiger Aspekt für die Theorie translatorischer Wirkung (vgl. Kap. 3.1).

2.4.2.5 Sprachwissenschaft

Um eine spezielle Ausprägung kulturellen Wandels geht es der Sprachwissenschaft: Sprachwandel wird schon seit langem wissenschaftlich untersucht (einen historischen Überblick bietet Cherubim 1975 in seiner Einleitung zu *Sprachwandel. Reader zur diachronischen Sprachwissenschaft*) und dürfte die am eingehendsten studierte Art von Kulturwandel sein. Lange interessierte hier vor allem der phonologische Wandel auf einzelsprachlicher Ebene oder evtl. inner-

halb einer Sprachfamilie. Sprachgeschichtliche Werke bieten einen Überblick über Wandelprozesse in der jeweils behandelten Sprache. So viele Untersuchungen es zu einzelnen Phänomenen gibt, so wenige explizieren die Wandelmodelle, die der Arbeit zugrunde liegen. Aitchison (1995:1–3) fasst drei verschiedene Modelle des Sprachwandels zusammen, die in vielen Arbeiten implizit verwendet werden: 1) ‚Tadpole-to-frog‘-Modell, 2) ‚Young-cuckoo‘-Modell und 3) ‚Multiple-birth‘-Modell. Das erste war in der historischen Sprachwissenschaft lange die Basis – man ging davon aus, dass X sich langsam zu Y verändert. Gerade bei Lautuntersuchungen konnte mit diesem Modell der Wandel gut beschrieben werden: Nicht bei jeder Realisation klingt ein bestimmter Laut genau so, wie er klingen soll. Mit der Zeit verschiebt sich dann die Idealvorstellung von diesem Klang, eine Weile existieren beide Formen als Ideal nebeneinander, bis sich die zweite durchsetzt. Manche Forscher setzten den Lautwandel auch beim Wechsel von einer Generation von Sprechern zur nächsten an. Soziolinguistische Arbeiten gingen dann im ‚Young-cuckoo‘-Modell eher davon aus, dass neben einer alten Form X eine neue Form Y aufkommt, mit der alten Form eine Zeitlang konkurriert (auch in ein und demselben Sprecher) und sich schließlich durchsetzt. Dieses Modell wurde ausgeweitet zum ‚Multiple-birth‘-Modell, das nicht generell von nur zwei, sondern von mehreren neuen Formen in verschiedenen Gebieten, Stilen oder sozialen Gruppen ausgeht, die psycholinguistisch-typologischen, intralingualen und sozialen ‚Filtern‘ unterworfen sind, so dass die Auswahl im Endeffekt auf eine neue Form reduziert wird²². Van der Wurff (1995:384) unterteilt Sprachwandel in spontanen Wandel (innerhalb der Sprache) und kontaktinduzierten Wandel, der nochmals in ‚borrowing‘²³ und ‚imposition‘ unterteilt wird, je nachdem ob der Wandel von Muttersprachlern oder Nicht-Muttersprachlern (bzw. Sprechern einer Varietät der betreffenden Sprache, 411) ausgeführt wird. Anhand zweier Beispiele syntaktischen Wandels zeigt er formallinguistische Möglichkeiten auf, die Umstände eines historischen Sprachwandels zu rekonstruieren. Er schließt mit der Bemerkung, dass die soziolinguistische Betrachtungsweise von Sprachwandel – dieser kann nur erklärt werden, wenn soziokulturelle Faktoren berücksichtigt werden – auch von der formalen Diagnose gestützt wird (1995:414).

Damit sind Ansätze aus verschiedenen Disziplinen vorgestellt, die das Phänomen Kulturwandel und seine Voraussetzungen, nämlich die Diffusion von

²² Aitchison (1995:4-11) illustriert das ‚Multiple-birth‘-Modell an zwei Fallbeispielen aus dem indischen Englisch und einem Pidgin in Neu-Guinea.

²³ Van der Wurff (1995:406) präzisiert hierzu, dass ‚borrowing‘ sich nur auf das Handeln der Zielsprachlichen Gemeinschaft bezieht. Die Neuerung muss als solche nicht in der Ausgangssprache existiert haben.

Neuerungen, aus unterschiedlichen Perspektiven beschreiben. Übersetzungen stellen nun eine ganz besondere Form des Sprach- und Kulturkontakts dar. Wird in der Sprachkontaktforschung überwiegend auf den alltäglichen Kontakt zwischen verschiedenen Sprachen eingegangen, also untersucht, welche Formen des Kontakts auftreten können, wenn Individuen mehrere Sprachen verwenden, so stellt ein Übersetzer eher einen Multiplikator dar. Der Übersetzer selbst beherrscht mehrere Sprachen, muss sie aber keineswegs unbedingt im Alltag verwenden. Er setzt sie jedoch ein, um Texte für die Mitglieder einer Sprachgemeinschaft zugänglich zu machen, die die Ausgangssprache nicht verstehen. Damit ist er das Verbindungsglied zwischen zwei Sprach- und Kulturgemeinschaften. Er ermöglicht Kontakt auch über Sprach- und Kulturgrenzen hinweg und vermittelt Wissen in die Zielsprachliche Gemeinschaft, wird also zum Innovator. Prinzipiell kann es hierbei zu den gleichen Auswirkungen kommen, wie sie in der Sprachkontaktforschung beschrieben wurden – auch Übersetzer sind Transfererscheinungen ausgesetzt, wenn sie mit zwei Sprachen gleichzeitig zu tun haben. Diese Interferenzen sind unterschiedlich, je nachdem ob in die Mutter- oder in die Fremdsprache übersetzt wird²⁴. Einzelne Sprecher können in Kontaktsituationen Neues in ihre Sprachgemeinschaft einführen, das zu Sprachwandel führt, wenn es von anderen in großer Zahl imitiert wird. Oder aber Transferphänomene liegen aus typologischen oder anderen Gründen so nahe, dass sie mehrfach auftreten. Beide Konstellationen sind auch auf Übersetzer (das Individuum wie die Gesamtheit aller Übersetzer aus einer Sprache) übertragbar. Übersetzer (und ihre Auftraggeber) können aber auch als Adopter beschrieben werden, deren Eigenschaften und Verhaltensweisen entscheidenden Einfluss auf ihren Umgang mit Innovationen (Kulturgütern, die sie aus einer anderen Gemeinschaft in ihre eigene transferieren) haben. In der Kulturtransferforschung haben Übersetzer ihren Platz als Vermittler, ihre Arbeit wurde schon mit den Mitteln der Kulturtransferforschung untersucht. Dabei ist es für die Analyse von Übersetzungen genauso wichtig wie bei anders vermittelten Transfers, die Rezeptionskonjunktur und Akkulturationsprozesse ausführlich zu behandeln.

Mit dem Konzept Kulturtransfer können die Auswahl, der Transport und die Rezeptionskonjunktur eines Transfers beschrieben werden. Sobald es darum geht, wie die Neuerung in einer Kultur aufgenommen und weiterverbreitet wurde, und wie Kulturwandel vonstatten geht, muss jedoch auf andere Theorien zurückgegriffen werden. Kulturwandel ist Gegenstand verschiedener Disziplinen wie Volkskunde, Kulturanthropologie, Soziologie, Geschichte etc. und jede hat ihre eigenen Herangehensweisen an das Phänomen entwickelt. Für die vor-

²⁴ Zu Interferenzen in Übersetzungen siehe Schmidt (1989), Kupsch-Losereit (1999) und Kap. 2.3.1.

liegende Arbeit erschien Folgendes von besonderer Bedeutung: Kulturen entwickeln sich ständig und in vielen Aspekten gleichzeitig weiter. Manche Erscheinungen sind nur eine kurze Zeit von Bedeutung (Moden), andere setzen sich dauerhaft durch. Eine Neuerung breitet sich nur langsam in einem sozialen System aus, sie wird oft erst von einer einzelnen Person bzw. in einer bestimmten Gruppe übernommen, bevor andere Personen oder Gruppen diese imitieren. Die Weiterverbreitung von Neuerungen (Diffusion) erfolgt über die Kommunikation zwischen den Mitgliedern des sozialen Systems. Dabei spielen u. a. Faktoren wie Prestige, Nützlichkeit etc. eine Rolle.

2.5 Methodische Grundlagen der Untersuchung ‚translatorischer Wirkung‘

2.5.1 Methodische Grundlagen in der historisch orientierten Übersetzungswissenschaft und Kulturtransferforschung

Als generelle Basis für das Vorgehen bei einer Untersuchung vorliegender Translate kann das methodische Vorgehen in den Descriptive Translation Studies nach Toury (1995:38) gelten: 1) Übersetzungsstatus eines Textes feststellen, 2) Ausgangstext ausfindig machen, 3) Generalisierungen aus dem Korpus ableiten. Damit ist der äußere Rahmen gesteckt. Allerdings kann Punkt 3) bzw. der Übergang von den Punkten 1) und 2) zu Punkt 3) ganz unterschiedlich gefüllt werden. Elberfeld (1999:76) beispielsweise trennt seine Untersuchung der Übersetzung buddhistischer Texte ins Chinesische methodisch in drei Bereiche: 1) die linguistische Ebene, 2) die geschichtliche und übersetzungstechnische Ebene, 3) die kulturelle Ebene, „um eine größere Durchsichtigkeit des Übersetzungsvorganges zu erzielen.“ Eine solche Trennung in verschiedene Ebenen erscheint erstens sinnvoll, um möglichst umfassend und vollständig zu arbeiten und zweitens, um Ordnung und einen Überblick in die Darstellung zu bringen. Es sei schon an dieser Stelle darauf hingewiesen, dass sich die Ebenen Elberfelds quer durch alle anderen methodischen Einteilungen erstrecken, wie bei der Darstellung der folgenden Vorgehensweisen deutlich wird.

Sowohl die Kulturtransferforschung als auch die Descriptive Translation Studies und Lépinette (2003) in ihrer Beschreibung der übersetzungshistorischen Methode betonen die Wichtigkeit des soziokulturellen und intellektuellen Kontextes von Übersetzungen bzw. von Transfers und fordern für deren Untersuchung eine ausführliche Darstellung der entsprechenden Umstände. Der Kulturtransferforscher und Historiker Werner (1997) und der Sprachwissenschaftler Spillner (1997) legen die Vorgehensweise bei der Analyse von interkulturellen Transfers dar und bestehen beide auf mindestens zwei Vergleichsoperationen, beide fordern außerdem ein von den beiden untersuchten Kulturen bzw. Sprachen un-

abhängiges ‚tertium comparationis‘, das durch die Asymmetrie zwischen den beiden Kulturen bzw. Sprachen notwendig wird. Werner (1997:88f.) will den Vorgang der Übertragung selbst untersucht wissen, dazu eine Interpretation der Prozesse, evtl. auch die Herausarbeitung der Dynamik der Veränderungen. Relativ ähnlich teilt die Übersetzungswissenschaftlerin Lépinette (2003:72ff.) die übersetzungsgeschichtliche Untersuchung in drei Phasen ein: 1) der ausgangskulturelle Kontext und die Auswahl der übersetzten Texte (‚amont‘), 2) der Übersetzungsprozess bzw. vor allem seine Determinanten, 3) die Rezeption der Übersetzung im Zielkultur-Kontext (‚aval‘). Dies wird im wesentlichen auch von Werners Vorgehen abgedeckt (da er auch den Ausgangskontext und die Rezeptionskonjunktur untersucht, was als Voraussetzung für die Vergleichsoperationen gilt), doch scheint Lépinettes methodische Dreiteilung einen präziseren Zugriff zu bieten. Außerdem entspricht sie auch Kortländers Unterteilung des Kulturtransfers in die Phasen Selektion, Transport und Integration (1995:6–10). Spillner (1997:108) legt Wert darauf, dass der Zustand vor dem Transfer (‚status ante quem‘) und der Zustand danach (‚status post quem‘) dargestellt werden. Dazu kann eine dritte Vergleichsoperation hinzukommen, die direkt im Transfer ansetzt. Für einen wissenschaftlichen Vergleich sieht er (1997:111) als Voraussetzung

- „mindestens sieben Vergleichsprozeduren:
- Aufstellung des ‚tertium comparationis‘
- Ermittlung der Realisierung(en) in A
- Ermittlung der Realisierung(en) in B
- (metasprachliche) Deskription der Realisierung(en) in A
- (metasprachliche) Deskription der Realisierung(en) in B
- expliziter Vergleich
- Befund/Interpretation“

Das heißt, jede der mindestens zwei Vergleichsoperationen sollte aus diesen sieben Prozeduren bestehen. Auf den ersten Blick scheinen sich die eben beschriebenen Vorgehensweisen schwierig vereinen zu lassen, jedoch sollte berücksichtigt werden, dass Werner, wie oben erwähnt, eine Untersuchung des Ausgangskontextes und der Rezeptionskonjunktur (und damit des ‚status ante quem‘ bei Spillner, des ‚amont‘ bei Lépinette) als selbstverständlich voraussetzt. Seine Dynamik der Veränderungen, deren Herausarbeitung er in den meisten Fällen als notwendig ansieht, entspricht dann dem ‚status post quem‘ bei Spillner und dem ‚aval‘ von Lépinette. Und auch Spillner vernachlässigt nicht die Interpretation der vorgefundenen Fakten (vgl. die sieben Vergleichsprozeduren, 1997:111), die man bei Lépinette in der Darstellung des Übersetzungsprozesses und des ‚aval‘ vermuten muss. Allerdings ist der methodische Zugriff bei Spillner und bei Lépinette sehr viel klarer erkennbar als bei der für die

Kulturtransferforschung typischen, methodisch etwas vagen Herangehensweise von Werner. Jedoch liegt bei Spillners sieben Vergleichsprozeden der Schwerpunkt auf dem Erkennen interkultureller Unterschiede. Erst mehrere Vergleichsoperationen sollen den Nachweis eines Transfers ermöglichen, wenn nicht eine dieser Operationen – fakultativ – im Transfer selbst ansetzt. Spillner geht im weiteren Text dann auch auf die Bedeutung von Selektion oder Nicht-Selektion von bestimmten Texten oder ‚Kulturemen‘ für die Erforschung von Kulturtransfers ein (1997:126), in der knappen Übersichtsdarstellung fehlt dies jedoch. Nimmt man es genau, ist aber mit Hilfe der Vergleichsprozeden nicht einmal der Nachweis eines Transfers möglich, sondern nur der Nachweis einer Innovation in einer der beiden Kulturen, die in der anderen Kultur schon vorher vorhanden war. Man braucht also auf jeden Fall weitere detaillierte Informationen über den Transport des ‚Kulturguts‘, den Transfer an sich, den Werner in einer seiner beiden unbedingt notwendigen Vergleichsoperationen untersucht, und der auch bei Lépinette in der zweiten Phase untersucht werden kann, obwohl dies nicht unbedingt vorgesehen zu sein scheint (die Betonung liegt hier eher auf den sozio-kulturellen und intellektuellen Determinanten des Übersetzungsprozesses). Dass dieser Schritt bei Spillner nur fakultativ vorhanden ist, stellt ein Manko seiner Methode dar, ist aber vermutlich daher erklärbar, dass sein Schema aus der Kontrastiven Linguistik stammt, in der es auf das Erkennen von unterschiedlichen Realisierungen gleicher Funktionen in verschiedenen Sprachen ankommt.

Der Untersuchungsgegenstand in der vorliegenden Arbeit ist eine bestimmte Textsorte: Kochbücher. Dies legt das Arbeiten mit Paralleltexten nahe, also mit original in der Zielsprache verfassten Texten gleicher Funktion bzw. Textsorte (vgl. Albrecht 1999:24f. und die Methodik bei der Erforschung spezifischer Eigenschaften von Übersetzungen – dort ist von einem ‚comparable corpus‘ die Rede –, siehe Kap. 2.3.2). Bei der geplanten Untersuchung sollen nun nicht Realisierungen der Textsorte an sich miteinander verglichen werden, sondern verschiedene Einzelaspekte, die zum Teil auch über rein sprachliche Aspekte hinausgehen sollen, aber nur in Texten zugänglich sind – die Tatsache, dass ‚kulturelle‘ Phänomene oft nur über Sprache in Texten erfassbar sind, betont auch Spillner (1997:104). Werden diese Einzelaspekte ausreichend genau übereinzelsprachlich und -kulturell definiert, bspw. über ihre Funktion, den Inhalt der Rezepte, ein Wortfeld etc., erhält man ein unabhängiges ‚tertium comparationis‘. Spillner selbst (1997:113) legt anstatt einer Eins-zu-Eins-Komparation die Untersuchung von Realisierungsbündeln nahe. Er nennt dazu die Anforderungshandlung in Kochrezepten (dt.: Infinitiv, Imperativ Plural, ‚man nehme...‘; frz.: Infinitiv, Imperativ Plural), die auch in der vorliegenden Korpusuntersuchung eine Rolle spielen wird. Er weist (1997:113) noch auf folgendes

hin: „Analog dazu muß bei Kulturvergleichen stets mit regionalen Varietäten, sozialen Unterschieden, historischen Veränderungen gerechnet werden.“

Die Eingrenzung auf eine bestimmte Textsorte und ein klar definiertes Korpus aus Paralleltexten (siehe hierzu auch die Vorgehensweisen im Forschungszweig ‚Spezifische Eigenschaften von Übersetzungen‘) lässt auch ein Frageschema besser umsetzbar erscheinen, das zuerst Koller (²1998 [1984]:212) vorschlug und das von Albrecht (1995:30f.) aufgenommen und modifiziert dargestellt wurde. Es dient ursprünglich dazu, Systeminnovationen sowie qualitative und quantitative Norminnovationen in Übersetzungen aufzufinden. Hier wird also der Bezug zwischen Übersetzungen und ihrer Wirkung auf die Zielsprache und Zielkultur hergestellt, der in den bisher diskutierten Methoden zur Untersuchung interkultureller Transfers oder der Übersetzungsgeschichte weitgehend gefehlt hat oder nur implizit vorhanden war. Im Wesentlichen beruht das Vorgehen auf der Arbeit mit Erstbelegen, wie sie aus der Sprachgeschichte bekannt ist, berücksichtigt aber noch einige darüber hinausgehende Faktoren. Es soll im Folgenden in der Fassung von Albrecht wiedergegeben werden:

- „1. Erscheinung in früher oder gleichzeitig entstandenen Originaltexten belegbar? Ja! -> Keine Innovation. Nein -> 2;
2. Erscheinungen nur in später entstandenen Originaltexten und/oder Übersetzungen belegbar? Ja! -> Vermutlich tatsächlich Innovation, aber:
3. Vielleicht handelt es sich bei der Erscheinung nur um eine bisher kaum genutzte im Sprachsystem angelegte Möglichkeit -> Norminnovation -> 7.
4. Möglicherweise handelt es sich um die erste schriftsprachliche Realisierung einer in der gesprochenen Sprache längst vorhandenen Erscheinung;
5. Möglicherweise handelt es sich um eine idiosynkratische Erscheinung, bzw. Fehlleistung des Übersetzers;
6. Möglicherweise erklärt sich die Erscheinung aus einer bestimmten, höchst spezifischen Übersetzungsfunktion, wie z. B. Interlinearversion zur Erleichterung der Lektüre des Originals;
7. Die betreffende Innovation ist bisher noch nie belegt (z. B. neues Kompositum), entspricht jedoch den im System angelegten Möglichkeiten der Zielsprache -> qualitative Norminnovation. Die betreffende Innovation ist bereits früher sporadisch belegt, tritt jedoch in dem betreffenden Text auffällig häufig auf (z. B. Voranstellung des Adjektivs in einer romanischen Sprache) -> 8.
8. Quantitative Norminnovation.“

Albrecht (1995:31) schließt Fehlleistungen und „kommunikative Sonderformen“ (Punkte 5. und 6. im Frageschema) nicht wie Koller als potentielle Innovationen aus.

Mit diesem Frageschema rücken auch die Paralleltexte der Zielsprache mehr in den Mittelpunkt der Betrachtungen. Es ist nicht mehr so wichtig, woher die Innovation in die Übersetzung kommt. Implizit wird natürlich zugrunde gelegt,

dass sie aus dem Ausgangstext stammt, aber von Bedeutung ist vor allem, ob ein in einer Übersetzung vorhandenes ‚Kulturgut‘ (gemeint ist hier noch ausschließlich die sprachliche Ebene) in Originaltexten der Zielsprache wieder aufgenommen wird. Die ursprüngliche Intention von Koller und Albrecht war zwar, den Nachweis zu erbringen, dass eine Innovation in einer Übersetzung in eine bestimmte Sprache transportiert wurde. Darüber hinaus kann damit jedoch, vor allem in Kombination mit einem Paralleltextkorpus, die weitere Rezeption dieser Innovation in der Zielkultur verfolgt werden. Hierin liegt ein entscheidender Schritt der vorliegenden Arbeit: Es wird nicht mehr nur festgestellt, was in einer (bzw. mehreren) Übersetzung(en) transferiert wurde, sondern wie es sich auch tatsächlich in der Zielkultur ausgebreitet hat – oder nicht. Die Bedeutung der realen Durchsetzung in der Zielkultur wurde auch in den Descriptive Translation Studies und der Kulturtransferforschung betont, aber noch selten oder sogar gar nicht anhand von konkreten, auch quantitativen Daten aus seriellen Quellen (eine Textsorte, ein Sachgebiet) über einen längeren Zeitraum verfolgt. Die Verwendung von Texten aus der gleichen Textsorte und dem gleichen Sachgebiet soll eine bessere Einschätzung textueller und kulturgeschichtlicher Parameter ermöglichen.

2.5.2 Erkenntnisse und Arbeitsweisen aus anderen Wissenschaftszweigen

Neben methodischen Erkenntnissen aus der historisch orientierten Übersetzungswissenschaft bzw. der Kulturtransferforschung sind weitere Grundlagen erforderlich, um die Methodologie für die vorliegende Untersuchung zu vervollständigen. Eine wichtige Hilfswissenschaft für jede empirische Arbeit ist die Statistik, auch wenn im vorliegenden Fall nur darauf hingewiesen werden kann, dass statistische Methoden bei dieser historischen Untersuchung nicht angewendet werden können und nicht einmal die Repräsentativität der Stichproben möglich ist. Ein Exkurs zu den qualitativen und quantitativen Verfahren in den Sozialwissenschaften kann aber Wege zur Bearbeitung und Generalisierung der Inhalte aufzeigen, die trotz der eingeschränkt und nur in bestimmter Weise vorliegenden Daten beschränkt werden können.

Soziologie und Psychologie setzen seit langem quantitative Methoden ein, um gesellschaftliche bzw. psychische Phänomene zu erforschen. In den letzten Jahrzehnten ist hier allerdings ein Trend hin zu qualitativen Vorgehensweisen zu beobachten (vgl. Mayring ⁷2000, ⁴1999). In traditionell qualitativ orientierten Disziplinen wie der Geschichtswissenschaft hingegen werden verstärkt auch quantitative Verfahren eingesetzt (vgl. Jaraus/Arming/Thaller 1985). Die Methodendiskussion ‚quantitativ vs. qualitativ‘ scheint sich also etwas entschärft zu haben und auf eine Synthese beider Ansätze hinauszulaufen.

Qualitative Analyseverfahren der Sozialwissenschaften werden von Mayring (⁴1999) beschrieben. Obwohl der Gegenstand dieser Untersuchung etwas von dem der Sozialforschung abweicht, lassen sich doch methodische Anleihen denken. Auch eine Untersuchung wie die hier angestrebte sollte von den Postulaten Mayrings zum qualitativen Denken (vgl. Mayring ⁴1999:9–13) bestimmt sein. Vier seiner fünf Postulate sind auch hier umsetzbar, nämlich das Orientieren am Subjekt (am Einzelfall), die Forderung nach einer Deskription des Untersuchungsgegenstandes vor Beginn der Analyse, die Tatsache der notwendigen Interpretation zur Erschließung des Untersuchungsgegenstandes und die Verallgemeinerbarkeit aufgrund von Argumentation und nicht anhand von rechnerischen Verfahren. Des Weiteren nennt Mayring 13 ‚Säulen qualitativen Denkens‘ wie bspw. die Ganzheit des Subjekts (= Gegenstandes), seine Historizität, methodisch-theoretische Offenheit gegenüber dem Gegenstand, strenge Kontrolle des methodischen Vorgehens, mögliche induktive Theoriebildung, Regelgeleitetheit von menschlichem Denken, Fühlen und Handeln an Stelle von zwingenden Naturgesetzen (⁴1999:13–26). Mit den oben genannten methodischen Grundlagen dürfte eine Beschreibung von konkreten Transfer- und Wandelprozessen möglich sein, die zwar von einzelnen Texten und Phänomenen ausgeht, aber trotzdem Schlussfolgerungen von allgemeinerer Gültigkeit zulässt.

Zur Durchführung qualitativer Untersuchungen beschreibt Mayring verschiedene Erhebungs-, Aufbereitungs- und Auswertungsverfahren, von denen hier nur letztere interessieren, da von vorhandenen Texten ausgegangen wird. Von den sieben behandelten Methoden scheinen drei einen gangbaren Weg für die hier vorzunehmende Korpusanalyse zu bieten: die gegenstandsbezogene Theoriebildung, die typologische Analyse und teilweise die qualitative Inhaltsanalyse.

Bei der gegenstandsbezogenen Theoriebildung werden Datensammlung und Auswertung in dem Sinn verknüpft, dass das untersuchte Material ständig zu Rückkopplungen im theoretisch-methodischen Bereich führt. Sie eignet sich für Feldforschung oder für explorative Studien (vgl. Mayring ⁴1999:82–85). Da sowohl zu den textuellen Eigenschaften von deutschen Kochbüchern im 17./18. Jahrhundert als auch zum Phänomen der hier so genannten ‚translatorischen Wirkung‘ (s. u. Kap. 3) sehr wenig bis gar keine Forschungsaktivität zu verzeichnen ist, musste ein theoretischer Rahmen für die Analyse erst geschaffen werden.

Bei der typologischen Analyse werden Teile des Datenmaterials ausgesucht (Idealtypen, besonders häufige Fälle, besonders seltene Fälle, Extremtypen oder Fälle von besonderem theoretischen Interesse), an deren Beispiel Eigenschaften in besonderer Weise hervortreten. Die ausführliche Analyse erlaubt es, so weit

in die Tiefe zu gehen, dass eine umfassende Beschreibung gegeben werden kann, was bei der Untersuchung von größeren Materialmengen nicht mehr möglich wäre. Als Anwendungsgebiet nennt Mayring Materialfülle aus einem wenig erforschten Bereich, die geordnet werden soll, aber ohne auf ausführliche Beschreibungen von Einzelfällen verzichten zu können (vgl. ⁴1999:105–107).

Mayring betont mehrmals, dass die beschriebenen Methoden miteinander kombiniert werden können, und dass dies sogar notwendig ist, um eine dem Gegenstand angemessene Vorgehensweise zu finden (vgl. z. B. ⁴1999:107ff.). Auch die Einbeziehung von quantitativen Analyseschritten in eine qualitative Untersuchung wird angestrebt, vor allem zur Untermauerung einer Verallgemeinerung oder für Häufigkeitsanalysen (Mayring ⁷2000:45). Aber Kombinationen sind nicht nur unter den Analysemethoden denkbar, sondern auch mit verschiedenen Herangehensweisen an einen Gegenstand wie Einzelfallanalyse, Handlungsforschung, Feldforschung, Experimente, Dokumentenanalyse o. ä. Der letzte der sog. ‚Untersuchungspläne‘ liegt in dieser Arbeit vor und soll deshalb kurz beschrieben werden.

Als Dokumente werden nicht nur Schriftstücke angesehen, sondern „Objektivationen (Vergegenständlichungen) der Psyche des Urhebers“ (nach Ballstaedt 1987, zit. aus Mayring ⁴1999:33), die „interpretierbar“ sind, also „interessante Schlüsse auf menschliches Denken, Fühlen und Handeln zulassen“ (ebd.; vgl. hierzu auch die Arbeitsweise der Volkskunde, in der kulturelle Objektivationen als Indikatoren für dahinterliegende Prozesse gesehen werden). Vor allem zur Untersuchung von historischen Ereignissen wird die Dokumentenanalyse angewendet. Dabei ist zu beachten, dass bestimmte Kriterien bzgl. des Erkenntniswertes von Dokumenten offengelegt werden: die Art des Dokuments, seine äußeren und inneren Merkmale (Material, Zustand etc. und der Inhalt oder die Aussagekraft von nicht-schriftlichen Dokumenten), seine Intendiertheit (für wen und für welchen Zweck wurde das Dokument geschaffen?), seine Nähe zum Gegenstand der Untersuchung (zeit-räumlich und sozial) und die Herkunft des Dokuments (woher stammt es, wie ist es überliefert worden?). Mayring unterscheidet vier Stufen beim Ablauf einer Dokumentenanalyse: Formulierung einer Fragestellung, Definition der einzubeziehenden Dokumentenarten sowie Bestimmung und Sammeln des Ausgangsmaterials, Quellenkritik (s. o. zum Erkenntniswert der Dokumente) und schließlich die Interpretation mit qualitativ-interpretativen oder quantitativen Methoden (vgl. Mayring ⁴1999:32–35).

2.6 Zusammenfassung

Im vorangehenden Kapitel wurde zuerst die Suche nach einem Übersetzungsbegriff für die vorliegende Arbeit dargestellt. Dazu dienten vor allem die

Descriptive Translation Studies und funktionale Übersetzungstheorien als Basis, da deren relativ weit gefasste Übersetzungsdefinition der Wirklichkeit bei der Übertragung historischer Gebrauchstexte in andere Sprachen am nächsten kommt. Anschließend wurden kurz die für die vorliegende Arbeit relevantesten Aspekte des großen Themenbereichs ‚Kultur‘ angesprochen, bevor ihr Vorkommen in Texten und ihre Behandlung in Übersetzungen dargestellt wurde. Dann wurden verschiedene Einflussmöglichkeiten von Übersetzern und Übersetzungen auf ihre jeweilige Zielsprache und -kultur referiert, aufgeteilt auf verschiedene Bereiche. Der Kontakt zwischen Sprachen führt immer wieder zu Veränderungen aller beteiligten Sprachen auf verschiedensten Ebenen. Die betreffenden Mechanismen und Bereiche wurden in der Sprachkontaktforschung untersucht und kurz präsentiert. In Übersetzungen können von den Konventionen der Zielsprache abweichende Verwendungen dieser Sprache aufgefunden werden. Seit einigen Jahren befasst sich die Forschungsrichtung ‚Spezifische Eigenschaften von Übersetzungen‘ mit diesen Abweichungen. Ihre Erkenntnisse und Arbeitsweisen wurden ebenfalls kurz vorgestellt. Zur Veranschaulichung des in dieser Arbeit zentral untersuchten Phänomens ‚translatorische Wirkung‘ wurden in der Folge einige Beispiele für das Wirken von Übersetzern und Übersetzungen genannt. Ein wichtiger Bestandteil war auch die Erforschung von Kulturtransfers, wie sie in der Forschergruppe um Espagne und Werner gehandhabt wird. Außerdem wurden zur Abrundung der theoretischen Grundlagen Arbeiten aus verschiedenen Disziplinen zur Verbreitung neuer Ideen, Vorstellungen, Konzepte und Gegenstände und zum darauf basierenden Wandel in sozialen Systemen zusammengefasst.

Für die methodische Vorgehensweise wurden zunächst historisch orientierte Ansätze aus der Übersetzungswissenschaft und der Kulturtransferforschung vorgestellt, die für die Untersuchung vorhandener Übersetzungen konzipiert wurden. Dabei handelt es sich um ganz unterschiedliche Herangehensweisen an einzelne Texte, Textsorten oder Phänomene. Ergänzt wurde diese Methodologie durch eher allgemein-wissenschaftliche Vorgehensweisen aus und Hinweise auf Verfahren der Statistik und der Sozialwissenschaften.

3 Translatorische Wirkung

3.1 Zur Theorie translatorischer Wirkung

Für eine solide und konkrete Behandlung so komplexer Prozesse wie der in dieser Arbeit beschriebenen ist es unerlässlich, über eine klar definierte Begrifflichkeit zu verfügen. Als geeignetes umfassendes Konzept erscheint es deshalb aus folgenden Gründen angebracht, das Konzept ‚translatorische Wirkung‘ einzuführen. Zur Ausarbeitung eines theoretischen Rahmens für die Beschreibung und Untersuchung dieses Phänomens und seiner diversen Realisierungsmöglichkeiten sowie Mechanismen wurde auf den in Kapitel 2 präsentierten Erkenntnissen aufgebaut, ohne dass diese allerdings im Einzelnen den Details der Theorie zugeordnet werden könnten. Vielmehr trägt das vorangehende Kapitel zum Verständnis des neu eingeführten Konzepts bei, indem eine Darstellung derjenigen Aspekte versucht wurde, die in der Gesamtsicht zur Einführung dieses Terminus und zum Vorschlag einer Untersuchungsmethode führten. Dabei wurde deutlich, dass die aus unterschiedlichsten Disziplinen stammenden Grundlagen über zu disparate Begriffe und Benennungen verfügen, als dass diese für eine Beschreibung und Interpretation des gesamten Spektrums translatorischer Wirkung verwendet werden könnten. Im folgenden Kapitel 3.1 soll daher eine genaue Begriffsdefinition vorgestellt werden, die auch angrenzende oder untergeordnete Konzepte umfasst. Aus diesen Begriffen ergibt sich im Gesamten ein Raster zur Beschreibung translatorischer Wirkung und der an ihr beteiligten Prozesse und ‚Kulturgüter‘. Danach kann in Kapitel 3.2 eine Methode zur Untersuchung translatorischer Wirkung hergeleitet werden, die in der vorliegenden Arbeit zum Einsatz kommt.

Wie ebenfalls in Kapitel 2 ersichtlich besteht über die Definition und den Begriffsumfang von ‚Kultur‘ kein Konsens. Das Konzept bleibt meist sehr vage und kann deshalb in vielen Kontexten als Schlagwort verwendet werden. Für die Zwecke der vorliegenden Arbeit eignet sich ein solch vager Begriff jedoch nicht. Aus diesem Grund wird das Lexem ‚Kultur‘ vollständig vermieden.

Im Folgenden soll zuerst eine Definition des Phänomens ‚translatorische Wirkung‘ vorgestellt werden, von der ausgehend die für ihr Verständnis notwendigen Begriffe angeführt und definiert werden. Dabei wird versucht, einem logischen Aufbau zu folgen, jedoch ist aufgrund der komplexen Zusammenhänge nicht immer vorweg eine Klärung aller Begriffe möglich, die in den Erläuterungen jeweils benötigt werden. Deshalb sind Termini, die im Text verwendet werden, aber erst zu einem späteren Zeitpunkt erklärt werden können, kursiv ausgezeichnet. Begriffe, die an der jeweiligen Stelle definiert werden, sind fett hervorgehoben.

Zunächst wird das zentrale Konzept der Studie folgendermaßen definiert: **Translatorische Wirkung** liegt vor, wenn *individuelle Prozesse* im Zusammenhang mit dem Anfertigen von *Translaten* zu *kollektiven Prozessen* führen. Zentral für das Verständnis des Phänomens ‚translatorische Wirkung‘ sind dabei die Begriffe *Individuum* und *Kollektiv*, sowie ihre Beziehung zueinander und die in ihnen jeweils stattfindenden Prozesse. Ebenfalls von grundlegender Bedeutung ist das Konzept ‚Translat‘ und schließlich auch die Einheiten der vom Menschen geschaffenen konkreten und abstrakten Realität, die *Kollektivelemente*.

3.1.1 Kollektiv und Individuum

Kollektive sind nach Hansen (²2000:193) „alle denkbaren menschlichen Gruppierungen, die gemeinsame Gewohnheiten zu erkennen geben, also mehr sind als ein Zufallsprodukt“. Sie setzen sich aus **Individuen**, also einzelnen Menschen, zusammen, die gleichzeitig als treibende Kräfte innerhalb der Kollektive wirken. Diese Individuen verfügen auch über ein Zusammengehörigkeits- oder Kollektivgefühl, das trotz divergierender Interessen den Zusammenhalt in Kollektiven sichert (Hansen ²2000:194). Zum Begriff des Kollektivs, wie er in dieser Arbeit verwendet wird, gehören untrennbar die Kollektivelemente (‚Kulturgüter‘, s. u.), die in ihm vorhanden sind (und zu denen die „gemeinsamen Gewohnheiten“ zählen, die Hansen in seiner Definition nennt). **Kollektivität** ist eine Eigenschaft allen menschlichen Zusammenlebens, und wird als die Tatsache definiert, dass Individuen sich zu vielerlei Kollektiven mit gemeinsamen Gewohnheiten zusammenschließen und darin jeweils ein Zusammengehörigkeitsgefühl entwickeln (vgl. Hansen ²2000:39f.). Es gibt zahlreiche Kollektive und ein Individuum gehört immer mehreren Kollektiven an. Dies wird mit dem Begriff der **Multikollektivität** ausgedrückt. Die verschiedenen Kollektive können sich in ihren Mitgliedern überschneiden (Tennisclub, Anwälte einer Stadt) oder eine gleichzeitige Mitgliedschaft ausschließen (katholische und evangelische Gemeinde). Kollektive können, aber müssen nicht zwingend an einen geographischen Raum oder eine gemeinsame Sprache gebunden sein. Sie können auch hierarchisierend aufgebaut sein, so dass sich **Superkollektive** ergeben, die **Subkollektive** beinhalten, womit auch ein Teil eines sich in mehreren Superkollektiven ausdehnenden Kollektivs gemeint sein kann (bspw. können die Deutschen im internationalen Kollektiv der CB-Funker ein Subkollektiv zum Superkollektiv ‚deutsche Nation‘ bilden). Umgekehrt muss die Mitgliedschaft in einem Subkollektiv nicht automatisch zu derjenigen im Superkollektiv führen, da ein spanischer Staatsbürger, der in Deutschland dem Kollektiv der CB-Funker angehört, deshalb noch nicht ein Mitglied der deutschen Nation wird. Ist jedoch ein Kollektivelement, wie z. B. eine bestimmte Art der Begrüßung, in einem Subkollektiv vorhanden, gilt es auch in allen übergeordneten Kollektiven

als vorhanden (s. u. zum Vorhandensein und der Anwendung von Kollektivelementen). Eine Kohäsion zwischen den teilweise höchst divergierenden Kollektiven entsteht durch Individuen, die gleichzeitig in mehreren Kollektiven Mitglied sind. Verfügt ein Individuum über ein Kollektivelement, so gilt es als in allen Kollektiven vorhanden, in denen das Individuum Mitglied ist. Allerdings kann eine *Invention* oder ein *Transfer* von einem Individuum auch nur in einem einzelnen Kollektiv bekannt gemacht werden.

Als **Ausgangskollektiv (AK)** wird hier dasjenige Kollektiv bezeichnet, aus dem ein Kollektivelement entlehnt wurde, als **Zielkollektiv (ZK)** dasjenige, in das ein Kollektivelement integriert wurde. Es könnten wohl treffendere Benennungen gefunden werden, die Bezeichnungen lehnen sich jedoch an die in der Übersetzungswissenschaft weit verbreiteten Termini Ausgangs- und Zieltext an. Wenn keine nähere Bestimmung vorliegt, wird hier unter diesen beiden Kollektiven je eine Nation, ein Volk oder eine Sprachgemeinschaft verstanden, also ein Superkollektiv (vgl. Hansen ²2000:205). Normalerweise wird in der Fallstudie mit Ausgangskollektiv auf Frankreich bzw. die französische Gesellschaft verwiesen, mit Zielkollektiv auf die deutsche Sprachgemeinschaft im frühneuzeitlichen Deutschen Reich und in der Eidgenossenschaft. Für die Zwecke der Studie war es notwendig, das Zielkollektiv noch weiter zu untergliedern. Es wurden Kollektivelemente untersucht, die nur in einem Teil des Zielkollektivs, einer Art Subkollektiv, zum Tragen kommen, wie z. B. Standardisierungen der Textsorte ‚Kochrezept‘. Deshalb wurde ein **tangiertes Kollektiv (TK)** eingeführt, unter dem die Gruppierung von Menschen im Zielkollektiv (evtl. auch im Ausgangskollektiv) verstanden wird, die potentiell mit einem Kollektivelement zu tun haben – im genannten Beispiel alle Autoren, Verleger und Benutzer von Kochbüchern. Dabei ist von mehreren Kollektiven und auch Einzelindividuen auszugehen, die in einem ‚tangierten Kollektiv‘ zusammengefasst werden, das dann wiederum ein Subkollektiv zum Zielkollektiv bildet. Die Zuordnung zu diesem tangierten Kollektiv erfolgt rein über die Tatsache, dass die Kollektive und Individuen mit dem jeweiligen Kollektivelement zu tun haben, ein Zusammengehörigkeitsgefühl ist hier nicht unbedingt vorauszusetzen. Die Definition von ‚Kollektiv‘ wird in diesem speziellen Fall freier gehandhabt, um die Gruppe von Menschen benennen zu können, die von bestimmten Veränderungen betroffen ist.

Gegen die Verwendung der Bezeichnung ‚Kollektiv‘ kann ihr Gebrauch im Sozialismus/Kommunismus angeführt werden, der die Neutralität und Assoziationsarmut, die Hansen ihr zuschrieb, etwas einschränkt. Da dieser Gebrauch aber nicht mehr der aktuellen Situation entspricht, bleibt ‚Kollektiv‘ doch die neutralste und griffigste Bezeichnung für den damit auszudrückenden Begriff.

Kollektive und Individuen sind die Träger für jeweils in ihnen stattfindende **kollektive und individuelle Prozesse**, wobei die kollektiven Prozesse (*Diffusionsprozess, Adoptionsprozess*¹) immer auf ein bestimmtes Kollektivelement bezogen sind und auf den damit zusammenhängenden individuellen Prozessen im Kollektiv basieren. Sie müssen jedoch nicht alle Individuen des Kollektivs betreffen, sondern es reicht aus, wenn sie von den Mitgliedern des Kollektivs als überindividuell angesehen werden. Individuelle Prozesse wie Wahrnehmen, Denken, Empfinden und Handeln beschränken sich nicht zwangsläufig auf ein einzelnes Individuum, sondern ihre Kennzeichnung als ‚individuell‘ ordnet die Prozesse eher auf der einen Seite des Kontinuums ‚individuell–kollektiv‘ ein. Individuelle Prozesse hängen stark vom **Erfahrungshorizont** der beteiligten Individuen ab, also von allen Kollektivelementen aus verschiedenen Kollektiven, von denen diese Individuen Kenntnis haben und von der Auswahl daraus, die sie anwenden (vgl. auch Barnett 1953:42 zum Einfluss der Kommunikationsmöglichkeiten auf die Entstehung von Innovationen). Außerdem schließt der Erfahrungshorizont alle Individuen und Kollektive ein, die den beteiligten Individuen bekannt sind. Zum Erfahrungshorizont zählen auch persönliche Eigenschaften, Einstellungen und Verhaltensweisen (vgl. auch Wüstendörfer 1974:92–109, der den Einfluss verschiedener individueller Eigenschaften auf die Annahme von Neuerungen behandelt). Der Erfahrungshorizont eines Kollektivs setzt sich aus den Erfahrungshorizonten seiner Mitglieder zusammen, umfasst aber als kollektiver Erfahrungshorizont nur das, was von einer Mehrheit getragen wird.

Die individuellen Prozesse aller einzelnen Individuen sind die Basis jeder menschlichen, auch kollektiven, Realität. Aber nur durch Handeln entstehen Produkte, die andere Individuen wahrnehmen können und mit denen der Aufbau eines Kollektivs möglich ist (vgl. auch das Epidemiologische Modell bei Sperber³1998). Menschliches Handeln ist äußerst komplex. Hier soll nicht im einzelnen auf verschiedene Handlungstheorien eingegangen werden. Für die vorliegende Arbeit wird unter **Handlung** bzw. **Handeln** jede von anderen wahrnehmbare Aktion eines Menschen (Individuums) verstanden. Als Handlungen können für die Untersuchung kleinstmögliche Einheiten isoliert werden, die meisten Handlungen sind aber komplex und bestehen aus mehreren Einzelhandlungen. Dabei entsteht immer ein *Produkt* unterschiedlicher Art und jede Handlung ist in verschiedenem Ausmaß abhängig von Kollektiven, Individuen und Kollektivelementen. Diese Abhängigkeit bedeutet, dass das entstehende Produkt von diesen Faktoren geprägt oder auf sie gerichtet ist (s. u. bei Kollektivelementen). Jede

¹ ‚Diffusionsprozess‘ und ‚Adoptionsprozess‘ werden hier (s. u.) abweichend von der Diffusionsforschung definiert.

individuelle Handlung (und damit jedes Produkt) situiert sich auf einem Kontinuum zwischen ‚Konservation‘ und ‚Innovation‘, enthält also unterschiedliche Anteile schon vorhandener bzw. neuer Kollektivelemente. Neue Kollektivelemente gelangen durch die **Invention** eines Individuums in die Kollektive, denen dieses angehört. Eine Invention kann in einer Erfindung, einer Entdeckung, aber auch in der weitreichenden *Transformation* einer *Standardisierung* oder der *Realisierung* eines Produktes bestehen. Die neuen Kollektivelemente erlangen in den betreffenden Kollektiven einen gewissen *Diffusionsgrad*, der im Extremfall auch auf das eine Individuum beschränkt bleiben kann, wenn das Kollektivelement nicht so präsentiert wird, dass andere Individuen es wahrnehmen können. Eine weitere Möglichkeit zur Erlangung neuer Kollektivelemente ist eine Sonderform individuellen Handelns, nämlich **Transfer**. Hierunter wird die Vermittlung von Kollektivelementen aus einem anderen Kollektiv verstanden. Dazu müssen die handelnden Individuen, die **Vermittler**, entweder beiden Kollektiven angehören oder bei einer Mitgliedschaft in nur einem oder sogar keinem der beiden Kollektive Kenntnisse über sie besitzen, ohne Mitglied zu sein. Bei einem Transfer werden nicht zwingend nur neue Kollektivelemente vermittelt, sondern auch diese Form des Handelns situiert sich zwischen den Extrempolen innovativen und konservativen Handelns. Zur Abgrenzung von Transfer wird individuelles Handeln, das keinen Transfer beinhaltet, als **internes Handeln** bezeichnet. Bei einem Transfer, der immer von Individuen getragen wird, kann auch die kollektive Beziehung zwischen dem Zielkollektiv und dem Ausgangskollektiv eine Rolle spielen (s. u. bei der Erläuterung der Determinanten für translatorische Wirkung). Eine Entscheidung darüber, ob internes Handeln oder ein Transfer vorliegt bzw. darüber ob internes Handeln eine Invention darstellt, muss im Einzelfall getroffen werden. Die Basis dafür sind detaillierte Informationen über das betreffende Kollektivelement und seinen **Kontext** (Situierung innerhalb der beteiligten Kollektive, Individuen und Kollektivelemente). Für die Beschreibung individueller Handlungen im Zusammenhang mit dem Anfertigen von Translaten wurde ein Schema ausgearbeitet (s. u. Translat).

Jede individuelle Handlung, ob Transfer oder internes Handeln, kann dazu führen, dass Standardisierungen in ihrer Qualität verändert werden (**Transformation**; s. a. u. *qualitative Veränderung* von Kollektivelementen), da erstens in der Realisierung von Standardisierungen um einen Prototypen herum großer Spielraum besteht (*Typenabweichung*), und da zweitens jedes Individuum einen unterschiedlichen Erfahrungshorizont besitzt und folglich die betreffende Standardisierung in seinen eigenen Interpretationskontext stellt und für seine eigenen Ziele einsetzt, d. h. anders situiert. Interpretationskontext und Ziele weichen von denen anderer Individuen in unterschiedlichem Ausmaß ab. Eine bestimmte

Standardisierung kann wiederholt und von verschiedenen Individuen in einer bestimmten Form transformiert werden. Erlangt eine solche Veränderung einen hinreichenden Adoptionsgrad (auf kollektiver oder auf individueller Ebene), kann von einer Transformation der Standardisierung gesprochen werden. Es ist auch möglich, dass sich eine Hierarchisierung in eine Super-Standardisierung wie ‚Hühnerfrikassee‘ und in die von einzelnen Köchen verinnerlichten oder von Kochbuchautoren kodifizierten Sub-Standardisierungen entwickelt, die zwar eine Typenabweichung der Super-Standardisierung darstellen, aber trotzdem als zu ihr gehörig erkennbar sind und eigene Standardisierungen bilden. Auch bspw. regionale Ausprägungen bestimmter Standardisierungen wären hierzu zu zählen. Eine starke Transformation kann dazu führen, dass eine Standardisierung nicht mehr als sie selbst erkannt werden kann, sondern eine neue Standardisierung entstanden ist (Invention, s. o.). Auch in einer konkreten Anwendung kann die Typenabweichung so groß sein, dass das entstehende Produkt nicht mehr der eigentlich zugrundeliegenden Standardisierung zugeordnet werden kann, sondern als etwas Neues betrachtet werden muss. Dies kann auch im Zusammenhang mit Standardisierungen aus einem anderen Kollektiv der Fall sein, jedoch ist dann kein Transfer mehr anzunehmen, sondern davon auszugehen, dass das handelnde Individuum auf der Basis von Kollektivelementen aus allen Kollektiven, denen es angehört oder von denen es Kenntnis hat, eine Invention herbeigeführt hat. Die Grenze zwischen Transformation und Invention kann höchstens für den Einzelfall festgelegt werden, und erst nachdem möglichst viele Informationen über die Standardisierung analysiert worden sind.

Die Konzepte ‚Diffusion‘ und ‚Adoption‘ wurden aus der Diffusionsforschung (s. o.) für den theoretischen Rahmen zu translatorischer Wirkung entlehnt, aber in ihrem Gehalt verändert. Der **Diffusionsprozess** ist in der vorliegenden Arbeit zu verstehen als das Vorhandensein eines bestimmten Kollektivelements in einem Kollektiv, also die Kenntnis des Kollektivelements durch Individuen, der *Umgang* von Individuen mit dem Kollektivelement. Diese Verbreitung unterliegt ständigen Schwankungen und kann mit dem **Diffusionsgrad** ausgedrückt werden, der angibt, wie viele Individuen im betreffenden Kollektiv das Kollektivelement kennen, was bei Produkten auch über die Anzahl ihrer Realisierungen ausgedrückt werden kann. Er beschreibt das Vorhandensein auf einem Kontinuum von ‚Nicht-Diffusion‘ (kein Individuum kennt das Kollektivelement) bis ‚Voll-Diffusion‘ (alle Mitglieder des Kollektivs kennen es). Bei empirischen Untersuchungen in größeren Kollektiven ist keine Vollerhebung und keineswegs immer eine repräsentative Ermittlung des Diffusionsgrades möglich, so dass auf (meist wohl eher vage) Einschätzungen auf der vorhandenen Datenbasis zurückgegriffen werden muss. Dabei sind die Mitglieder des Kollektivs (Individuen) sowie die von ihnen hervorgebrachten Produkte die

Grundlage. Die Weitergabe eines Kollektivelements erfolgt durch Kommunikation der Individuen untereinander. Dabei sind **Multiplikatoren** von großer Bedeutung, die ein neues Kollektivelement an andere Individuen vermitteln, weil sie es vor (möglicherweise großem) Publikum anwenden, darüber reden oder davon schreiben.

Ein gewisser Diffusionsgrad ist die Voraussetzung für den **Adoptionsprozess**, d. h. die sich ständig verändernde Akzeptanz (**Adoption**) eines Kollektivelements und seine aktive Verwendung durch Individuen (**Adopter**) in einem Kollektiv. Hier weicht die Konzeption wiederum von der Begrifflichkeit der Diffusionsforschung ab, die als Adoptionsprozess nur individuelle, nicht kollektive Vorgänge ansieht. Konkret ist unter aktiver Verwendung die Umsetzung von *Faktenwissen* bei der *Realisierung* von *Produkten* zu verstehen, die *aktive, beschreibende* oder *instrumentalisierende Anwendung* von *Standardisierungen* oder die Realisierung von Produkten. Manches Kollektivelement kann zwar vielen Individuen bekannt sein, wird aber nicht von allen, die es kennen, auch verwendet (bspw. rassistisches Gedankengut oder Handys). Individuen können bei der Adoption von Neuerungen evtl. als Vertreter für ein Kollektiv handeln (Staatsangelegenheiten, Anschaffung eines DVD-Spielers in einem Haushalt). Für die Adoption mancher Kollektivelemente müssen bestimmte (formale) Bedingungen erfüllt werden (bspw. für die Änderung der Staatsform). Die Zugehörigkeit zu einem Kollektiv macht in manchen Fällen eine individuelle Entscheidung über die Adoption unmöglich (Mehrheitsentscheidungen, stellvertretendes Handeln wie im Parlament oder einer Hierarchie; vgl. zu den letzten Anmerkungen Wüstendörfer 1974:2f.).

Mit dem sich ebenfalls ständig verändernden **Adoptionsgrad** kann beschrieben werden, wie viel Akzeptanz ein Kollektivelement zu einem bestimmten Zeitpunkt in einem bestimmten Kollektiv besitzt, also wie viele Individuen es aktiv verwenden. Umgekehrt interpretiert kommt ein niedriger Adoptionsgrad bei hohem Diffusionsgrad einer Ablehnung durch große Teile des Kollektivs gleich. Wie der Diffusionsgrad kann auch der Adoptionsgrad in Untersuchungen oft nicht eindeutig bestimmt und beziffert werden, sondern muss mit dem vorhandenen Material geschätzt werden. In der vorliegenden Untersuchung wird zur besseren Verdeutlichung des Materials teilweise ein Adoptionsgrad in Prozent angegeben. Dieser kann jedoch nicht für sich allein stehen, sondern dient nur der besseren Greifbarkeit der Ergebnisse einer detaillierten Untersuchung. Er kann entweder das gesamte Korpus, nur das Textsortenkorpus ohne die Übersetzungskomplexe (ÜK) oder bestimmte Subkorpora betreffen. Dies wird jeweils mit angegeben. Er errechnet sich dann aus der Zahl der Werke, die ein bestimmtes Merkmal aufweisen, im Verhältnis zur Gesamtzahl im jeweiligen Subkorpus. Diese Prozentzahlen sind aber für verschiedene Subkorpora, wenn

bspw. eine chronologische Entwicklung dargestellt werden soll, aufgrund der unterschiedlichen Korpusgrößen nicht unmittelbar vergleichbar.

Neben der Anzahl an Individuen, die ein Kollektivelement verwendet, ist noch die Häufigkeit der Verwendung wichtig, will man eine differenzierte Einschätzung der tatsächlichen Adoption erreichen. Es besteht nämlich durchaus ein Unterschied zwischen seltener Verwendung, Verwendung und auf sie folgende Ablehnung oder häufiger, überzeugter Verwendung etc. (vgl. die Ausführungen von Wüstendörfer 1974:4 zu einigen Arbeiten der Diffusionsforschung). Darüber sind Aussagen möglich, wenn man die *Anwendungshäufigkeit von Standardisierungen* sowie die *Häufigkeit* der Realisierung von oder des Umgangs mit Produkten darstellt. Dies kann sowohl auf kollektiver wie auf individueller Ebene geschehen.

3.1.2 Kollektivelemente

Kollektivelemente sind die Untereinheiten allen Wissens und Tuns in einem Kollektiv. Die Träger von Kollektivelementen sind Kollektive und Individuen. Kollektivelemente können aus bestimmtem *Faktenwissen*, *Standardisierungen* oder konkreten *Produkten* bestehen. Ihre Gesamtmenge verändert sich ständig, wenn neue Elemente hinzukommen oder vorhandene verschwinden (**quantitative Veränderung**). Auch die einzelnen Kollektivelemente können sich verändern (**qualitative Veränderung**). Bei Standardisierungen ist dies ein ständiger Prozess und wird dort auch Transformation genannt (s. o.). Für das Vorhandensein eines Elements in einem Kollektiv, also für einen Diffusionsgrad, der größer ist als Null, reicht es aus, wenn es bei einem Teil der Individuen des betreffenden Kollektivs bekannt ist oder von ihnen verwendet wird (es kann sich dabei im Extremfall um einen einzelnen Menschen handeln, bspw. wenn das Kollektivelement im Verschwinden begriffen ist) bzw. wenn wenige oder sogar nur ein Exemplar des Kollektivelements existiert (bspw. ein handschriftlicher Text mit einer bestimmten Sprachverwendung). Es ließe sich sogar der Fall denken, dass ein Kollektivelement verschwunden ist, aber die Erinnerung daran noch existiert (bspw. ein im Krieg zerstörtes Gemälde oder ein abgebranntes Schloss, auch das vernichtete letzte existierende Exemplar eines Buches oder der aus der Mode gekommene Handkuss). Auch dann wäre das entsprechende Kollektivelement als vorhanden anzusehen und folglich sein Diffusionsgrad größer Null anzusetzen. Kollektivelemente können auf unterschiedlichen Abstraktionsebenen und mit unterschiedlichem Begriffsumfang isoliert werden. In der vorliegenden Korpusanalyse sind bspw. sowohl die übergeordneten ‚Analysebereiche‘ als auch die ihnen zugeordneten ‚Parameter‘ und ihre konkret messbaren Merkmale sowie die einzelnen Kochbücher des Korpus jeweils als Kollektivelemente anzusehen. Oder ein weiteres Beispiel: Das

Kollektivelement ‚Ausstellung‘ besteht nur für eine bestimmte Zeit, setzt sich aber aus anderen Kollektivelementen, den ausgestellten Objekten, zusammen, die über einen viel längeren Zeitraum existieren. Ein solches Kollektivelement, das mehrere andere umfasst, wird hier **komplexes Kollektivelement** genannt. Dieser Begriff kann auf die Ebene der Einzelkategorien heruntergebrochen werden, so dass von **komplexem Faktenwissen, komplexen Standardisierungen** und **komplexen Produkten** gesprochen werden kann.

Die Untergliederung von Kollektivelementen in Faktenwissen, Standardisierungen und Produkte wird notwendig, weil Standardisierungen allein, wie sie Hansen (²2000) vorschlägt, in dieser Arbeit als Untersuchungseinheit nicht ausreichen. Denn es geht hier nicht um allgemeine Kulturwissenschaft, die sich verständlicherweise nur mit dem beschäftigt, was theoretisch an ‚Kulturen‘ an Gemeinsamem erkannt werden kann, sondern vielmehr stehen konkrete Inhalte und konkrete Sprachverwendungen in konkreten Texten im Fokus. Außerdem spielt auch Faktenwissen eine gewisse Rolle. Daher wurde als Untereinheit des Wissens und Tuns mit den Kollektivelementen ein weiter gefasster Begriff gewählt, als ihn Hansen mit den Standardisierungen vorlegt. Zur Verdeutlichung der drei Unterkategorien der Kollektivelemente sollen diese im Folgenden erläutert werden.

Bei **Faktenwissen** handelt es sich um reine Daten, die auf keinerlei Weise interpretiert wurden, also auch nicht von einer bestimmten Gruppe von Menschen abhängig sind, sondern allgemein als ‚wahr‘ betrachtet werden können. Allerdings ist die Trennung in reines Faktenwissen und von Menschen interpretiertes Wissen keineswegs immer möglich. Faktenwissen tritt daher normalerweise vermischt mit anderen Kollektivelementen auf. Es kann als Information im Gehirn von Individuen gespeichert oder auf einem materiellen Träger festgehalten sein (als Text in handschriftlicher, gedruckter oder elektronischer Form, als Modell oder anderer Nachbau, als Abbildung, Grafik, Diagramm etc.).

Standardisierungen werden für die vorliegende Arbeit abweichend von Hansen (²2000:43) als Konventionen definiert, die für Individuen gelten. Unter diese **individuellen Standardisierungen** fallen feste Gewohnheiten, die ein einzelnes Individuum pflegt, bspw. die Tatsache, dass Rontzier sein Kochbuch vollständig mit unpersönlichen Handlungsanweisungen formuliert (s. u. Fallstudie) oder Studienrat Müllers morgendliche Gymnastik vor offenem Fenster. Solche Standardisierungen gehen aus individuellen Produkten hervor (s. u.), die mehrfach in gleicher Form wiederholt werden (vgl. Tardes Imitationstheorie als Grundlage jeder ‚Kultur‘). Aus individuellen können unter bestimmten Umständen **kollektive Standardisierungen** werden (vgl. auch Hansen ²2000:39f.), wenn erstens ein gewisser Diffusionsgrad vorliegt, der zweitens einen hinreichenden Adopti-

onsgrad zur Folge hat, der also belegt, dass sie im betreffenden Kollektiv von einer hinreichenden Anzahl Individuen adoptiert (akzeptiert, angewendet) werden.

Standardisierungen selbst können ausschließlich (teilweise auch unbewusst) als geistige Information in Individuen vorliegen. Sie können aber aus Produkten von Individuen abstrahiert werden, wenn man eine ausreichende Anzahl von Produkten untersucht, die von der gleichen Standardisierung geprägt oder abhängig sind. Zum Teil werden Standardisierungen in Texten auch explizit beschrieben, allerdings dann von einzelnen Individuen (vgl. u. a. Benimmbücher, Kochrezepte; s. u. beschreibende Anwendung).

Hansen (²2000:45) unterteilt Standardisierungen nach ihrem Fokus in solche der Kommunikation, des Denkens, des Empfindens sowie des Verhaltens und Handelns (s. o. Kap. 2.2). Dabei ist zu beachten, dass im Sinn der vorliegenden Arbeit ‚Verhalten‘ und ‚Handeln‘ als ‚Handeln‘ zusammengefasst werden, und dass auch Aktionen der Kommunikation als Handeln bezeichnet werden.

Der **Institutionalisierungsgrad von Standardisierungen** kann sehr unterschiedlich sein und liegt auf einem Kontinuum, das sich bspw. von ‚Gesetz‘ über ‚gesellschaftliche Konventionen‘ hin zu ‚reine Gewohnheiten‘ spannt. Er nimmt hier kontinuierlich ab. Ein hoher Institutionalisierungsgrad ist gleichbedeutend mit einer starken Verpflichtung, die Standardisierung (möglicherweise in genau vorgeschriebener Form) anzuwenden, und eventueller Sanktionierung bei Nichtbeachtung. Zum Beispiel muss die Einkommensteuererklärung in Deutschland auf genormten Formularen erfolgen und der Staat fordert eine solche ggf. ein. Ein Institutionalisierungsgrad kann nicht nur für kollektive sondern auch für individuelle Standardisierungen beschrieben werden, da jedes Individuum seine eigene Wertehierarchie und Gewichtung von Handlungen hat, an denen es sich orientiert. Diese bestimmen die Gewissenhaftigkeit, mit der Standardisierungen befolgt werden. Der eine ist bspw. immer auf die Minute pünktlich (und wenn einmal nicht, dann entschuldigt er sich in aller Form), der andere gibt auch bei Nicht-Erscheinen keine Erklärung zu seinem Verhalten ab, obwohl im Kollektiv Pünktlichkeit und Zuverlässigkeit als hohe Werte eingeschätzt werden.

Standardisierungen können sich sowohl auf qualitative als auch auf quantitative Aspekte beziehen (vgl. die qualitative und quantitative Norminnovation bei Koller ²1998:212): Eine **qualitative Standardisierung** ordnet einem bestimmten Sachverhalt ein bestimmtes Handeln bzw. ein bestimmtes Produkt zu, bspw. kann sich ein Kollektiv darauf verständigen, das Lexem ‚Soße‘ für eine bestimmte Speise bzw. einen Bestandteil von Speisen zu verwenden, oder darauf, bei einer Begegnung von Individuen einander zur Begrüßung die Hände zu schütteln. Die qualitative Standardisierung wird nun in einer bestimmten Häu-

figkeit angewendet, ist also die Voraussetzung für die Betrachtung des quantitativen Aspekts. Die **Anwendungshäufigkeit** von Standardisierungen kann ganz unterschiedlich sein, manche werden sehr oft (Zähneputzen morgens und abends), andere sehr selten angewendet (Rituale zu einem alle 50 Jahre begangenen Fest, vgl. das kirchliche Jubeljahr). Bestehen nun für eine qualitative Standardisierung Konventionen hinsichtlich ihrer Gebrauchsfrequenz (Anwendungshäufigkeit), dann wird dies hier **quantitative Standardisierung** genannt. Dabei kann es sich um eine regelmäßige Wiederkehr nach einem bestimmten Zeitraum handeln (Parlamentswahlen finden alle vier Jahre statt), um die Verteilung auf ein Realisierungsbündel (wie bei den verschiedenen Möglichkeiten, Handlungsanweisungen in Kochrezepten zu formulieren, wobei im Französischen der modale Infinitiv zeitweise in nahezu 100 % der Fälle verwendet wurde), es kann aber auch einfach die normale (evtl. eine durchschnittliche) Anwendungshäufigkeit einer einzelnen qualitativen Standardisierung bezogen auf eine Standardtextlänge (Handlungsanweisungen), die Einwohnerzahl eines Gebietes (Wählerstimmen), eine Standardanzahl von Begegnungen zwischen Individuen (Händeschütteln zur Begrüßung) o. ä. gemeint sein. Hier ist zu unterscheiden, ob tatsächlich im betreffenden Kollektiv eine Konvention hinsichtlich der Anwendungshäufigkeit vorliegt (quantitative Standardisierung), oder ob nur die Frequenz der Anwendung ermittelt wird, ohne dass damit eine eigene Standardisierung verbunden wäre (empirische Aussagen über die Wirklichkeit). Eine Kategorienbildung zur Darstellung von quantitativen Standardisierungen hinsichtlich ihrer Häufigkeit erscheint nicht sinnvoll, vielmehr situieren sie sich wie so vieles in diesem Bereich auf einem Kontinuum und müssen im Einzelfall detailliert beschrieben werden.

Nach ihrem Fokus können **virtuelle**, **textuelle** und **materielle Standardisierungen** unterschieden werden. Im ersten Fall steuern Standardisierungen das (in Hansens Terminologie) Denken, Empfinden, Verhalten und Handeln von Individuen, im zweiten Fall die Produktion von Texten (generell also die Verwendung von Sprache) und im dritten Fall die Produktion von materiellen Gegenständen. Die **Existenzdauer** von Standardisierungen kann unterschiedlich lang sein, ist aber jedenfalls begrenzt und kann mit dem auf einer Zeitachse dargestellten Adoptionsgrad ermittelt werden.

Hansen definiert Standardisierungen als Gleichverhalten und Kollektive als Gruppen, die gleiche Gewohnheiten zu erkennen geben (vgl. Hansen ²2000:43; 193). Er scheint dabei nicht darauf einzugehen, dass Standardisierungen in unterschiedlicher Form Gültigkeit haben können (vgl. auch den „passive aspect“ und „active aspect“ des „culture repertoire“ bei Even-Zohar 1997:356f.). Die **Anwendung von Standardisierungen** kann aktiv, passiv, beschreibend oder instrumentalisiert sein, wobei **aktive Anwendung** eine Realisierung der Standar-

disierung in einem Produkt bedeutet (bspw. das Zubereiten von Wiener Schnitzel, evtl. mit textueller Vermittlung durch ein schriftlich fixiertes Rezept; oder die Verwendung der *Nehmet*-Form in einem Kochbuch). **Passive Anwendung** besteht im Umgang mit Produkten, die (u. a.) von der betreffenden Standardisierung geprägt oder abhängig sind (bspw. das Essen des Wiener Schnitzels; oder das Lesen/Benutzen von Kochbüchern mit ihren textuellen Standardisierungen; oder die Teilnahme an einem Ritual, ohne es selbst zu zelebrieren). Die **beschreibende Anwendung** wäre das Beschreiben oder auch Kodifizieren einer Standardisierung mit Hilfe von Zeichen (wie Sprache) bspw. in einem Kochrezept, in Benimmbüchern, oder in einer volkskundlichen Monographie zu Hausformen im Schwarzwald. Auch Anleitungen zum Schreiben von Texten gehören hierzu, wie Notarhandbücher, die auf die äußere Form und die Formulierung von Urkunden eingehen. Dabei kann, wie ersichtlich, die Intention hinter der Anwendung eine ganz unterschiedliche sein, ebenso der Institutionalisierungsgrad der Produkte, in die die Standardisierungen umgesetzt werden. **Instrumentalisierende Anwendung** heißt, dass die Kenntnis einer Standardisierung aktiv genutzt wird, ohne sie in einem entsprechenden Produkt zu realisieren, bspw. wenn man jemanden nicht grüßt, um ihn gesellschaftlich zu schneiden. Auch kann eine Standardisierung, ohne dass sie im eigentlichen Sinn aktiv angewendet wird, zur Kennzeichnung eines bestimmten Zwecks verwendet werden, wie es bei dem sprichwörtlichen ‚Man nehme‘ als Einleitung zu Kochrezepten der Fall ist. Diese Standardisierung wurde nur relativ kurze Zeit am Ende des 19. und am Anfang des 20. Jahrhunderts in höheren Häufigkeiten angewendet, gilt aber im Deutschen als der Inbegriff der sprachlichen Realisierung von Kochrezepten. Soll bspw. in einem Sketch kenntlich gemacht werden, dass es sich beim betreffenden Text um ein Kochrezept handelt, wird er mit ‚Man nehme‘ eingeleitet und durchgehend mit *man*+Konjunktiv formuliert. Dies entspricht zwar nicht (mehr) der sprachlichen Realität im 21. Jahrhundert, aber jeder erkennt damit, dass es sich um ein Kochrezept handeln soll. Darauf basiert auch der bekannte Werbeslogan der Firma Dr. Oetker („Man nehme Dr. Oetker.“).

Es ist davon auszugehen, dass bei der Anwendung von Standardisierungen aufgrund von individueller Kreativität und durch den vorhandenen Spielraum eine **Typenabweichung** besteht, also jede Anwendung von den anderen abweicht, wenn es sich nicht um eine stark institutionalisierte Standardisierung mit vorgeschriebener Form handelt. Trotzdem ist eine Zuordnung zum gleichen Typ (Konzept) möglich, wenn eine hinreichende Übereinstimmung in den distinktiven Merkmalen besteht (vgl. auch die Ausführungen von Sperber ³1998:118). Die Entscheidung, ob die Ähnlichkeit hinreichend ist, kann möglicherweise von mehreren Individuen unterschiedlich gefällt werden und muss im Einzelfall ge-

treffen werden. Weiter ist bei der Behandlung von Standardisierungen die **Standardisierungsbeteiligung** zu beachten, also die Tatsache, dass nicht jede Standardisierung bei jeder Anwendung 1:1 abgebildet wird, ob mit oder ohne Abweichung (bspw. beim Kochen von Hühnerfrikassee). Es können auch mehrere Standardisierungen (sogar in unterschiedlichen Anwendungsarten) in einem individuellen Prozess/Produkt zusammenwirken (z. B. viele textuelle Standardisierungen beim Notieren von Kochrezepten; oder ein Auto, das verschiedenste gesetzliche Vorschriften erfüllen muss, einen bestimmten Typ von Verbrennungsmotor enthält, das Lenkrad links und fünf Gänge in bestimmter Anordnung hat). Ein individueller Prozess kann auch fast ohne die Beteiligung von Standardisierungen ablaufen (wie evtl. das erste Aufeinandertreffen von Trappern und Indianern im Wilden Westen). Die Wirkung einer Standardisierung ist bei einer 1:1-Umsetzung unmittelbar vorhanden und erfahrbar, weil sie tendenziell eher nicht als nur eine unter vielen bzw. am Rande wirkt und wahrgenommen wird.

Unter konkreten **Produkten von Individuen** werden in der vorliegenden Arbeit alle Hervorbringungen von Individuen verstanden. Sie besitzen eine bestimmte *Form, Häufigkeit, Dauer, Situierung* und einen bestimmten *Institutionalisierungsgrad*. Die Beziehung Individuum-Produkt kann eine aktive sein, nämlich wenn die **Realisierung** eines Produkts erfolgt (Erzeugung, Herstellung), oder eine passive, wenn der **Umgang** mit einem Produkt angesprochen wird (Gebrauch, Wahrnehmung, Nutzung etc.).

Es gibt zwei **Formen** von individuellen Produkten, nämlich eine Realisierung als *virtuelle* und als *materielle Produkte*. Allerdings muss dabei beachtet werden, dass beide Formen symbolisch verwendet werden können, also für etwas anderes als sich selbst stehen können. Hier soll nicht weiter auf Symbolik bzw. Semiotik eingegangen werden. Es werden nur zur besseren Beschreibbarkeit der Korpusanalysen *textuelle Produkte* als eigene Kategorie neben den virtuellen und materiellen Produkten eingeführt. **Textuelle Produkte** sind alle sprachlichen Äußerungen, ob mündlich oder schriftlich, wobei Überschneidungen mit virtuellen und materiellen Produkten bestehen, da textuelle Produkte beide Formen annehmen können. Sie werden von materiellen und virtuellen Produkten abgegrenzt, da Sprache nicht die ‚Wirklichkeit‘ an sich darstellt, sondern darauf verweist. Jedoch können textuelle Produkte sehr wohl auch Wirklichkeit schaffen, z. B. bei einem Vertrag, oder für Individuen zur Konstituierung ihrer Wirklichkeit beitragen (Lehrbücher, darunter auch Kochbücher, die eine Vorstellung von einem bestimmten Gericht oder Menüpläne vermitteln; prägende Romane oder Erfahrungsberichte, etc.). Zu den **materiellen Produkten** gehören alle stofflichen Gegenstände, die von einem Individuum oder mehreren Individuen in Zusammenarbeit hergestellt wurden, also Häuser,

Möbel, Geschirr, Autos, Stifte, aber ebenso Texte, die auf einem materiellen Trägermaterial festgehalten sind (z. B. Bücher), oder bspw. fertig zubereitete Speisen. Auch das von einem Individuum angebaute Gemüse gehört in einem weiteren Sinn zu den materiellen Produkten, da das Individuum an seiner Hervorbringung beteiligt war. Der Begriff **virtuelle Produkte** bezeichnet Vorstellungen, Einstellungen oder Handlungen. Sie können rein geistig sein (ein Entwurf zu einer Rede, ein Plan für ein Fest) oder sie zeigen sich in Lauten (die gehaltene Rede) bzw. materiellen Gegenständen (die Dekoration des Festsaaes, die Anordnung der Speisen auf dem Tisch, die Menüfolge) oder Gesten (bspw. einer beleidigenden). Daneben machen sich das handelnde Individuum ebenso wie andere Individuen jedoch auch eine geistige Vorstellung von Produkten und sie haben eine Einstellung dazu (bspw. die Erinnerung an die besonders gute Leberspätzlesuppe der Oma oder die Abneigung gegen das Finanzamt). In einem komplexen Produkt, das Einzelprodukte zusammenfasst, die mit dem gleichen Kernprodukt zu tun haben und für dessen Konstitution oder Realisierung evtl. notwendig sind, mischen sich oft die verschiedenen Existenzformen und Abstraktionsebenen: So kann eine Institution virtuell als geistiges Produkt existieren, ihre Gründung erfolgt aber mit einem materiell festgehaltenen, verbindlichen Text wie einem Gesetz. Ihr Sitz befindet sich in einem eigens dafür errichteten Gebäude und viele Menschen haben eine je eigene Vorstellung von dieser Institution und ihrer Arbeit. Oder, um ein anderes Beispiel zu nennen: Ein lautlich realisiertes Produkt wie eine Rede oder ein Musikstück wird auf einen materiellen Tonträger aufgenommen. Vorher existierte schon ein Manuskript oder eine Partitur. Die Aufnahme ist zwar materiell vorhanden, kann aber immer nur flüchtig reproduziert werden. Die Rede oder das Musikstück löst aber in den Menschen, die sie hören, Gefühle und Überlegungen aus, auch bleibt eine Erinnerung an das Gehörte bestehen. (Vgl. zur materiellen Kultur und ihrer Abgrenzung von Standardisierungen Hansen ²2000:146ff.; zur Diskussion um die Sinnhaftigkeit der strikten Trennung in ‚materielle‘ und ‚geistige‘ oder ‚orale‘ Kulturgüter in der Volkskunde siehe Wiegelmann ²1995:13–19; zu mentalen und öffentlichen Repräsentationen und ihrer Weitergabe vgl. Sperber ³1998:24ff.).

Weiter haben konkrete Produkte eine bestimmte **Häufigkeit** in der Realisierung wie im Umgang mit ihnen. Sie können einmalig oder vielfach realisiert werden, und zwar virtuelle oder textuelle ebenso wie materielle Produkte. Als einmaliges virtuelles Produkt sind die Emotionen denkbar, die Eltern bei der Geburt ihres ersten Kindes empfinden, während die Organisation der Olympischen Winterspiele alle vier Jahre wieder stattfindet. Ein einmaliges textuelles Produkt könnte die mündliche Erzählung eines Erlebnisses sein oder eine handschriftlich notierte Rezeptsammlung, ein mündlich überlieferter Schöpfungsmythos dage-

gen wird vielfach oral (also virtuell) reproduziert, und von einem gedruckten Buch gibt es bspw. 100 000 (materielle) Exemplare. In einem Kochbuch kann vielfach die Buchstabenfolge ‚Nehmet‘ realisiert werden. Bei einem einmaligen materiellen Produkt wäre ein maßgefertigter Anzug denkbar, während es von einem Automodell, einem Dachziegel oder einem bestimmten Gericht vielfache Realisierungen geben kann. Zwischen der Realisierungshäufigkeit von Produkten und der Anwendungshäufigkeit von Standardisierungen bestehen gewisse Überschneidungen. Jedoch ist nicht jedes Produkt im gleichen starken Maß von Standardisierungen abhängig, und darüber hinaus wird keineswegs in jedem Produkt genau eine Standardisierung umgesetzt (vgl. oben Standardisierungsbeteiligung). Die beiden Begriffe bezeichnen also nicht nur eine unterschiedliche Perspektive, sondern gehen von verschiedenen Sachverhalten aus.

Die Häufigkeit im Umgang mit Produkten ist ausgesprochen variabel. Eine Einteilung erscheint hier nicht sinnvoll durchführbar, da es sich um hochindividuelle Prozesse handelt, die je nach Individuum und Produkt völlig anders verlaufen können. Im Einzelfall muss ggf. eine Einschätzung auf der vorhandenen Datenbasis und im Rahmen der hier genannten Kriterien (Form, Häufigkeit, Dauer, Situierung, Institutionalisierungsgrad) erfolgen.

Unabhängig von der Häufigkeit besitzen konkrete Produkte sowohl in der Realisierung als auch im Umgang mit ihnen eine bestimmte **Dauer**. Die Realisierung eines Produkts führt zu seiner Existenz, zu seinem Vorhandensein. Es gibt über einen längeren Zeitraum existierende Produkte wie 20 000 Jahre alte Speerspitzen oder die UNO oder den Demokratisierungsprozess im Kongo. Genauso gibt es auch flüchtige Produkte wie ein Hühnerfrikassee, das gekocht und gleich gegessen wird, oder eine Theateraufführung oder eine Ausstellung. Da die Dauer des Vorhandenseins jedoch alle denkbaren Werte annehmen kann, muss hier von einem Kontinuum ausgegangen werden, auf dem die Flüchtigkeit oder Dauerhaftigkeit situiert werden kann. Der passive Umgang mit Produkten kann ebenfalls von ganz unterschiedlich langer Dauer sein. Hier sind mehrere Perspektiven denkbar: Einmal kann vom Produkt ausgegangen und beschrieben werden, wie lange es verwendet wird. Oder man nimmt ein bestimmtes Individuum als Maßstab und gibt an, wie lange dieser Mensch ein Produkt ‚gebraucht‘. Dann ist noch vorstellbar, dass man den Umgang mit einem Produkt auf ein Kollektiv bezogen feststellt.

Unter **Situierung** eines Produkts wird seine Einbettung in andere Kollektivelemente verstanden, also die Beziehungen und Abhängigkeiten, die zwischen dem betreffenden Produkt und anderen Kollektivelementen (Faktenwissen, Standardisierungen, andere Produkte) bestehen. Dies kann für die Realisierung und für den Umgang, aber nur im Einzelfall dargestellt werden, eine System-

tisierung erscheint, zumindest auf der hier vorliegenden Datenbasis, als nicht durchführbar. Produkte von Individuen sind geprägt bzw. abhängig von Kollektiven, von Individuen und von anderen Kollektivelementen. Ebenso kann ihr Zweck auf alle diese Faktoren gerichtet sein: für die Regelung des kollektiven Zusammenlebens gibt es bestimmte Institutionen, Meditation ist ein individueller Vorgang, eine Standardisierung prägt die Form des Produkts Laugenbrezel, das Produkt Weihnachtsplätzchen wird für die standardisierte Weihnachtsfeier benötigt oder das Faktenwissen um die Hefegärung wird in dem Produkt Hefengebäck umgesetzt.

Manche Produkte sind nun in besonderem Maß von einem bestimmten anderen Produkt abhängig (vgl. auch Sperber ³1998:104ff.). Ganz offensichtlich wird dies bei Übersetzungen, die einen Ausgangstext (also ein anderes Produkt) reproduzieren. Aber auch eine hölzerne Truhe kann nach dem Vorbild einer anderen Truhe geschnitzt worden sein, genauso wie die Gäste eines Diners versuchen können, zu Hause eines der Gerichte nachzukochen. Unten wird ein Schema aufgeführt (s. Kap. 3.1.3 Translat), in dem das Handeln des Translators in seinem Bezug zu einem anderen Produkt (Ausgangstext) beschrieben wird. Dieses Schema kann analog auf alle Produkte, insbesondere natürlich auf die Produktion von Texten, ausgeweitet und zur Beschreibung der Situierung von Produkten verwendet werden.

Der **Institutionalisierungsgrad** eines Produkts entspricht in etwa dem einer Standardisierung (s. o.). Auch bei Produkten gibt es solche, die im Gefüge eines Kollektivs als unverzichtbar gekennzeichnet und zu bestimmten Anlässen, evtl. nach bestimmten Vorschriften zu realisieren sind (also von Standardisierungen verlangt werden). Andere erscheinen den Mitgliedern des Kollektivs (in der jeweiligen Situation) empfehlenswert, sind aber nicht zwingend vorgeschrieben, müssen nicht ganz genau in der immer selben Weise umgesetzt werden etc. Wieder andere können realisiert werden oder nicht, so dass beim Umgang mit ihnen viel Freiheit herrscht. Institutionalisierung kann sowohl die Realisierung als auch den Umgang mit Produkten regeln.

3.1.3 Translat

Ein **Translat** (auch *Zieltext*, *ZT*) ist das Produkt der Übertragung eines Textes in eine andere *Sprache*, und zwar mündlich oder schriftlich, wobei **Sprache** hier auch eine Varietät bezeichnen kann. Der dazu führende Prozess wird in der vorliegenden Arbeit präzise als **Anfertigen eines Translates** oder allgemeiner als **Übersetzen** bezeichnet. Translate sind, wie alle anderen Kollektivelemente, abhängig von den beteiligten Kollektiven, Individuen und anderen Kollektivelementen, insbesondere vom **Ausgangstext** (**AT**). Er dient als Basis dafür, einen anderen Text, den **Zieltext** (**ZT**), anzufertigen, in dem bestimmte, vom

Auftraggeber des Translates oder dem *Translator* definierte Invarianten gegenüber dem Ausgangstext bestehen bleiben. Diese Invarianten und ihre Gewichtung können je nach dem Zweck des Translates oder der Zeit, in der es erstellt wird, sehr unterschiedlich sein und bspw. auch nur in der Funktion des Ausgangstexts bestehen. Ein Translat kann flüchtig sein (Verdolmetschung, Übersetzen vom Blatt) oder auf einem materiellen Träger aufgezeichnet werden (aufgezeichnete Verdolmetschung, schriftlich festgehaltene Übersetzung). Es wird hier davon ausgegangen, dass der **Translator**, also derjenige, der das Translat anfertigt, ein Mensch ist, d. h. ein Individuum, das zu mehreren Kollektiven gehört. Der Impuls zum Anfertigen eines Translates geht von einem weiteren in Kollektiven verorteten Individuum aus, dem **Auftraggeber**, der in manchen Fällen mit dem Translator identisch sein kann. Der Ausgangstext stammt aus dem Ausgangskollektiv, diejenigen, für die das Translat bestimmt ist (**Rezipienten**) gehören dem Zielkollektiv an (vgl. Kap. 2.1 mit Schreiber 1993, den Descriptive Translation Studies (DTS) und funktionalen Übersetzungstheorien).

Translatoren haben verschiedene Handlungsmöglichkeiten, wenn sie ein Translat anfertigen (vgl. v. a. Holz-Mänttari 1984). Grundsätzlich ist hierbei **AT-gebundenes Handeln** (*AT-reproduzierendes* und *AT-induziertes Handeln*) von *AT-freiem Handeln* zu unterscheiden, wobei nicht die globale Übersetzungsstrategie gemeint ist, sondern die Beschreibung der Ausgangstextrelation einzelner Kollektivelemente im Translat bzw. von Teilen des Zieltexts. Auch ist in der folgenden Beschreibung des Handelns von Translatoren keine scharfe Trennung der einzelnen Kategorien möglich, da sie sich auf einem Kontinuum situieren. Für jedes untersuchte Kollektivelement muss im Einzelfall und unter Berücksichtigung seines Kontextes entschieden werden, welcher ‚Station‘ es zugewiesen werden kann.

Überwiegend zeigt der Translator **AT-reproduzierendes Handeln**. Sein Handeln besteht dabei aus der Reproduktion von AT-Elementen von verschiedenen Ebenen (bspw. Graphie: ‚Sauce‘, Morpho-Syntax: Partizip Präsens, Semantik: ‚gebratene Speise‘, Pragmatik: Höflichkeitsform, Textorganisation: Überschrift und Zubereitungsteil bei Kochrezepten, Funktion: Handlungsanweisung etc.) und mit variierendem Identitätsgrad für verschiedene Elemente: ohne Veränderung (**AT-identisches Handeln**), mit leichten Veränderungen (**AT-nahes Handeln**) und mit starken Veränderungen dieser Elemente (**AT-fernes Handeln**). Was auf der jeweiligen Ebene ‚Gleichheit‘, AT-nahe oder AT-fern ist, muss im Einzelfall mit den entsprechenden detaillierten Informationen festgestellt werden.

Es kann nicht davon ausgegangen werden, dass Translatoren grundsätzlich eine AT-identische Reproduktion auf einer möglichst textoberflächennahen Ebene (Graphie, Morpho-Syntax) anstreben, wie dies viele Übersetzungswissenschaftler implizit oder explizit zugrunde legen. Die Analyse vorhandener Translate aus verschiedenen Epochen und geographischen Räumen zeigt, dass die Invarianten sehr unterschiedlich eng gefasst sein konnten und neben strenger Wörtlichkeit in einigen Translaten in anderen oft nur eine gewisse Sinnkonstanz als Leitlinie gedient hat. Sehr oft kann aber nicht der ganze Zieltext vollständig einer solchen Strategie zugeordnet werden, da verschiedene Stellen bzw. Elemente des gleichen Textes ganz unterschiedlich behandelt worden sind. Daher kann auch bei einem anderen als AT-identischem Handeln nicht automatisch von einer Ablehnung des betreffenden Kollektivelements ausgegangen werden. Die Gründe für eine freiere Handhabung des Ausgangstexts sind – zumindest auch – anderweitig zu suchen.

Die Sinnkonstanz wurde wiederum in vielen Fällen recht frei gehandhabt. So können sich in einem Zieltext neben AT-reproduzierenden Elementen auch Elemente oder Teile befinden, die auf **AT-induziertes Handeln**, d. h. vom Ausgangstext oder dem Anfertigen des Translates angeregtes Handeln, zurückgehen. Hier wird nicht so sehr eine Invariante des Ausgangstexts reproduziert, sondern es wird – ausgehend vom Ausgangstext, den für das Translat definierten Invarianten oder dem Anfertigen des Translates – im Zieltext freier mit Kollektiv-elementen verschiedener Kollektive gearbeitet. Dabei müssen nicht unbedingt nur textuelle Produkte entstehen, sondern ein Translator, ein Auftraggeber oder eine weitere von diesen beauftragte Person kann den Impuls aus dem Ausgangstext oder dem Anfertigen des Translates in virtuelle oder materielle Produkte umsetzen. Ein Beispiel für AT-induziertes Handeln wäre die deutsche Übersetzung von Steven Mennells *All Manners of Food* unter dem Titel *Die Kultivierung des Appetits*. Mennell beschreibt die Geschichte der Esskultur in England und Frankreich, aber nicht im deutschen Sprachraum. So wurde Rainer von Savignys Übertragung von Mennells Text ein von Eva Barlösius verfasstes Kapitel „Soziale und historische Aspekte der deutschen Küche“ nachgestellt. Auch die Anlage des *Allerneuesten Pariser Kochbuches* (s. Korpus) ist im Gesamten als AT-induziertes Handeln (in diesem Fall ausgehend von mehreren Ausgangstexten) anzusehen, genauso aber auch der Aufbau der deutschen Version des Massialot-Textes nach Gerichtsklassen und nicht wie im Ausgangstext alphabetisch nach Hauptzutaten.

AT-induziertes Handeln, das auch nicht nur auf einen, sondern auf mehrere Ausgangstexte zurückgeht und außerdem nicht auf textuelle Produkte beschränkt ist, stellt das Wirken der beiden Übersetzer Elmar Tophoven und Eugen Helmlé dar, die den ‚Nouveau Roman‘ bzw. experimentelle französische

Literatur in Deutschland bekannt gemacht haben. Sie arbeiteten quasi als ihr eigener Auftraggeber und fertigten Translate an, hielten Vorträge, luden die Autoren zu Veranstaltungen ein, produzierten Hörspiele etc. Auf viel kleinerer Basis kann auch das Erläutern AK-spezifischer Inhalte als AT-induziertes Handeln betrachtet werden, da hier ein AT-Element den Impuls liefert, im Zieltext eine Erklärung einzufügen, um den Rezipienten das Verständnis des Textes zu ermöglichen, obwohl das dafür notwendige Wissen fehlt. AT-induziertes Handeln ist auch ohne Anfertigen eines Translate anzutreffen, wenn ein Individuum unter dem Einfluss von anderen Texten schreibt oder von einem oder mehreren Texten zur Schaffung von Produkten angeregt wird. Allerdings wird ein dabei entstehendes textuelles Produkt nicht als Zieltext oder Translat bezeichnet, weil nicht mehr die Reproduktion eines Ausgangstexts im Vordergrund steht, und das Individuum gilt daher auch nicht als Translator, sein Wirken nicht als translatorische Wirkung. Die Grenzziehung zur Anfertigung von Translaten ist jedoch schwierig und es besteht eine breite Übergangszone (vgl. auch Schreiber 1993 zur Abgrenzung von Übersetzung und Bearbeitung). Vielmehr geht es in diesem Fall um das Erzeugen eines Produkts (ob textuell, virtuell oder materiell) mit starkem Bezug zu bestimmten Texten, unter dem Einfluss konkreter textueller Produkte. Zu AT-induzierter Textproduktion jenseits von Translaten könnte man bspw. die intralinguale Bearbeitung eines Romans als Filmdrehbuch zählen, oder die eines Textes aus der Expertenkommunikation für Laien, ebenso aber auch einen Kommentar zum BGB, eine Buchkritik oder die vorliegende Arbeit mit ihrem Bezug auf wissenschaftliche Publikationen sowie vorhandene Translate. Ein AT-induziertes Produkt nicht-textueller Art, das nicht im Zusammenhang mit dem Anfertigen eines Translate steht, könnte die Vertonung von Gedichten sein, oder das Kochen eines Gerichts nach der Anleitung in einem Kochbuch, oder das Verkleiden als Indianer nach der Lektüre von Karl May. Wichtig wird diese ‚Station‘ auf dem Kontinuum individuellen Handelns (wie auch das nachfolgend behandelte AT-freie Handeln) nur im Zusammenhang mit dem Anfertigen von Translaten bzw. der wissenschaftlichen Untersuchung dieser Translate und ihrer Produzenten. Keineswegs soll hier jede mögliche Form menschlichen Handelns dahingehend gekennzeichnet werden, ob sie auf einen fremdsprachlichen Text zurückgeht oder nicht.

Wo AT-induziertes in **AT-freies Handeln** übergeht, also prinzipiell in jegliches individuelle Handeln ohne Rückbezug auf vorhandene Texte, kann nicht an einem bestimmten Punkt festgemacht werden, da jede menschliche Äußerung sich im Rahmen schon vorher bestehender Kollektivelemente bewegt. Als (immer noch vages) Abgrenzungskriterium kann möglicherweise die Tatsache herangezogen werden, dass der Erzeuger eines AT-induzierten Produktes bei seinem

Handeln in erheblichem Maß Bezug auf vorhandene Texte nimmt, während er ein AT-frei entstandenes Produkt als eigenständige Schöpfung versteht, die zwar von anderen Kollektivelementen, aber nicht nennenswert von einigen bestimmten textuellen Produkten beeinflusst wurde. Auch diese Form des Handelns kann im Zusammenhang mit dem Anfertigen von Translaten auftreten. Daher wurde sie in dieses Kontinuum aufgenommen und in Übereinstimmung mit den anderen ‚Stationen‘ mit Bezug zur Basisgröße translatorischen Agierens, dem Ausgangstext, benannt. Beim AT-freien Handeln tritt die Person des Translators stärker in den Vordergrund als bei den anderen Formen seines Handelns. Ein Beispiel für AT-freies Handeln kann das Weglassen von AT-Teilen sein. Möglicherweise kann aber eine Verbindung bestimmter Handlungen zu einem Translat nachträglich nur hergestellt werden, wenn man die Person, die beide hervorgebracht hat, als Bezugsgröße heranzieht. So ist es bei der Schaffung des armenischen Alphabets durch Mesrop Mashtots, der erst damit seine Übersetzungen religiöser Texte anfertigen konnte. Betrachtet man Luthers Wirken, dann ergibt sich noch eine Dimension AT-freien Handelns eines Translators. Luther fertigte ja seine Bibelübersetzung nicht isoliert an, sondern sie fügt sich in sein gesamtes reformatorisches Schaffen ein, ist also nur als ein Teil seines gesamten Wirkens zu verstehen. Liegt der Fokus der Untersuchung auf seiner Übersetzungstätigkeit, muss sein sonstiges Wirken als AT-frei eingestuft werden, damit es in der Einschätzung seines translatorischen Wirkens berücksichtigt werden kann.

3.1.4 Individuelle, kollektive und translatorische Determinanten (Erfahrungshorizonte)

Aus dem Vorangehenden ergibt sich die Notwendigkeit, den kollektiven und individuellen Erfahrungshorizont der an den untersuchten Prozessen Beteiligten so weit dies möglich ist zu beschreiben. Um diesen Erfahrungshorizont für eine Studie besser greifen zu können, werden im Folgenden Determinanten (bestimmende Faktoren) translatorischer Wirkung aufgeführt (vgl. auch Feistner 1996). Manche von ihnen müssen in einer konkreten Fallstudie ausführlich für die jeweiligen Untersuchungsparameter behandelt werden, um die postulierte Situierung der jeweiligen Kollektivelemente leisten zu können. Aber es können auch einige Determinanten vorweg für alle untersuchten Parameter oder textuellen Produkte im Überblick beschrieben werden. In der Interpretation muss für jeden Parameter eine Beschreibung der individuellen und der kollektiven Prozesse (inkl. des Handelns der Translatoren im betreffenden Kollektivelement) und des untersuchten Kollektivelements erfolgen. Werden Faktenwissen oder, wie meist in der vorliegenden Arbeit, Standardisierungen untersucht, müssen die

Produkte, anhand deren die Analyse durchgeführt wurde, mit beschrieben werden.

Die Liste der Determinanten kann in drei Blöcke gegliedert werden, nämlich in individuelle, kollektive (inkl. Kollektivelemente) und translatorische Determinanten. Zum ersten Block gehören alle (verfügbaren) Informationen zu den Individuen, die an den untersuchten Prozessen beteiligt waren, also Autoren, Translatoren, Auftraggeber, Überarbeiter, Multiplikatoren, andere Vermittler. Im zweiten Block sind die Informationen zu den beteiligten Kollektiven und Kollektivelementen gruppiert, wobei im Hinblick auf eine durchführbare Untersuchung eine einschränkende Bestimmung eines tangierten Kollektivs (TK), eines Sachgebiets und einer Textsorte notwendig ist. Im dritten Block schließlich ist auf die Ausgangstexte und Zieltexte sowie auf die Beziehungen zwischen ihnen und auf den Translationsprozess einzugehen, soweit dieser rekonstruierbar erscheint. Im Folgenden werden die hier genannten Determinanten ausführlicher vorgestellt.

Die individuellen Determinanten beschreiben den Erfahrungshorizont der an den untersuchten Prozessen beteiligten Individuen, also der **Autoren**, der **Translatoren** und ihrer **Auftraggeber**, der **Multiplikatoren** und der **anderen Vermittler**. Bei den **Translatoren/Auftraggebern** müssen evtl. noch weitere Personen berücksichtigt werden, die an der Entstehung oder dem weiteren Schicksal eines Translates beteiligt sind, wie z. B. diejenigen, die den Text für eine weitere Ausgabe überarbeiteten. Bei den **Multiplikatoren** handelt es sich um eine Untergruppe des Zielkollektivs/TK, evtl. bildet sich hier (sozusagen als Personalunion) eine Schnittmenge mit anderen Vermittlern. Multiplikatoren können sowohl inhaltlich als auch formal an der Verbreitung von Kollektivelementen beteiligt sein. Neben Kochbuchautoren treten in dieser Untersuchung auch Verleger bzw. der Buchhandel in Erscheinung. **Andere Vermittler** transferierten AK-Elemente ins Zielkollektiv, ohne ein Translat anzufertigen. Sie können ebenfalls eine Untergruppe des Zielkollektivs/TK bilden und es ergibt sich möglicherweise eine Schnittmenge mit den Multiplikatoren.

Die von Translatoren (heute) verlangten Persönlichkeitsmerkmale, Fähigkeiten und Fertigkeiten und die an sie gestellten Anforderungen wurden verschiedentlich aufgezählt (Kautz ²2002:19ff.; Sager in Snell-Hornby ²1994 [1986]). Zudem zählt Holz-Mänttari (1984:105) die Aktanten bei einer Translationsbestellung auf und nennt für alle individuelle Determinanten, die auf den Translationsprozess Einfluss nehmen:

„Eine Translationsbestellung kann eine ganze Reihe von Aktanten betreffen und sie zueinander in Beziehung setzen: den Translations-Initiator oder Bedarfsträger, den Besteller, den Texter des Ausgangstextes, den Translator, seine Kollegen, Sachverständige, den Textapplikator (Richter, Vertragshändler), den Rezipienten, Mit-Rezipienten

Kapitel 3

usw. Sie alle haben ihre Motivationen, Intentionen, Aufgaben, ihre gesellschaftlichen, familiären, beruflichen, persönlichen Stellungen, Bindungen, Hintergründe, Erwartungen und dergleichen.“

Bei allen beteiligten Individuen spielen demnach ihre Biographie und ihre persönlichen Eigenschaften eine Rolle, ihre Fähigkeiten und Fertigkeiten, ihr Wissen über und ihre Einstellung zu AK, AS, ZK, ZS, TK, Sachgebiet, Textsorte. Weiter sind ihre Wertorientierungen wichtig, sowie ihr sozialer Hintergrund und ihr Kommunikationsverhalten, ihre Bekanntheit und Reputation. Von Bedeutung ist auch die im untersuchten Prozess vorhandene generelle Disposition und Motivation.

Unter den kollektiven Determinanten wird all jenes verstanden, was für sämtliche Individuen des Zielkollektivs gleichermaßen als Erfahrungshorizont angenommen werden kann. Insbesondere sind hier das **Verhältnis des Ausgangs- zum Zielkollektiv**, das **tangierte Kollektiv**, das **Sachgebiet** und die **Textsorte** der Untersuchung zu nennen. Die Beschreibung des **Verhältnisses von Ausgangs- und Zielkollektiv** umfasst verschiedenste Aspekte wie eine allgemeine Darstellung der politischen, wirtschaftlichen, kulturellen und sprachlichen Situation, der Kontaktsituation (d. h. der herrschenden Distanz zwischen den beiden Kollektiven), der Differenz der beiden Kollektive hinsichtlich Prestige oder Wissen, der Entwicklungsstufe der Zielsprache bzw. des Zielkollektivs in bestimmten Sachgebieten, Fachsprachen etc. und evtl. des sprachtypologischen Abstands von Ausgangs- und Zielsprache (Interferenzmöglichkeiten auf grammatischer Ebene).

Das **tangierte Kollektiv (TK)** kann abstrakt und als Kollektiv beschrieben werden, in der vorliegenden Arbeit werden aber an dieser Stelle Individuen und vor allem ihre textuellen Produkte dargestellt, auf denen das tangierte Kollektiv aufbaut und in denen es sich manifestiert. Konkret wird hier das Textsortenkorpus vorgestellt. Diese Form des TK ist zwar für die Untersuchung eine eingeschränkte, aber die einzige vorhandene Zugriffsmöglichkeit, wenn sie sich hier auch mit der Determinante ‚Textsorte‘ überschneidet. Zu beachten ist dabei, dass alle genannten Individuen auch über ihre Eigenschaften, Wertvorstellungen etc. verfügen, die nicht im Kollektiv beschrieben werden können. Auch ist es nicht möglich, alle Autoren, Verleger, etc. als individuelle Determinanten zu beschreiben. Wo dies für notwendig erachtet wurde, findet sich eine Beschreibung am entsprechenden Ort.

Bezüglich des untersuchten **Sachgebietes** ist es erforderlich, den Stand von Ausgangs- und Zielkollektiv auf dem jeweiligen Gebiet zu beschreiben, auch in seiner Entwicklung vor, nach und innerhalb des Untersuchungszeitraumes. Das erlaubt möglicherweise eine Einschätzung des ‚Bedarfs‘ für eine bestimmte

Übersetzung. Außerdem sollten Stellung und Rolle des Sachgebiets im Zielkollektiv angesprochen werden, da es von Bedeutung sein kann, wie sehr das Gebiet als ZK-eigene Domäne angesehen wird, oder ob es im Zielkollektiv eine besondere Bedeutung hat. Wichtig ist noch, ob sich das Sachgebiet zur Weitergabe auf schriftlichem Weg eignet, da ja nur schriftlich fixierte Texte untersucht werden können.

Die letzte ausführlich zu beschreibende kollektive Determinante ist die **Textsorte**. Darunter werden Texte verstanden, die zum gleichen Zweck in sehr ähnlicher sprachlicher Form produziert wurden, im vorliegenden Fall Sammlungen von Koch-, Back- und Einmachrezepten. Es muss hier geklärt werden, ob die AK-Textsorte im Zielkollektiv ebenfalls existiert, ob sie dort als ZK-eigene Domäne angesehen wird, welche Bedeutung die Textsorte im Zielkollektiv hat, in welchem Grad die Standardisierungen für die Textsorte in Ausgangs- und Zielkollektiv übereinstimmen. Auch sollte am entsprechenden Ort geprüft werden, welche Stellung Ausgangs- und Zieltext jeweils in ihrem Kollektiv innerhalb der Textsorte einnehmen, ob sie den üblichen Standardisierungen entsprechen oder davon stark abweichen (s. u. bei translatorischen Determinanten). Des weiteren ist wichtig, welchen Institutionalierungsgrad die Standardisierungen für die untersuchte Textsorte besitzen, also welche Konsequenzen ein Abweichen von ihnen hat.

Der dritte Block wird von den translatorischen Determinanten gebildet. Hierzu zählen erstens die **Ausgangstexte**, die Originaltexte, sowie der **textsortenspezifische Kontext**, in dem sie entstanden sind. Hier wird also auch ein Überblick über die Texte der Textsorte im Ausgangskollektiv gegeben. Zweitens zählt zu den translatorischen Determinanten das **Translat**, wobei sowohl der Zieltext als auch der Prozess des Anfertigen und die Beziehungen zwischen Ausgangs- und Zieltext Gegenstand der Beschreibung sind. Bei den **Originaltexten** wird zuerst einmal eine bibliographische Beschreibung geliefert, um sie überhaupt identifizieren zu können. Der Inhalt der Texte wird beschrieben und in seiner Neuheit bzw. Bekanntheit im Ausgangs- und Zielkollektiv bewertet, auch wird seine Präsentation im Ausgangstext dargestellt. Wichtig ist auch, die Verbreitung des Originaltextes (in der Ausgangssprache) im Zielkollektiv zu prüfen, um diesen Vermittlungsweg ebenfalls berücksichtigen zu können.

Als Determinante ‚**Translat**‘ werden die Zieltexte ebenfalls bibliographisch beschrieben, dann ihre sprachlichen und textuellen Charakteristika dargestellt, die unter AT-Einfluss stehen. Es sollten der Zweck bzw. die Funktion und die Motivation einer jeden Übersetzung, auch die ‚initial norm‘ (Toury 1995:56f.), also die grundsätzliche Strategie bei der Anfertigung des Translats ermittelt werden. Neben formalen Erkenntnissen zur Verbreitung der Zieltexte wie Auf-

lagenzahl, Wiederabdrucke etc. und wenn zugänglich Informationen zur Bezahlung des Übersetzungsauftrags (vgl. Sager²1994:337f. zum Preis und seinem Einfluss auf die Qualität der Übersetzung) oder dem Preis des Buches im Handel sollten auch mögliche Störfaktoren beim Anfertigen des Translates (Zeitdruck, mangelnde Erfahrung/Ausbildung etc.) und zugängliche Hilfsmittel oder Recherchemöglichkeiten bei der Interpretation der Daten in Betracht gezogen werden.

All diese Faktoren bestimmen die Entstehung, das Aussehen und das weitere Schicksal von Translaten. Damit sind sie auch ausschlaggebend für das evtl. Zustandekommen translatorischer Wirkung. Jedoch wird es nicht möglich sein, zukünftige translatorische Wirkungen auf der Basis einer solchen Determinantenbeschreibung vorherzusagen, da erstens im Augenblick des Geschehens oder gar davor manches noch nicht bekannt ist bzw. noch nicht in seiner Wirkung eingeschätzt werden kann, und da zweitens das Handeln von Menschen nicht starren Gesetzen folgt, sondern von vielerlei Variablen bestimmt wird. Die ausführliche Beschreibung bestimmender Faktoren kann aber im Nachhinein ein Mittel sein, Transfer-, Diffusions- und Adoptionsprozesse zu rekonstruieren.

3.1.5 Zusammenfassung: Überblick über die Schlüsselbegriffe zur Beschreibung translatorischer Wirkung

Zur Theorie translatorischer Wirkung wurde eine Begrifflichkeit zu drei großen Bereichen vorgestellt, nämlich erstens zum Zusammenspiel von ‚Kollektiv und Individuum‘, zweitens zu Kollektivelementen und drittens zu Translaten. Im ersten Bereich wurden verschiedene Arten von Kollektiven definiert sowie die Phänomene, die zur Kollektivbildung führen (Kollektivität, Multikollektivität, Superkollektiv, Subkollektiv, Ausgangskollektiv, Zielkollektiv, tangiertes Kollektiv), dann das Individuum mit seinem Erfahrungshorizont. Weiter wurden individuelle Prozesse (Wahrnehmen, Denken, Empfinden, Handeln) auf einem Kontinuum ‚Konservation–Innovation‘ eingeführt. Bei individuellem Handeln wurde Invention als Einführen neuer Kollektivelemente angesehen, Transfer als Vermittlung von Kollektivelementen aus einem anderen Kollektiv wurde von internem Handeln innerhalb eines Kollektivs abgegrenzt. Es wurde festgestellt, dass jegliches Handeln zur Transformation von Standardisierungen führen kann. Als kollektive Prozesse gelten der Diffusions- und der Adoptionsprozess, d. h. die Verbreitung von Kollektivelementen in einem Kollektiv und deren Annahme in aktiver Verwendung, wobei der Diffusionsprozess dem Adoptionsprozess zugrundeliegt und zeitlich vorangeht. In ihm treten Multiplikatoren auf, die Neuerungen innerhalb eines Kollektivs verbreiten. Die Entwicklung beider Prozesse kann mit dem Diffusions- bzw. dem Adoptionsgrad festgestellt werden.

Der zweite Bereich der vorgestellten Begrifflichkeit betrifft Kollektivelemente als Einheiten menschlicher Realität. Sie können sich quantitativ und qualitativ verändern und komplexe Kollektivelemente bilden. Es wurden drei Arten unterschieden: Faktenwissen, Standardisierungen und Produkte von Individuen. Definiert wurden sowohl individuelle und kollektive als auch virtuelle, materielle und textuelle Standardisierungen. Qualitative Standardisierungen besitzen eine bestimmte Anwendungshäufigkeit, die die Grundlage für quantitative Standardisierungen sein kann. Der Institutionalisierungsgrad und die Existenzdauer von Standardisierungen wurden ebenfalls als beschreibende Begriffe eingeführt. Bei der Anwendung von Standardisierungen spielen sowohl die Typenabweichung als auch die Standardisierungsbeteiligung eine Rolle, und es wurden vier Anwendungsarten unterschieden: aktive, passive, beschreibende und instrumentalisierende Anwendung. Bei Produkten von Individuen wurden als Betrachtungsweisen die aktive Realisierung und der passive Umgang mit ihnen vorgeschlagen. Diese werden jeweils in fünf Bereichen charakterisiert, nämlich in der Form von Produkten (virtuelle, materielle und textuelle Produkte), in der Häufigkeit, in der Dauer, der Situierung und im Institutionalisierungsgrad.

Der dritte Teil der vorgeschlagenen Begrifflichkeit betrifft die Translate. Ein Translat entspricht dem Zieltext (ZT), der ausgehend von einem Ausgangstext (AT) in einer anderen Sprache von einem Translator, meist angeregt durch einen Auftraggeber, für Rezipienten im Zielkollektiv angefertigt wurde. Das Handeln des Translators kann sich aufgliedern in AT-gebundenes und AT-freies Handeln. AT-gebundenes Handeln wiederum steht als Oberbegriff für AT-reproduzierendes und AT-induziertes Handeln, wobei sich ersteres aufteilen lässt in AT-identisches, AT-nahes und AT-fernes Handeln.

Im letzten Unterkapitel wurden zur Beschreibung der Erfahrungshorizonte von an den untersuchten Prozessen beteiligten Individuen Determinanten vorgestellt, die auf das Zustandekommen und die Erscheinungsform von translatorischer Wirkung einen Einfluss haben können. Sie wurden in drei Blöcken zusammengefasst, und zwar in individuelle, kollektive und translatorische Determinanten. Den ersten Block bilden alle beteiligten Individuen (Autoren, Translatoren, Auftraggeber, Multiplikatoren, andere Vermittler) mit ihren Eigenschaften, Fähigkeiten, Fertigkeiten und ihrer Biographie. Im Block der kollektiven Determinanten finden sich das Verhältnis von Ausgangs- und Zielkollektiv, das Sachgebiet, die Textsorte und das tangierte Kollektiv. Schließlich wurden noch die translatorischen Determinanten, also die Ausgangstexte, die Zieltexte und der Prozess ihres Zustandekommens genannt.

3.2 Zur Methodik der Untersuchung translatorischer Wirkung

3.2.1 Rahmenbedingungen für die Untersuchung konkreter translatorischer Wirkung

Im folgenden werden ausgehend von den oben erläuterten theoretischen und methodologischen Grundlagen (Kap. 2) und insbesondere basierend auf dem Frageschema von Koller/Albrecht sieben Arbeitsschritte genannt, die für eine Untersuchungsmethode relevant werden können, wenn mit ihr translatorische Wirkung im Hinblick auf bestimmte Kollektivelemente beschrieben werden soll:

- 1) Es sollten AK-Elemente im Zielkollektiv festgestellt werden können. Dies wird gewährleistet durch die ausführliche Beschreibung der Determinanten ‚Verhältnis Ausgangskollektiv-Zielkollektiv‘, ‚Sachgebiet‘, ‚Textsorte‘.
- 2) Ihr (Nicht-)Transfer in einem Translat sollte als Fakt und in seiner Qualität nachgewiesen werden können. Hierzu werden Ausgangs- und Zieltext im entsprechenden Parameter verglichen und das Handeln des Translators nach dem oben beschriebenen Schema dargestellt.
- 3) Wenn möglich, sollten andere Übernahmewege mit berücksichtigt werden können, um die qualitative und quantitative Beteiligung des Translats und des Translators am Transfer/am Diffusions- und Adoptionsprozess genau festzustellen. Zur Untersuchung anderer Vermittlungsvorgänge dienen ein Paralleltextkorpus (hier ‚Textsortenkorpus‘), Lexika und Hinweise in den Determinanten ‚Sachgebiet‘ und ‚Textsorte‘.
- 4) Die Sachlage vor dem Erscheinen der Translate sollte festgestellt werden können. Dazu dient eine Korpusuntersuchung im Zeitraum vor dem Erscheinen der betreffenden Übersetzung. Außerdem können Hinweise aus der Beschreibung der Determinanten ‚Sachgebiet‘ und ‚Textsorte‘ herangezogen werden.
- 5) Die Diffusions- und Adoptionsprozesse von in Translaten festgestellten Kollektivelementen sollten (zumindest teilweise) erfasst werden können. Auch hier dienen eine Korpusuntersuchung und Hinweise aus der Sekundärliteratur als Datenbasis.
- 6) Transformationen der enthaltenen Kollektivelemente sollten dokumentiert werden können, was wiederum auf der Basis von Korpusanalysen und der Sekundärliteratur für die Determinantenbeschreibung geschieht.
- 7) Die Aussagen zum Übernahmeweg (bzw. zum Übersetzungsverfahren), zu Transformationen und zu den Diffusions- und Adoptionsprozessen sollten kategorisiert bzw. auf Kontinua dargestellt und in einer Gesamtsicht interpretiert werden können.

3.2.2 Konzeption der Analysen und Korpusgestaltung bei der Untersuchung translatorischer Wirkung in frühneuzeitlichen deutschen Kochbuchübersetzungen aus dem Französischen

Hier soll die für die vorliegende Untersuchung entworfene Methode zum Nachweis translatorischer Wirkung vorgestellt werden. Sie fokussiert einen sprachlichen und geographischen Raum, ein Sachgebiet, eine Textsorte und eine Epoche. Dazu werden ein abgegrenztes Übersetzungskorpus und ein textsorten gebundenes Parallelkorpus zugrunde gelegt. Dies ist nicht die einzige denkbare Herangehensweise an dieses Phänomen, sondern prinzipiell lassen sich verschiedene Einzelperspektiven auf translatorische Wirkung einnehmen, wie z. B. bestimmte Autoren, Translatoren, Translate, Ausgangs- oder Zielkollektive, Kollektivelemente, Ausgangs- oder Zielsprachen, geographische Räume, Sachgebiete, Textsorten, etc. Diese Perspektiven können, wie auch in der vorliegenden Methode, miteinander kombiniert werden. Sowohl rein quantitative Arbeiten (bspw. das Erfassen vorliegender Übersetzungen) als auch rein qualitative Studien und sämtliche Mischformen beider Verfahrensweisen sind möglich.

Alle für die Untersuchung von Kulturtransfers durch Übersetzungen diskutierten Methoden (Descriptive Translation Studies (DTS) in Toury 1995, Elberfeld 1999, Werner 1997, Spillner 1997, Lépinette 2003, Kortländer 1995) stimmen in den wesentlichen Punkten überein und weichen überwiegend im Grad der Detailliertheit und methodischen Strenge voneinander ab. Kombiniert man diese Methoden zum interkulturellen Vergleich und der Kulturtransferanalyse bzw. die übersetzungshistorische Methode von Lépinette mit Elberfelds Trennung in Ebenen und dem allgemeinen Vorgehen der DTS, erhält man das folgende, relativ komplexe Schema, das als Rahmen für die durchgeführten Analysen diente:

- 1) Feststellen des Übersetzungsstatus eines Textes
- 2) Auffinden des Ausgangstexts
- 3) Ableitung von Generalisierungen aus dem Korpus (auf verschiedenen Ebenen > Punkt 3 wird mehrfach ausgeführt)
 - 3.1) Ausmachen eines ‚tertium comparationis‘ [Analysebereiche und Parameter der hier vorgelegten Korpusanalysen]
 - 3.2) Beschreibung des Kontextes vor der Übersetzung – Selektion des untersuchten Kollektivelements [Anhang A, Determinanten Sachgebiet, Textsorte, Verhältnis AK-ZK, Textsortenkörper]

3.3) Beschreibung des Transfers, der Übersetzung und ihrer Determinanten – Transport des Kollektivelements [Anhang A, Determinanten Zieltext (Beziehungen zum Ausgangstext); Translatoren/Auftraggeber]

3.4) Beschreibung der Veränderungen im ZK – Rezeption des Kollektivelements [Anhang A, Determinanten Sachgebiet, Textsorte, Textsortenkörper etc.]

Die ausführliche Beschreibung des Gegenstandes und seines Kontextes wird in den genannten Arbeiten mehrfach gefordert, aber auch Mayring (⁴1999:32–35) nennt eine solche Beschreibung der untersuchten Dokumente als integralen Bestandteil seines Untersuchungsplans der Dokumentenanalyse.

Wie kann nun die Untersuchung von Transferprozessen unter diesen Umständen genau aussehen? Gegeben sind mehrere Ausgangstexte und ihre Zieltexte, die aus einem bestimmten Ausgangskollektiv in ein bestimmtes Zielkollektiv vermittelt wurden, alle aus der gleichen Textsorte und dem gleichen Sachgebiet. Diese Texte werden als Übersetzungskomplexe (ÜK) bezeichnet, worunter jeweils die zusammengehörenden Ausgangstexte und Zieltexte zusammengefasst werden. Insgesamt bilden sie das Übersetzungskorpus. In dieser Arbeit besteht es aus ÜK 1 mit den Ausgangstexten **Bonnefons 1654-61** und den Zieltexten **Greflinger [1665]** (siehe Kap. 1.3 zu den Kürzeln, Anhang A.3.1 und A.3.2 zu den Texten selbst), ÜK 2 mit dem Ausgangstext **Massialot 1738** und dem Zieltext **Ü-Massialot 1739** und ÜK 3 mit dem Zieltext **APK 1752**. Außerdem liegt der Untersuchung ein Paralleltextkörper der gleichen Textsorte und des gleichen Sachgebiets im Zielkollektiv zugrunde (vgl. Albrecht 1999:24f.; Spillner 1997: 126f.), mit dem der Untersuchungszeitraum festgelegt wird – er reicht vom Erscheinungsjahr des ältesten bis zu dem des jüngsten Texts, hier von 1542 bis 1800. Das Paralleltextkörper wird in der vorliegenden Arbeit Textsortenkörper genannt. Für dieses Textsortenkörper werden jeweils mehrere Paralleltexte vor dem Erscheinen der frühesten Übersetzung und nach dem Erscheinen der spätesten in das Körper aufgenommen (vgl. Spillers Forderung nach der Feststellung des Zustands vor und nach dem Transfer).² Zusätzlich zum Übersetzungs- und Textsortenkörper wurden weitere textuelle Produkte wie Lexika oder Kochbücher zur Klärung einzelner Fragen hinzugezogen. Mit dem untersuchten Körper können folglich Aussagen über die Diffusions- und Adoptionsprozesse im tangierten Kollektiv gemacht werden. Daher bilden das Übersetzungs- und das Textsortenkörper sowie die zusätzlichen Werke zusammen das

² Wie viele Texte das im Einzelfall sind oder sein müssen, hängt sowohl von der Textsorte und dem Sachgebiet als auch von den Möglichkeiten des Projekts ab. Um Repräsentativität zu erreichen, müssen die entsprechenden Forderungen aus der Statistik erfüllt werden können, was bei Untersuchungen historischer Texte oft nicht möglich ist.

TK-Korpus, wobei TK für ‚tangiertes Kollektiv‘ steht. Diese Korpusgestaltung weicht etwas von derjenigen ab, die von Teich (2003), Hansen (2003) und Neumann (2003) beschrieben wird. Es liegt kein Referenzkorpus anderer Textsorten vor, da schon beschriebene Textsortenkonventionen untersucht und nicht erst festgestellt werden. Auch wurde zur Darstellung diachroner Entwicklungen und des individuellen Gebrauchs darauf verzichtet, einen großen Pool zu bilden, in den alle Korpus Texte einfließen. Nur für manche Fragestellungen wurden Subkorpora über bestimmte Zeiträume gebildet (s. u.). Die Besonderheit des vorgelegten Korpus liegt folglich in der Wahrung der textuellen Individualität der untersuchten Werke wie auch in ihrer chronologischen Reihung. Dies macht die Erfassung quantitativer Werte jedoch ausgesprochen komplex.

Es erscheint sinnvoll, die notwendige Situierung für alle textuellen Produkte insgesamt vorzunehmen, und zwar auf mehreren Ebenen (vgl. Elberfeld 1999), die hier den Determinanten in den kollektiven und individuellen Erfahrungshorizonten entsprechen (s. o.), insbesondere die beteiligten Individuen mit ihren textuellen Produkten, die allgemeine politisch-gesellschaftliche Situation, das Sachgebiet (Kulturgeschichte) und die Textsorte (diachronische Darstellung). Der Kontext und die Ebenen sind für alle Texte sowohl des Übersetzungs- als auch des Textsortenkorporus gleich.

Da eine vollständige Bearbeitung des vorhandenen Textmaterials nicht durchführbar ist, erschien es am sinnvollsten, in einer typologischen Analyse (vgl. Mayring ⁴1999:105–107) Einzelphänomene detailgenau zu untersuchen, um daran die Prozesse sichtbar zu machen, die analysiert wurden. Aus der Darstellung des Kontextes in der Determinantenbeschreibung (Anhang A) in Verbindung mit einer Sichtung des Korpus lassen sich Analysebereiche ableiten, die im Untersuchungszeitraum eine Entwicklung erfahren haben (könnten) und bei denen aus unterschiedlichen Gründen ein Einfluss des Ausgangskollektivs vermutet werden kann. Für die Herausarbeitung der Wirkung konkreter Übersetzungen reicht es nicht aus, nur einen dieser Analysebereiche zu untersuchen. Eine solche Untersuchung könnte zwar sehr viel detaillierter und besser belegt sein als die mehrerer Bereiche, doch wäre so nur eine eindimensionale Sicht auf die Übersetzungen möglich. Durch die Wahl möglichst unterschiedlicher Analysebereiche von verschiedenen, teils mehreren Ebenen (grammatisch-pragmatische, textsortenspezifische, lexikalisch-semantische, historisch-sachliche) kann zwar immer noch kein vollständiges, aber doch ein sehr viel facettenreicheres Bild der translatorischen Wirkung gezeichnet werden. Über die historisch-konkrete Analyse hinaus lässt sich so auch dieses Phänomen selbst aus mehreren Blickwinkeln betrachten.

Die gewählten Analysebereiche stellen noch immer nicht die tatsächlichen Transferprozesse dar, sondern sind gewissermaßen Ausschnitte aus dem Kontext, der für jeden Analysebereich noch einmal gesondert und detaillierter als in der Gesamtdarstellung ausgeführt werden muss. Dabei werden Parameter festgelegt. Es kann sich hier bspw. um die von Spillner genannten Realisierungsbündel handeln (er nannte die Aufforderungshandlung in Kochrezepten mit verschiedenen grammatischen Formen der Realisierung), denkbar sind auch Wortfelder, Wissensseinheiten etc., innerhalb deren eine einzelne oder mehrere Realisierungsmöglichkeiten aus dem Ausgangskollektiv übernommen werden können (genauer s. u. Kap. 4.3.2 sowie Anhang B.2; vgl. auch Wien 2003, die verschiedene Texte auf in ihnen angewandte Übersetzungsverfahren untersuchte und dazu Vokabular aus dem Bereich ‚Savoir-vivre‘ in seinem interkulturellen Kontext heranzog). Erst auf der Ebene dieser einzelnen Realisierungsmöglichkeiten kann von einem Transfer gesprochen werden. Die tatsächliche Realisierung innerhalb des Parameters (und evtl. seiner Unterparameter) wird für jeden Korpustext ermittelt, wobei je nach Art des Parameters quantitative oder qualitative Methoden angewendet werden, oder auch beide kombiniert, um ein möglichst umfassendes Bild zu erreichen. Als Ergebnis erhält man eine chronologisch geordnete Reihe von Realisierungen in den konkreten Texten des TK-Korpus, teils in Form von auf mehrere Merkmale verteilten Häufigkeiten. Anhand dieser Reihen kann 1) eine Entwicklung oder das Gleichbleiben des Parameters in der Textsorte bzw. dem Sachgebiet des Zielkollektivs abgelesen werden (soweit man die untersuchten Texte als repräsentativ betrachten kann oder will, ansonsten nur für die untersuchten Texte), 2) das Auftreten von Veränderungen nach dem Erscheinen der Übersetzung als Wirkung dieser Übersetzung postuliert werden, 3) ein Gleichbleiben des Parameters über das Erscheinen der Übersetzung hinweg als Beleg für eine nicht vorhandene Wirkung in diesem Parameter angesehen werden. Zu Punkt zwei ist aber eine wesentliche Voraussetzung, dass auch andere Übernahmewege berücksichtigt wurden. Außerdem ist eine solche Wirkung plausibler, wenn es sich um ein Phänomen handelt, das starke „Affinität [...] zum Bereich der Schriftkultur“ (Albrecht 1995:29) aufweist, und nicht (leicht) durch andere Formen des Sprachkontakts (mündlich, im persönlichen Kontakt) vermittelt worden sein kann. Die oben geforderten unterschiedlichen Vergleichsoperationen nehmen in der vorgeschlagenen Methodik eine etwas andere Form an. Der Transfer wird mit dem Vergleich von Ausgangs- und Zieltext in jedem Parameter untersucht, der ‚status ante quem‘ bzw. das ‚amont‘ durch die Realisierungen in der Reihe der Paralleltexte vor dem Erscheinen der jeweiligen Übersetzung, die Rezeption (der ‚status post quem‘, das ‚aval‘, die Dynamik der Veränderungen) durch die Reihe der Paralleltexte nach dem Erscheinen der Übersetzung. Die Interpretation der Prozesse teilt sich auf in einerseits die historisch-sachliche Einordnung (in den

Kontext) und andererseits die abstrakte Interpretation der translatorischen Wirkung innerhalb des hierfür ausgearbeiteten theoretischen Rahmens.

Konkret sahen die Analysen folgendermaßen aus: Die benutzte Textgrundlage wurde wie die Untersuchungsmethode für jeden Analysebereich eigens bestimmt, wobei die Textausschnitte gezielt aus allen Werken des vorgestellten Korpus ausgewählt wurden. Auf diese Weise ist eine größtmögliche Repräsentativität für den jeweils zu untersuchenden Parameter sichergestellt, ohne die Textmenge unnötig aufzublähen. Damit konnte die Größe des Korpus in weitestmöglichem Umfang genutzt werden, gleichzeitig blieb es aber für die Erhebung quantitativer Daten gerade noch handhabbar. Allerdings lässt sich wirkliche Repräsentativität weder für die ausgewählten Texte noch für die deutschsprachige Kochbuchliteratur der Frühen Neuzeit oder gar für die deutsche Sprache insgesamt erreichen. Die Gegebenheiten bei historischen Untersuchungen mit lückenhafter Materialbasis lassen statistische Vorgehensweisen oft nicht zu, was bei der Interpretation der Daten entsprechend berücksichtigt werden muss (vgl. Jaraus/Arminger/Thaller 1985:111 zu quantitativen Methoden in der Geschichtswissenschaft).

Für jeden Analysebereich wurden globale Hypothesen formuliert, die aber erst in den zugeordneten Parametern in Daten greifbar sind. Die quantitative Basis der Untersuchung bilden konkretere Hypothesen (siehe hierzu unten) und Indikatoren zu ihrer Überprüfung. Die Hypothesen und Indikatoren werden jeweils in dem Kapitel vorgestellt, das sich mit dem Analysebereich beschäftigt. Indikatoren sind die Ergebnisse der Auszählung, deren Umrechnung in verschiedene Prozentanteile oder Kombinationen der Einzelergebnisse. In dieser Vorgehensweise lehnt sich die vorgestellte Methodik an die korpuslinguistische Arbeit der Forschungsrichtung zu spezifischen Eigenschaften von Übersetzungen an (s. o.). Dieses Gerüst, in dem zunächst einmal für jeden Parameter einzeln ein Transfer und eine Veränderung sowie eine mögliche Beteiligung der Übersetzungskomplexe an der Veränderung bestätigt oder widerlegt werden konnten, wurde für jeden Analysebereich mit weiteren teils qualitativen, teils quantitativen Untersuchungen aufgefüllt, die manches genauer (und manchmal auch anders) erkennen lassen, als es aus reinen, oberflächlichen Zahlenreihen deutlich wird. So konnte auch jedes Werk des Korpus in seiner Individualität berücksichtigt werden, was die Interpretation der Daten oft mehr mit der Wirklichkeit verknüpfte. Damit wird der Forderung Mayrings Genüge getan, nach der quantitative Analysen nur sinnvoll sind, wenn sie zur Stütze qualitativer Untersuchungen herangezogen werden.

Jeder Hypothese auf Parameterebene wurden verschiedene Indikatoren zugeordnet, für die festgehalten wurde, welche Ausprägung die Hypothese bestätigen

würde. Allen Parametern, die sich sinnvollerweise auf diese Art untersuchen ließen, wurden vier ‚Standardhypothesen‘ zugeordnet, die für einen Übersetzungskomplex bestätigt sein müssen, damit translatorische Wirkung überhaupt mit einer gewissen Plausibilität angenommen werden kann. Allerdings bedeutet eine Widerlegung dieser Standardhypothesen nicht zwingend, dass gar keine translatorische Wirkung vorliegen kann. Vielmehr ist sie nur aus einer quantitativ-schematischen Betrachtung der vorhandenen Daten nicht plausibel abzulesen. In Einzelfällen kann eine umfangreiche qualitative Untersuchung zu anderen Erkenntnissen führen.

Die Standardhypothesen lauten folgendermaßen:

- 1 – a) AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer) bzw.
- 1 – b) AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators (Transfer oder internes Handeln)
- 2 – a) keine Anwendung im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK bzw.
- 2 – b) Anwendungshäufigkeit im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK niedriger/höher [je nach Parameter]
- 3 – Veränderung [jeweils spezifiziert]
- 4 – Veränderung unmittelbar nach den ÜK

Für die Standardhypothese 1 gilt, dass sie nur anhand der Zahlen für die Übersetzungskomplexe überprüft wurde (jeder ÜK einzeln). Dabei muss der Indikator bei der Hypothese 1a sowohl für den Ausgangstext wie für den Zieltext (bei ÜK 3 nur für den Zieltext) die angegebene Ausprägung annehmen, damit ein Transfer bestätigt werden kann. Die Widerlegung der Standardhypothese 1a führte nicht automatisch zum Abbruch der Analyse, da Handeln des Translators, mit dem nicht ausschließlich der Ausgangstext (im betreffenden Element und auf der jeweiligen Ebene) reproduziert wird, ebenfalls eine Wirkung im Zielkollektiv zeigen kann. Eine solche Wirkung erscheint plausibel, wenn die drei folgenden Hypothesen bestätigt werden. Wurde die Hypothese 1a also widerlegt, wurde stattdessen die Hypothese 1b dahingehend geprüft, ob AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators die in Hypothese 3 postulierte Veränderung hervorgerufen haben könnte. Außerdem erfolgte die Überprüfung der Hypothese 1b in qualitativer Arbeit, für die ggf. quantitative Daten (auf jeden Fall die Indikatoren für die Hypothese 1a, evtl. auch andere) herangezogen werden konnten. Für den Fall, dass letztere bestätigt wurde, lag das Ergebnis des AT-induzierten oder AT-freien Handelns allen weiteren Hypothesen zugrunde. Für die Standardhypothese 2 fanden nur die Zahlen für das Textsortenkörper Verwendung, auch hier bezogen auf jeden einzelnen Übersetzungskomplex. Dazu wurden jeweils Subkörper gebildet: Als Vergleichsgrundlage für ÜK 1 dienten alle Werke bis exklusive **Bonnafons 1654-61** (Subkörper I). Für ÜK 2

wurden die zwischen **Greflinger [1665]** und **Massialot 1738** erschienenen Werke (jeweils exklusive) als Vergleichsgrundlage herangezogen (Subkorpus II), für ÜK 3 die eben genannten plus **Eger 1745** und **Bern 1749** (Subkorpus III), da die beiden letztgenannten allein keine verlässlichen Aussagen erlauben und angenommen werden muss, dass das **APK 1752** auf einer ähnlichen Textsortengrundlage verfasst wurde wie die Massialot-Übersetzung, nur nach Erscheinen derselben. Die nach dem APK erschienenen Werke bilden das Subkorpus IV. Je nach den Erfordernissen konnten für ÜK 2+3 nicht nur die Subkorpora II und III, sondern auch das Subkorpus I betrachtet werden. Zu beachten ist, dass sich Subkorpus II und III weitgehend überschneiden.

Bei Widerlegung der Hypothese 2a ‚Keine Anwendung‘ wurde die Hypothese 2b ‚Anwendungshäufigkeit niedriger/höher‘ geprüft. Dabei wurde festgestellt, ob die Verwendungshäufigkeit in den Texten des entsprechenden Subkorpus niedriger bzw. höher ist als im betreffenden Übersetzungskomplex. Es wurden keine Durchschnittswerte aus mehreren Werken zugrunde gelegt, sondern ein einzelnes Werk mit entsprechenden Werten reichte aus, um die Hypothese zu widerlegen. Die Standardhypothesen 3 und 4 können nicht genauso eindeutig bestätigt bzw. widerlegt werden. Hier trat öfter der Fall ein, dass zwar eine (leichte) Tendenz, aber keine deutlich erkennbare Schwankung im jeweiligen Prozess abgelesen werden konnte. Standardhypothese 4 wurde wieder bezogen auf jeden einzelnen Übersetzungskomplex überprüft, hier für den Zeitraum von drei Werken nach dem Erscheinen jedes Übersetzungskomplexes³, was ein nur unzulängliches Mittel ist, die translatorische Wirkung festzustellen, da die Abstände zwischen den Erscheinungsjahren ganz unterschiedlich sind und oft nicht eine Erstausgabe, sondern ein Wiederabdruck mit einbezogen wurde. Jedoch erschien diese Vorgehensweise als einzig mögliche, um überhaupt eine Zuordnung von Veränderungen zu den einzelnen Übersetzungskomplexen leisten zu können.

Die quantitativen Ergebnisse aus der Überprüfung der Standardhypothesen sowie weitere Indikatorwerte und Feststellungen bildeten dann die Basis für die Beschreibung und Interpretation der Ergebnisse. Dabei erfolgt zuerst eine theoriegestützte Beschreibung der kollektiven (Diffusions- und Adoptionsprozesse) und individuellen Prozesse (des Handelns von Individuen) in den einzelnen Parametern. An eine kurze Zusammenfassung schließt sich die Überprüfung der

³ Bei **Ü-Massialot 1739** bestand das Problem, dass innerhalb dieses Zeitraums eine weitere Übersetzung liegt (**APK 1752**) und dass **Eger 1745** in der Erstauflage viel früher, nämlich 1706, erschien. **Bern 1749** wiederum entstand in der Schweiz, mit teilweise abweichenden Charakteristika. Hier wurde der Blick oft über **APK 1752** hinaus gerichtet und Entwicklungen auf beide Übersetzungen bezogen. Dies erscheint gerechtfertigt, wenn beide im jeweiligen Parameter ähnliche Werte aufweisen.

globalen Hypothesen zu Prozessen im jeweiligen Analysebereich an. Anschließend wird auf der Basis der Standardhypothesen die Plausibilität translatorischer Wirkung im untersuchten Analysebereich eingeschätzt und die translatorische Wirkung beschrieben.

Das Gesamtergebnis einer Untersuchung nach dieser Methodik besteht in der Einschätzung der translatorischen Wirkung bestimmter Translate und Translatoren in einem einheitlichen Kontext (geographischer Raum und Sprache, Sachgebiet, Textsorte) auf der Basis mehrerer Analysebereiche von völlig verschiedenen Ebenen. Je nach dem Umfang der Studie und der Auswahl der Analysebereiche kann damit ein reduziertes oder ein detaillierteres, wirklichkeitstreueres Bild gezeichnet werden.

3.2.3 Zusammenfassung: Methode zur Untersuchung translatorischer Wirkung

Die vorgeschlagene Methode zur Untersuchung von translatorischer Wirkung basiert auf verschiedenen historisch orientierten Vorgehensweisen in der Übersetzungsforschung und der Kulturtransferforschung (Descriptive Translation Studies in Toury 1995, Elberfeld 1999, Werner 1997, Spillner 1997, Lépinette 2003, Kortländer 1995) und besteht grundsätzlich aus den drei Schritten 1) Feststellen des Übersetzungsstatus eines Textes, 2) Auffinden des Ausgangstexts und 3) Ableitung von Generalisierungen aus dem Korpus, wobei der dritte Schritt nochmals untergliedert ist und mehrfach für verschiedene Parameter wiederholt werden kann, damit ein differenzierteres Bild möglich ist. Für jeden Parameter wird ein ‚tertium comparationis‘ definiert und die Selektion, der Transport und die Rezeption des Kollektivelements im Zielkollektiv beschrieben.

Zur Durchführung der Analysen ist neben dem Übersetzungskorpus ein Textsortenkorpus (Paralleltextkorpus, vgl. u. a. Albrecht 1999) notwendig, das in chronologischer Folge Texte der gleichen Textsorte in einem Untersuchungszeitraum (UZR) enthält, der ausreichend lange vor dem Erscheinen des frühesten Translats beginnt und erst längere Zeit nach dem Erscheinungsjahr der letzten Übersetzung endet, um die Situation vor einem evtl. Transfer und sein Nachwirken erfassen zu können. Die chronologische Reihe der Korpustexte wird zu Subkorpora gruppiert, die jeweils den Zeitraum vor bzw. zwischen oder nach dem Erscheinen der untersuchten Translate umfassen. So kann die Situation im Zielkollektiv zum Zeitpunkt des Erscheinens erfasst und es können Entwicklungen evtl. mit den entsprechenden Übersetzungen in Verbindung gebracht werden.

4 Fallstudie: Deutsche Übersetzungen französischer Kochbücher in der Frühen Neuzeit

Zur Erarbeitung des vorliegenden theoretischen Rahmens zu ‚translatorischer Wirkung‘ wurde eine ausführliche Fallstudie durchgeführt, die gleichzeitig als Impulsgeber und als Verifikationsinstrument diente. Dabei wurden deutsche Übersetzungen französischer Kochbücher und original deutschsprachige Rezeptsammlungen aus der Frühen Neuzeit analysiert und in mehreren Analysebereichen – wie oben (Kap. 3.2.2) beschrieben – miteinander abgeglichen. Dadurch konnte die Plausibilität translatorischer Wirkung festgestellt und einzelne Prozesse detailliert nachgezeichnet werden. Im Folgenden soll diese Fallstudie im Überblick präsentiert werden, um einen Eindruck von der Art der Analysen und Ergebnisse zu geben. Die ausführlichen Determinanten- und Analysebeschreibungen wurden in einen Anhang ausgegliedert, der auf dem Volltextserver der Universität des Saarlandes abgerufen werden kann¹. Diese Ausgliederung der detaillierten Textfassung und der vollständigen Datentabellen in einen Anhang wurde vorgenommen, um die Stringenz der vorliegenden Arbeit beizubehalten, aber trotzdem Zugang zu der zugrundeliegenden Fallstudie zu gewährleisten. Damit bleiben die Analysen und Interpretationen nachvollziehbar.

Hier soll zunächst mit Hilfe der Eckdaten (Korpustexte, Analysebereiche) ein erster Eindruck der Studie vermittelt werden (Kap. 4.1). Um einen Überblick über die historischen Rahmenbedingungen der Analysen zu geben, folgt dann eine zusammenfassende Beschreibung der Erfahrungshorizonte (Determinanten), wie sie sich für die Translatoren, Multiplikatoren und allgemein das tangierte Kollektiv dargestellt haben (Kap. 4.2). Im Anschluss daran wird für jeden Analysebereich die Interpretation im Hinblick auf die festgestellte translatorische Wirkung dargestellt (Kap. 4.3). Hierbei wird zunächst jeweils eine zusammenfassende Beschreibung der untersuchten Prozesse gegeben, bevor die globalen Hypothesen rekapituliert und überprüft werden. Zum Schluss wird die translatorische Wirkung der untersuchten Übersetzungen im jeweiligen Analysebereich festgestellt. Dies ermöglicht es, die oben behandelte Theorie und Terminologie translatorischer Wirkung auf die konkreten Ergebnisse der Fallstudie zu beziehen und damit diese Ergebnisse überhaupt darzustellen. Allerdings muss diese Konkretisierung ohne die facettenreiche Präsentation der Determinanten und Analysen im Anhang notwendigerweise an der Oberfläche der beschriebenen Prozesse bleiben und kann nicht als Basis für Interpretationen dienen. Dazu ist es erforderlich, die Individuen, Kollektive, Kollektivelemente

¹ URL: <http://sci.dok.sulb.uni-saarland.de/volltexte/2007/1254>

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

und Translate im Detail zu studieren, was mit Hilfe der ausführlichen Textfassung und der Tabellen im Anhang möglich ist.

4.1 Eckdaten der Fallstudie

Der Untersuchung liegt ein Korpus aus Kochrezeptsammlungen zugrunde, das sich in ein Übersetzungskorpus und ein Textsortenkorpus (Paralleltextkorpus) aufgliedern lässt. Zum Übersetzungskorpus gehören drei sogenannte Übersetzungskomplexe, die von den verschiedenen Ausgaben der Ausgangs- und Zieltexte der untersuchten Übersetzungen aus dem Französischen ins Deutsche gebildet werden. Dabei umfassen die Übersetzungskomplexe (ÜK) folgende Texte:

- ÜK 1 Bonnefons, Nicolas de: *Le Jardinier françois* (Erstausgabe Paris 1651) und *Les Délices de la campagne* (Erstausgabe Paris 1654); Greflinger, Georg (Übers.): *Der Frantzösische Koch, Der Frantzösische Becker, Der Frantzösische Confitirer* (Erstausgabe Hamburg 1665)
- ÜK 2 Massialot, François: *Le Cuisinier Royal & Bourgeois* (Erstausgabe Pairs 1691); Anon. (Übers.): *Allerneueste Anweisung zum Kochen ...* (Erstausgabe Halberstadt und Leipzig 1739)
- ÜK 3 mehrere nicht benannte Ausgangstexte; Anon. (Übers.): *Allerneuestes Pariser Kochbuch* (Erstausgabe Straßburg 1752)

Alle diese Texte erschienen in mehreren, teils zahlreichen Ausgaben und Auflagen. Im Folgenden wird jeweils die hauptsächlich für die Untersuchung verwendete Ausgabe mit vollem Titel genannt, außerdem werden die wichtigsten Informationen (soweit bekannt) zu den Autoren und Translatoren gegeben. Eine ausführlichere Darstellung der untersuchten Übersetzungskomplexe, ihrer Autoren und Translatoren findet sich im Anhang (A.1.1, A.1.2 und A.3). Die vollständigen bibliographischen Angaben zu allen Ausgaben sind in Anhang A.3 und im Primärtextverzeichnis des Literaturverzeichnisses enthalten.

ÜK 1:

Bonnefons, Nicolas de: *Le Jardinier françois*, Erstausgabe Paris 1651

⁵1654 Amsterdam: Iean Blaeu (Titel: LE IARIDINIER FRANÇOIS, Qui enseigne à cultiver les Arbres, & Herbes Potageres; Avec la maniere de conserver les Fruicts, & faire toutes sortes de Confitures, Conserves, & Massepans. DEDIÉ AVX DAMES. CINQUIESME EDITION. Reveuë par l'Auteur; diese Ausgabe lag als Mikrofiche aus der LB Stuttgart zur Analyse vor = **Bonnefons 1654-61**)

Bonnefons, Nicolas de: *Les Délices de la campagne*, Erstausgabe Paris 1654
1661 Amsterdam: Iean Blaeu (Titel: LES DELICES DE LA CAMPAGNE, Suite du JARDINIER FRANÇOIS, OÙ est enseigné à preparer pour l'usage de la cie tout ce qui croist sur la Terre, & dans les Eaux. *Dédié aux Dames Mesnageres*. SECONDE EDITION augmentée par l'Autheur.; diese Ausgabe lag als Mikrofiche aus der LB Stuttgart zur Analyse vor = **Bonnefons 1654-61**)

Greflinger, Georg: kulinarische Traktate der Bonnefons-Übersetzungen, Erstausgabe jeweils Hamburg 1665

Der Frantzösische Becker:

1682 Cölln an der Spree (angehängt an das *Diaeteticon* von Elsholtz) (diese Ausgabe erschien im Nachdruck, Leipzig, 1984, und diente als Referenzversion des ZT = **Bd1682**)

Der Frantzösische Koch:

1682 Cölln an der Spree (angehängt an das *Diaeteticon* von Elsholtz) (diese Ausgabe erschien im Nachdruck, Leipzig, 1984, und diente als Referenzversion des ZT = **Bd1682**)

Der Frantzösische Confitirer:

1682 Cölln an der Spree (angehängt an das *Diaeteticon* von Elsholtz) (diese Ausgabe erschien im Nachdruck, Leipzig, 1984, und diente als Referenzversion des ZT = **Bd1682**)

Nicolas de Bonnefons, adliger Besitzer eines Landgutes, Kammerdiener des jungen Ludwig XIV. und Samenhändler in Paris (Marenco 1992:24; Wheaton 1996:122), hatte im Jahr 1651 *Le Jardinier françois* veröffentlicht, ein Buch, das Gartenbautechniken und das Konservieren der Ernte für adlige und bürgerliche Landbesitzer beschreibt. Mit *Les Délices de la Campagne*, Erstausgabe 1654, legte er einen zweiten Teil zum *Jardinier* vor. Hierin beschreibt er die Verarbeitung aller Erträge eines Landgutes, angefangen beim Schlachten der Tiere oder dem Mahlen des Getreides bis hin zu Rezepten für Hühnerfrikassee oder ‚Pain de Gonesse‘. Bonnefons teilt die *Délices* in thematische Kapitel zu Brot, Wein, Milch, Fisch etc. ein. Er scheint sich in der Materie gut ausgekannt zu haben und propagiert eine einfache, zweckmäßige und doch schmackhafte und abwechslungsreiche Zubereitung der Speisen. Wichtig ist ihm die möglichst gute Nutzung der Lebensmittel und die Erhaltung des Eigengeschmacks der Zutaten, womit er der Vereinheitlichung des Geschmacks aller Gerichte entgegenzutreten möchte (vgl. Bonnefons 1661:193f., im Widmungsbrief an die Maîtres d'hôtel).

Der Dichter, Publizist und Historiker Georg Greflinger übersetzte zuerst den *Jardinier*, den er in drei nacheinander erschienene Einzeltraktate aufteilte, und zwar in *Der frantzösische Baum= und Stauden=Gärtner*, *Der frantzösische Küchen=Gärtner* und *Der frantzösische Confitirer*. Später ging er an die Übersetzung der *Délices*, aus denen er *Der frantzösische Becker* und *Der frantzösische Koch* machte. Die Einzeltraktate haben einen Umfang von etwa zwischen 30 und 100 Seiten meist im Oktavformat. Greflinger arbeitete unabhängig von reichen Gönnern, was auch mit seiner unsteten Jugend im Dreißigjährigen Krieg zusammenhängen mag. Nach dem gewaltsamen Tod der Eltern wuchs er bei Verwandten auf, fungierte als Berichterstatter von den Kriegsschauplätzen, studierte, ohne einen Abschluss zu erwerben, und erwarb schließlich als Dichter einen gewissen Ruf. Neben Gelegenheitspoesie verdiente er seinen Lebensunterhalt mit Übersetzungen und der Publikation einer Zeitschrift, des *Nordischen Mercurius*.

ÜK 2:

Massialot, François: *Le Nouveau Cuisinier Royal & Bourgeois*, Erstausgabe Paris 1691, unter dem Titel *Le Cuisinier Royal & Bourgeois*

1738 Paris: Veuve Prudhomme (3 Bände; Titel: LE NOUVEAU CUISINIER ROYAL ET BOURGEOIS, ou CUISINIER MODERNE. QUI APPREND A ORDONNER TOUTE sorte de Repas en gras & en maigre, & la meilleure maniere des Ragoûts les plus délicats & les plus à la mode; & toutes sortes de Pâtisseries: avec des nouveaux desseins de Tables. Par M. MASSIALOT. *Ouvrage très-utile dans les Familles, aux Maîtres d'Hôtel & Officiers de Cuisine.*) (diese Ausgabe lag der Verfasserin als Mikrofilm der SLUB Dresden vor und wurde als Ausgangstext analysiert = **Massialot 1738**)

Ü-Massialot: 1739 Halberstadt und Leipzig: Christian Friedrich Schopp (Titel: *Allerneueste Anweisung zum Kochen, Nach der jetzigen Frantzösischen Manier alle Arten von Essen / so wohl auf Königlicher und anderer Hoher Personen als auch auf bürgerlichen Taffeln, auf das kräftigste und schmackhafteste so wohl an Fleisch= als Fast=Tagen zu zubereiten. Aus dem Frantzösischen übersetzt.* Weiss 1996:340, Nr. 2473; diese Ausgabe lag auf Mikrofiche aus der UB Marburg vor und diente bei den Analysen als Referenzausgabe = **Ü-Massialot 1739**)

François Massialot war wohl einer der freiberuflichen Spitzenköche, die in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts bei entsprechenden Gelegenheiten für die feine Pariser Gesellschaft und auch bei Hofe kochten. Allerdings ist über ihn

kaum etwas bekannt. 1691 erschien *Le Cuisinier roïal et bourgeois* in der Erstausgabe, es folgten zahlreiche, meist überarbeitete und erweiterte, spätere Ausgaben. Für den *Nouveau Cuisinier roïal et bourgeois* von 1712 wurde das Werk erheblich erweitert und führte ab dieser Ausgabe das ‚nouveau‘ im Titel. Massialot beschreibt die Zusammenstellung verschiedener Menüs, die bei hochgestellten Persönlichkeiten serviert worden waren, und lässt auch Tafelpläne als Holzschnitte, ab der Ausgabe von 1712 als Kupferstiche abdrucken, um mögliche Anordnungen von Schüsseln auf den Tischen darzustellen. In einem einführenden Kapitel geht er ausführlich auf die Pflichten des Maître d’hôtel ein. Der eigentliche Rezeptteil ist alphabetisch geordnet, jeweils nach der Hauptzutat des Gerichts, so dass eine Art Kochlexikon entsteht, das als Nachschlagewerk gebraucht werden kann. In einem alphabetischen Register lassen sich die Seitenzahlen für die einzelnen Rezepte ausfindig machen. Damit schlägt er einen völlig neuen Weg in der französischen Kochbuchliteratur ein. Er wollte wohl den Maîtres d’hôtel ein Handbuch zur Verfügung stellen, in dem sie schnell und übersichtlich die für sie notwendigen Informationen auffinden konnten.

Die erste Ausgabe der Übersetzung von Massialots *Nouveau Cuisinier royal et bourgeois* unter dem Titel *Allerneueste Anweisung zum Kochen, ...* erschien 1739 bei Christian Friedrich Schopp in Halberstadt und Leipzig. Der Übersetzer ist nicht namentlich genannt, auch der Autor des Ausgangstexts wird nicht erwähnt. Eine zweite, überarbeitete und benutzerfreundlicher gestaltete Ausgabe erschien 1747 bei Daniel Pietsch in Breslau und Leipzig.

ÜK 3:

1752 Straßburg: Amand König (Titel: *Das allerneueste Pariser Koch=Buch, in welchem Nach der beliebten Französischen Manier eine vollkommene Anweisung zu finden, wie man kräftige, wohlschmeckende Speisen und Ragut zubereiten solle; allerhand schöne Pasteten und Torten zu backen; die vornehmsten Confituren, Marzipan, eingemachte Früchte aufs niedlichste zu verfertigen, wie auch stärkende Liqueurs, erfrischende Limonaden, allerley brauchbare Syrup, und künstlich gebrennte Wasser zu machen: Nebst einem neuen Trenchir=Buch mit Figuren. Alles dieses aus dem Französischen übersetzt. STRASBURG, 1752. Zu finden bey Amand König, Buchhändler. Weiss 1996:10; diese Ausgabe lag in einem Nachdruck, 1981, Frankfurt a. M., zur Analyse vor = **APK 1752**)*

Das *Allerneueste Pariser Kochbuch* (APK) erschien ohne Verfasser- oder Übersetzerangabe, nur mit dem Hinweis auf den Verleger. Die Vorrede weist das APK als Anleitung für angehende Mundköche (APK 1752:2vf.) oder Zucker-

Kapitel 4

bäcker (APK 1752:3vf.) aus, stellt aber auch seine Vorteile für vornehme Damen auf dem Land dar, die nicht immer über die besten Köche verfügten (APK 1752:3rf.). In der Vorrede des APK, deren Verfasser nicht genannt ist, wird erläutert, dass es zwar in Deutschland schon einige Kochbücher gebe, aber in allen viel Unnützes stehe. Deshalb sei man darangegangen, aus sechs Büchern das Wichtige zusammenzustellen (APK 1752:2v), um „[n]ach der beliebten Französischen Manier eine vollkommene Anweisung“ (Titelblatt) zu geben.

Damit ist sozusagen der Kern des Korpus vorgestellt, um den herum das Textsortenkopus aus 36 deutschsprachigen Kochrezeptensammlungen aus dem Zeitraum von 1542 bis 1800 zusammengestellt wurde. Zunächst bietet Tabelle 4.1a einen Überblick über die Erscheinungsorte der ins Textsortenkopus aufgenommenen Werke. Diese Liste gibt einen Eindruck von der geographischen Verteilung der Korpustexte im deutschen Sprachraum. Die Tabelle ist chronologisch nach den Erscheinungsjahren der hier untersuchten Ausgaben geordnet. Diese chronologische Reihung wird auch bei der Präsentation der Korpusanalysen beibehalten, so dass die angegebenen Werte immer die diachrone Entwicklung widerspiegeln.

Werk (Kürzel)	Erscheinungsort
Platina 1542	Augsburg
Staindl 1569	Augsburg
Koch vnd Kellermeisterey 1574	Frankfurt a. M.
Rumpolt 1581	Frankfurt a. M.
Sebastian 1581	Frankfurt a. M.
Rontzier 1598	Wolfenbüttel
Wecker 1598	Amberg
Colerus 1602	Wittenberg
Deckhardt 1611	Leipzig
Stockholm 1647	Stockholm
Royer 1648	Halberstadt
Prasmofsky 1671	Nürnberg
Wecker 1679	Basel
Thieme 1682	Nürnberg
Grätz 1686	Graz
Osnabrück 1687	Osnabrück
Nürnberg 1691	Nürnberg
Schellhammer 1697/1723	Braunschweig/Berlin
Schuppe 1698	Lübeck und Leipzig
Buchinger 1700	Basel (1671 Molsheim, 1672 Mühlhausen)
Keyl 1705	Frankfurt und Leipzig, Buchhändler in Hannover und Wolfenbüttel

Werk (Kürzel)	Erscheinungsort
Eleonora 1709	Leipzig (1697 Wien, zahlreiche Ausgaben in Wien, Leipzig und Nürnberg, zuletzt 1863 in Stuttgart)
Sincerus 1713	Nürnberg
Amaranthes 1715	Leipzig
Hohberg 1715	Nürnberg
[Marperger 1716	Hamburg] ²
Hagger 1719	Augsburg
Florinus 1722	Nürnberg, Frankfurt und Leipzig
Danckwerth 1729	Hannover
Eger 1745	Leipzig
Bern 1749	Bern
Loofft 1758	Altona und Lübeck (zahlreiche Ausgaben an verschiedenen Verlagsorten, meist aber wie 1758)
Koch-Lexikon 1786	Ulm
Loofft II 1786	Göttingen
Franckfurt 1789	Frankfurt a. M.
Löffler 1795	Stuttgart (zahlreiche Ausgaben in verschiedenen Verlagen, überwiegend offenbar in Stuttgart)
Hannover 1800	Hannover

Tab. 4.1a: Erscheinungsorte der im Textsortenkörper enthaltenen Werke

Nun sollen die 36 Texte des Textsortenkörpers jeweils mit ihrem bibliographischen Kürzel und einer knappen Kurzbeschreibung genannt werden. In den Analysen werden diese Texte überwiegend als individuelle Einheiten in chronologischer Abfolge behandelt. Daher war die Kenntnis der Charakteristika jeder Rezeptsammlung für die Untersuchung von Bedeutung. Die vollständigen bibliographischen Angaben, weitere Ausgaben der Texte, das zur Analyse verwendete Exemplar sowie Anmerkungen zu den Werken finden sich im Primärtextverzeichnis (Literaturverzeichnis), wo die Werke des Textsortenkörpers in der gleichen chronologischen Reihung aufgeführt sind wie im Folgenden; weiterführende Angaben zu einzelnen Werken und Autoren sind in Anhang A.2.2 zusammengetragen:

Platina 1542: Gesundheitslehre mit kulinarischen Rezepten im 6. bis 10. Buch

Staindl 1569: Kochbuch mit Kellermeisterei

Koch vnd Kellermeisterey 1574: Kochbuch mit Kellermeisterei

² **Marperger 1716** wurde nur für einzelne Analysen herangezogen (siehe dazu die Erläuterungen bei den jeweiligen Analysebereichen in Anhang B).

Kapitel 4

Rumpolt 1581: umfangreiches Prachtkochbuch aus mehreren Hofküchen, erstes ‚didaktisches‘ Kochbuch für Berufsköche, inkl. Kellermeisterei

Sebastian 1581: Kochbuch mit Kellermeisterei

Rontzier 1598: umfangreiches Prachtkochbuch aus einer Hofküche

Wecker 1598: Kochbuch für bürgerliche Hausfrauen von einer bürgerlichen Arztfrau

Colerus 1602: Kochbuchteil in einem Hausväterbuch

Deckhardt 1611: Kochbuch eines Hofkochs für eher bürgerliche Kreise

Stockholm 1647: Grundkochbuch in Dialogform, enthält viele Hinweise über konkrete Rezepte hinaus

Royer 1648: Sammlung von Gemüserezepten in einer Gartenbeschreibung

Prasmofsky 1671: Kochbuch

Wecker 1679: Kochbuch für bürgerliche Hausfrauen, ursprünglich von einer bürgerlichen Arztfrau, hier jedoch ergänzt aus anderen Quellen

Thieme 1682: Kochbuchteil eines Hausväterbuchs

Grätz 1686: Kochbuch, zusammengebunden mit einem Arzneibuch

Osnabrück 1687: Kochbuchteil eines Hausväterbuchs

Nürnberg 1691: umfangreiches Kochbuch für bürgerliche Hausfrauen

Schellhammer 1692/1723: umfangreiches Kochbuch für bürgerliche Hausfrauen

Schuppe 1698: Kochbuch aus einer Hofküche

Buchinger 1700: Kochbuch aus einer Klosterküche

Keyl 1705: Kochbuch

Eleonora 1709: Kochbuch, zusammengebunden mit einem Arzneibuch

Sincerus 1713: Sammlung von Back- und Konservierrezepten, auch Wurst etc.

Amaranthes 1715: Lexikon mit für Frauen als nützlich und schicklich angesehenem Wissen der Zeit. Die Artikel sind wie im Titel angekündigt alphabetisch geordnet, die Koch- und Backrezepte nach ihren Hauptzutaten ebenfalls in diese Ordnung eingebracht.

Hohberg 1715: Kochbuchteil eines Hausväterbuchs

Marperger 1716: Haushaltlexikon mit Rezepten unter den Stichwörtern der einzelnen Lebensmittel

Hagger 1719: Prachtkochbuch aus einer Hofküche

Florinus 1722: Kochbuchteil eines Hausväterbuchs

Danckwerth 1729: Kochbuch

Eger 1745: Kochbuch für bürgerliche Hausfrauen

Bern 1749: Kochbuch

Loofft 1758: Kochbuch

Koch=Lexikon 1786: Kochbuch in Lexikonform

Loofft II 1786: Kochbuch als Ergänzung zu Looffts *Niedersächsischem Kochbuch*

Franckfurt 1789: Kochbuch einer bürgerlichen Hausfrau

Löffler 1795: Kochbuch einer Berufsköchin für bürgerliche Hausfrauen

Hannover 1800: Kochbuch eines Berufskochs

Auf der Basis der detaillierten Determinantenbeschreibung (s. Anhang A) wurden insgesamt sechs Analysebereiche untersucht. Einer dieser Bereiche – die textuellen Übernahmen aus den Translaten im Textsortenkorpus – wurde rein explorativ-qualitativ behandelt. Dabei wurden einzelne Rezepte analysiert, die fast wörtlich aus den übersetzten Texten in deutschsprachige Kochbücher aufgenommen wurden. Die restlichen fünf Analysebereiche wurden sowohl qualitativ als auch quantitativ untersucht. Im Einzelnen handelt es sich um folgende sechs Analysebereiche:

- 1) Handlungsanweisungen und Anrede des Lesers
- 2) Wortfeld ‚Flüssigkeiten in der Speisenerbereitung‘
- 3) Speisenbezeichnungen in Rezeptüberschriften
- 4) Entwicklung von zwei Gerichten (Hühnerfrikassee und Bœuf à la mode)
- 5) Aufbau von Kochbüchern, Kapiteleinteilung und Inhaltsverzeichnisse bzw. Register
- 6) Textuelle Übernahmen aus den Translaten im Textsortenkorpus

Für die insgesamt 24 Parameter der quantitativ untersuchten Analysebereiche ergaben sich zahlreiche Indikatoren, die in den Texten erfassbar sind. Die Textgrundlage für die Erhebung der Indikatorwerte bildeten nicht für jeden Parameter alle vollständigen Texte, sondern je nach den Erfordernissen wurden Textteile bzw. Stichproben aus dem Gesamtkorpus herangezogen. Bspw. wurden alle 28.887 Rezeptüberschriften aus den Sammlungen analysiert, Speisenbe-

zeichnungen aus dem Fließtext jedoch nur zu Vergleichszwecken in ÜK 1, der keine Rezeptüberschriften in diesem Sinne enthält. Zur Erfassung der proportionalen Verteilung im gesamten Kochbuch von Imperativ Singular und Plural für Handlungsanweisungen (*Nimm-* und *Nehmet-*Form) sowie der Verteilung von persönlich und unpersönlich formulierten Rezepten wurden alle 32.632 Rezepte auf ihre erste Verbform (Handlungsanweisung) geprüft. Nur bei unpersönlichem Beginn wurde das gesamte Rezept analysiert, um festzustellen, ob, und wenn ja, welche persönlichen Formen enthalten sind. Zusätzlich stellte eine Stichprobe aus 30 Rezepten pro Werk sicher, dass die Verteilung innerhalb der Rezepte ebenfalls untersucht werden konnte. Dieses reduzierte Korpus aus Rezeptüberschriften und Rezept-Stichproben diente auch für die Untersuchung des Wortfeldes ‚Flüssigkeiten‘ als Grundlage. Damit war es möglich, das umfangreiche Textkorpus auf einen für die jeweiligen Analysen aussagekräftigen, aber noch zu bewältigenden Teil zu reduzieren.

Anhand der Ergebnisse, also der Rohdaten sowie weiterer Indikatorwerte wie errechneten Anteilen, Prozentzahlen, Quotienten, Summen etc., konnten die parameterspezifischen Standardhypothesen überprüft werden. Diese erlauben eine Aussage zur Plausibilität translatorischer Wirkung im untersuchten Parameter. Die zusammengefassten Ergebnisse für die einzelnen Parameter ermöglichten dann die Überprüfung der globalen Hypothesen zum jeweiligen Analysebereich und damit eine Aussage zu translatorischer Wirkung auf einer höheren Ebene.

4.2 Zusammenfassende Beschreibung der Determinanten

Im nun folgenden Kapitel werden die wichtigsten Aspekte der individuellen und kollektiven Erfahrungshorizonte genannt und mit den untersuchten Übersetzungskomplexen verknüpft. Dies kann die ausführliche Beschreibung der Determinanten in Anhang A nur vertreten, um einen Eindruck der Materie zu geben, sie kann hierdurch jedoch nicht vollständig ersetzt werden. Für jede weitere Interpretation oder auch nur das Nachvollziehen der Ergebnisse ist der Rückgriff auf den Anhang notwendig.

Kochrezepte gehen in ihrem Ursprung auf medizinische Rezepte zurück. Erst im Mittelalter setzt in Europa eine Kochrezeptliteratur im Rahmen der Fachliteratur der Artes ein, wobei Rezepte oft in Codices mit anderen Texten zusammengebunden wurden. Die Handschriften wurden später auch als Drucke weiter verbreitet. Autoren mittelalterlicher Sammlungen sind meist mehrere Personen: ein Auftraggeber, ein Koch und evtl. ein Schreiber. Es kann auch ein Auftraggeber einen Kompilator mit der Zusammenstellung eines Codex aus vorhandenen Quellen betraut haben. Erst ab dem 16. Jahrhundert schrieben Köche in Eigeninitiative Kochbücher zur Weitergabe ihres Wissens an Berufskollegen oder -an-

fänger. In Frankreich sind die Autoren ausschließlich Männer, in Deutschland früh auch Frauen. Oft war der diätetische Aspekt ausgeprägt (Ärzte als Autoren).

Mehr als die Kunst eines Einzelnen enthalten alte Kochbücher oft kollektives Wissen. Das Konzept eines Autors ist oft obsolet, weil Sammlungen lange tradiert und dabei verändert wurden („offene Bücher“ bzw. „flüssige Texte“, vgl. Laurioux 1997b:40 und Ehlert 1997b:134 bzw. Gloning 2002:522). Dabei kamen unterschiedliche Kompilationstechniken (Nebeneinanderstellen und Mischen) zum Einsatz. Zusätzlich führte das Diktieren des Kochbuches durch den Autor oder das Abschreiben (oft ebenfalls mittels Diktieren) zu Schreib- und Hörfehlern sowie zu Kürzungen und Einschüben bei den fachlich unkundigen Schreibern.

Die Verschriftlichung mündlich tradierten Wissens gibt diesem mehr Autorität. Die Kochrezeptüberlieferung wurde zwar immer wieder aus der mündlichen Tradition befruchtet, ist aber primär ein schriftlicher Prozess. Mittelalterliche Sammlungen stammen meist aus reichen Haushalten und kodifizieren entsprechend aufwendige Rezepte. Dazwischen finden sich auch alltägliche Kochanweisungen, aber erst ab dem Ende des 17. Jahrhunderts existieren auch Kochbücher für das Bürgertum. Sie richten sich nun auch an Hausfrauen, nicht mehr nur an Maîtres, aber noch lange vor allem an den Haushaltsvorstand, nicht an den eigentlichen Koch. Die tatsächlichen Leser sind jedoch schwer zu bestimmen.

Kochbücher erfüllen vielfältige Funktionen wie (individuelle) Gedächtnisstütze, Dokumentation eines Wissensstandes nach außen, Statussymbol zur Repräsentation der eigenen Macht, Kontinuität der Speisenzubereitung beim Tod des Kochs, Anleitung für Berufsanfänger bzw. für bürgerliche Hausfrauen bzw. für adlige oder großbürgerliche Haushaltsvorstände, Magie und Traditionsbewahrung durch handgeschriebene Rezepte, Lesevergnügen bzw. Träumen, Ruhm und Geld für den Autor, Aktualisierung der Kenntnisse von Köchen und Hofmeistern. Besonders in Deutschland waren viele Kochbücher in sog. Hausväterbücher integriert, die das in einem Haushalt notwendige Wissen in sich vereinten.

Die sprachliche Gestaltung von deutschen Kochrezepten wandelte sich von den mittelalterlichen Charakteristika wie hypothetischer Rezepteingang („Wiltu ein guot muos machen, so nim ...“), Nummerierung, Gliederung mit „item“, fehlende Überschriften, direkte imperativische Handlungsanweisungen in der 2. Person Singular (*Nimm*-Formen), Schlussformel in alten deutschen Rezepten („gibs hin“, „so wirt es gut und wolgeschmack“, bis ca. 16. Jahrhundert) hin zu den noch heute zu beobachtenden Textsortenkonventionen. In der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts ist ein inhaltlicher und textueller Bruch zu erkennen. Hand-

Kapitel 4

lungsanweisungen werden jetzt meist in der 2. Person Plural oder mit ‚man‘ gegeben, in Überschriften finden sich ausgeprägtere Eigennamen, für jedes einzelne Rezept wird eine Überschrift gesetzt (Individualisierung von Gerichten), die Schlussformel verschwindet, es herrscht ein ausgefeilterer Stil mit mehr Konnektoren, ab dem 18. und 19. Jahrhundert findet sich mehr spezifisch küchensprachliches Fachvokabular, und ab dem 19. Jahrhundert hat sich der Aufbau von Kochbüchern nach der Speisenfolge etabliert. Bis ins 20. Jahrhundert enthalten die Rezepte allerdings keine getrennte Zutatenliste, auch keine oder ungenaue Mengen- und Zeitangaben.

Graphische Darstellungen erscheinen etwa ab dem Ende des 17. Jahrhunderts (Nürnberg, Schellhammer, Schuppe, Tafelpläne v. a. in frz. Büchern, dann auch Schuppe, Hagger). Rein dekorative Illustrationen waren auch schon vorher üblich (bspw. Rumpolt, auch Hagger).

Die Autoren der Kochbuchdrucke in der Frühen Neuzeit und ihre Intentionen sind völlig unterschiedlich, wie schon bei den mittelalterlichen Handschriften zu beobachten ist. Grundsätzlich lassen sich im Korpus folgende Gruppen chronologisch ordnen:

Werk	Berufsköche	Hausfrauen	Hausväter- bücher	Kompilatio- nen	Lexika	Sonstige
Platina 1542						X
Staindl 1569	X					
Koch vnd Kellermeisterey 1574				X		
Rumpolt 1581	X					
Sebastian 1581				X		
Rontzier 1598	X					
Wecker 1598		X				
Colerus 1602			X			
Deckhardt 1611	X					
Stockholm 1647						X
Royer 1651						X
Bonbefons 1654-61						X
Greflinger [1665]						X
Prasmofsky 1671	X					
Wecker 1679				X		
Thieme 1682			X			
Grätz 1686		X				

Werk	Berufsköche	Hausfrauen	Hausväter- bücher	Kompilatio- nen	Lexika	Sonstige
Osnabrück 1687			X			
Nürnberg 1691		X				
Schuppe 1698	X					
Buchinger 1700	X					
Keyl 1705				X		
Eleonora 1709		X				
Sincerus 1713				X		
Amaranthes 1715					X	
Hohberg 1715			X			
[Marperger 1716]					X	
Hagger 1719	X					
Florinus 1722			X			
Schellhammer 1723		X				
Danckwerth 1729				X		
Massialot 1738	X					
Ü-Massialot 1739	X					
Eger 1745		X				
Bern 1749				X		
APK 1752				X		
Loofft 1758	X					
Koch-Lexikon 1786					X	
Loofft II 1786	X					
Franckfurt 1789		X				
Löffler 1795	X					
Hannover 1800	X					

Tab. 4.2a: Einteilung der Korpustexte in Kochbuchgruppen

Die unterschiedlichen Formen und der unterschiedliche Autorenstatus wirken sich auf die Gestaltung der Bücher aus. Berufsköche an fürstlichen Höfen wählen andere Rezepte aus als bürgerliche Hausfrauen, die für ihresgleichen schreiben. Außerdem sieht eine Hausfrau eher den Bedarf ihrer Kolleginnen nach einer systematischen Einführung in die verschiedenen Gebiete, wie sie **Schellhammer 1692/1723** aufweist. Sammlungen in Hausväterbüchern, Lexika oder anderweitigen Kompilationen sollten von allem etwas bieten, wurden aber oft etwas nachlässig oder unter Zeitdruck zusammengestellt. So erklären sich die doppelte Übernahme der Anleitung für ein französisches Bankett in **Thieme 1682** oder die mehrfach erscheinenden Rezepte in **Sincerus 1713**. Die Überset-

zungskomplexe zeigen in dieser Gruppeneinteilung ebenfalls unterschiedliche Charakteristika. **Bonnefons 1654-61** und **Greflinger [1665]** können nicht eindeutig einer Kategorie zugeordnet werden. Der von Bonnefons gewählte Ansatz, eine Anleitung für die Bebauung eines Landgutes und die Verwertung seiner Erträge zu geben, bleibt innerhalb der Kochbuchliteratur isoliert und könnte allenfalls als der Hausväterliteratur entsprechend kategorisiert werden. Schon die Art, wie Greflinger in der Übersetzung damit umgeht, zerschlägt diesen ganzheitlichen Ansatz in fünf Einzeltraktate (die dann jedoch oft zusammengebunden wurden). **Massialot 1738** und **Ü-Massialot 1739** sind das Werk eines Berufskochs, der in den höchsten Sphären der französischen Gesellschaft arbeitet und dies auch in seinem Kochbuch zeigt. Die Umstellung der Artikel in der deutschen Übersetzung zerstört zwar die Ordnung des Ausgangstexts, erfolgt aber nach in deutschen Kochbüchern akzeptierten Prinzipien (Gerichtsklassen). Das **APK 1752** wiederum ist die Kompilation eines Fachmannes, der aus verschiedenen Büchern das Wichtigste zusammenstellen möchte, wobei der Kompilator/Autor/Übersetzer sorgfältig vorgegangen ist.

Die Ausgangslage für die untersuchten Prozesse ist eine Situation des Umbruchs. Die Gesellschaft befindet sich im Übergang vom Mittelalter mit seinen festgefühten feudalen Strukturen, die aber immer noch eine gewisse soziale Durchlässigkeit aufwiesen, hin zu den rigideren, jedoch die einzelne Person stärker beachtenden Verhältnissen im absolutistischen Staat der Aufklärung. Dies geht teilweise auch auf die Reformation zurück, die zu einer stärkeren Individualisierung der Gesellschaft führt. Autoritäten bestimmen das Leben nicht mehr im gleichen Maß wie vorher. Die deutschen Länder können nicht als einheitlicher Kulturraum betrachtet werden, vielmehr herrscht eine starke Regionalisierung und Nord-Süd-Gliederung aufgrund unterschiedlicher Wirtschaftsverhältnisse, die durch die Trennung in den protestantischen Norden und den katholischen Süden noch verstärkt wird. In der Frühen Neuzeit läuft eine Entwicklung ab von agrarischer Selbstversorgerwirtschaft zur Marktwirtschaft – nicht mehr die Verwertung aller Teile eines Tieres oder aller Erträge eines Hofes stehen im Fokus, sondern die gewünschten Nahrungsmittel werden gezielt eingekauft.

Frankreich, im Barock vor allem mit dem repräsentativen Hof Ludwig XIV. in Versailles, prägt auch in Deutschland den Lebensstil und die französische Sprache ist in deutschen Ländern weit verbreitet, wenn auch überwiegend schriftlich. Viele Entlehnungen aus unterschiedlichen Epochen zeugen von diesem Sprachkontakt. Dabei sind überwiegend lexikalische Entlehnungen untersucht worden, daneben gab es auch morphologische, syntaktische oder semantische Übernahmen, die aber einen aufwendigen Nachweis erfordern, wie er in den vorliegenden Analysen erbracht wurde.

Im Mittelalter sind einige Nahrungsmittel noch nicht bekannt, die aus Amerika eingeführt oder erst in der Renaissance in Italien neu gezüchtet wurden. Die Essgewohnheiten unterscheiden sich in Europa zwar auch regional (Verfügbarkeit von Lebensmitteln), bedeutender ist jedoch die Unterscheidung nach sozialer Zugehörigkeit. Bestimmte Nahrungsmittel (vor allem Fleisch) sind der einen oder anderen Schicht vorbehalten. Breie dienen der Getreide-, teilweise auch der Gemüsezufuhr, Suppen sind im Volk oft das einzige Gericht. Pasteten werden vielfach zur Konservierung von Fleisch gebacken.

In der Frühen Neuzeit (17. Jahrhundert) setzen sich in Frankreich einige Novationen durch: Betonung des Eigengeschmacks von Speisen, Würzen mit heimischen Kräutern statt exotischen Gewürzen, Verwendung von Butter, Gemüse als eigenständige Kategorie, Binden von Soßen durch Reduktion und ‚roux‘, Einführung eines Systems von Grundzubereitungen. Der französische Einfluss in der Esskultur macht sich in Deutschland ab etwa 1680 bemerkbar. Deutschland selbst ist in seinen Essgewohnheiten bis zum 17. Jahrhundert im Süden von Italien her beeinflusst, danach wird durch veränderte Handelsbeziehungen der Nordwesten zur Innovationsregion, der Süden zum Reliktgebiet, was sich auf die Auswahl und Zubereitung der Speisen auswirkt. An Getränken gibt es überwiegend Wasser, Molke und alkoholische Getränke, bevor die arabisch-italienisch-spanischen ‚Wässer‘ (aromatisierte Kaltgetränke) in Frankreich und von dort in Deutschland bekannt werden. Von zwei Mahlzeiten am Tag, die sich oft nicht unterscheiden, geht man im Lauf der Frühen Neuzeit zu drei oder mehr differenzierten Mahlzeiten über, deren Uhrzeit sich immer wieder verschiebt.

Im 16. und Anfang des 17. Jahrhunderts erscheinen in deutschen Ländern zahlreiche Kochbücher, oft auch in mehreren Auflagen, so dass von einer einigermaßen großen Nachfrage ausgegangen werden kann. Nach **Deckhardt 1611** gerät die Veröffentlichungsmaschine aber ins Stocken. In der folgenden Zeit behindert wohl der Dreißigjährige Krieg die Produktion weiterer Kochbücher, und die Nachfrage dürfte in weiten Gebieten des Reiches auch nicht mehr vorhanden gewesen sein. Am Ende des Krieges werden nur zwei Bücher neu veröffentlicht (**Stockholm 1647** und **Royer 1651** [1648]), und diese können nicht als die prototypischen deutschsprachigen Kochbücher bezeichnet werden. Das eine ist in eigenwilliger Dialogform geschrieben und in Schweden – eine der Siegermächte des Konflikts – erschienen, das andere ist eigentlich nur eine Gartenbeschreibung, die auch eine geringe Anzahl Kochrezepte, aber dem Geist des Buches entsprechend nur Gemüserezepte, enthält. In dieser Situation und der langsam wieder auflebenden Wirtschaft der deutschen Länder publiziert Georg Greflinger ab 1665 seine Übersetzungen der in Frankreich sehr verbreiteten Werke *Bonnefons* aus dem Französischen. Greflinger lebt in Hamburg, wo auch die jeweils ersten Auflagen seiner Übersetzungen offensichtlich im Eigen-

verlag erscheinen, also im Norden des Reiches, der von den Zerstörungen des Dreißigjährigen Krieges am wenigsten betroffen war. Seine Motivation für die Übersetzung bleibt etwas im Dunkeln, der einzige Hinweis darauf, dass er mehr als seinen Lebensunterhalt damit verdienen wollte, könnte in dem Gedicht zu suchen sein, das er dem *Frantzösischen Baum= und Stauden=Gärtner* von 1665 voranstellt (S. 2) und in dem er es als sinnvoller beschreibt, Gärten nach französischem Vorbild anzulegen als sich in nutzlosen Äußerlichkeiten nach dem Nachbarn zu richten.

Da er offenbar nicht von einem Verleger damit beauftragt wurde, muss es seine eigene Entscheidung gewesen sein, die Bücher von Bonnefons zu übersetzen. Überhaupt war Grefflinger als Publizist, Dichter und Übersetzer tätig, ohne sich nach reichen Gönnern umzusehen.

Schon in den Titeln *Der frantzösische Koch*, *Der frantzösische Becker*, *Der frantzösische Confitirer*, die Grefflinger frei, ohne Vorgabe durch den Ausgangstext, wählt (außer vielleicht bei den Gartenbau-Traktaten, lautete doch hier der Ausgangstitel immerhin *Le Jardinier françois*), macht er deutlich, woher die Texte stammen. Frankreich war zwar der große Sieger des langen Krieges und damit für die meisten Fürstentümer der Feind, galt in Deutschland aber als Vorbild in vielerlei Aspekten und gerade in der feinen Lebensführung. Hier kommen also ein Mangel an neuen Kochbüchern, eine wieder erstehende Nachfrage danach und die Vorbildfunktion Frankreichs zusammen. Diese Situation dürfte die Rezeption von Grefflingers Übersetzungen erheblich begünstigt haben. Wie weit verbreitet seine Übersetzungen von Bonnefons' Werk gewesen sein müssen, zeigt die zweite Auflage von 1677 in Hannover, das Anhängen des Kochbuches an Weckers *Neu [...] Koch=Buch* in der Ausgabe von 1667, 1679 und 1697 (womit die Texte auch in Süddeutschland nachgewiesen sind: die ersten beiden Ausgaben sind in Basel erschienen), das Anhängen aller drei kulinarischen Traktate an Elsholtz' *Diaeteticon* von 1682 (erschieden in Cölln an der Spree) sowie die Weiterverbreitung von Rezepten aus den Übersetzungen in **Schellhammer 1692/1723**, **Thieme 1682**, **Prasmofsky 1671**, **Marperger 1716**, **Amaranthes 1715**, **Danckwerth 1729**. Das editorische Vakuum und die dadurch mit verursachte weite Verbreitung schufen den Boden für eine deutlich erkennbare translatorische Wirkung in mehreren Aspekten (s. u. Kap. 4.3).

In der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts erholt sich Deutschland von den Folgen des Dreißigjährigen Krieges, das gesellschaftliche Leben kann in weiteren Kreisen wieder aufblühen. In diesem Zusammenhang ist auch die zunehmende Produktion von Kochbüchern zu verstehen. 1667 druckt König in Basel das bekannte Kochbuch der Anna Wecker in erweiterter Fassung neu (u. a. mit Grefflingers *Frantzösischem Koch* als dem *Parisischen Küchenmei-*

ster), 1671 erscheinen in Nürnberg Prasmofskys *Neu=verfertiges vollständiges Koch=Buch* und in Molsheim bei Straßburg Buchingers *Koch=Buch So wol Für Geistliche als auch Weltliche grosse und geringe Haußhaltungen*, wohl 1674 wird in Osnabrück ein *Haußhalter* mit Kochbuch gedruckt, 1682 folgt in Nürnberg Thiemes Hausväterbuch, 1686 wird in Graz das erste österreichische Kochbuch gedruckt (zusammen mit einem Arzneibuch), 1691 verlegt Endter in Nürnberg ein umfangreiches Kochbuch, 1692 erscheint in Braunschweig und Helmstedt die erste Ausgabe von Schellhammers *Die wol unterwiesene Köchinn*, 1697 hängt Eleonora Maria Rosalia an ihr Arzneibuch auch ein Kochbuch an, die in Wien erscheinen, 1698 lässt Schuppe in Plön (bei einem Verleger in Lübeck und Leipzig) seinen *Traiteur à la mode* drucken etc. Innerhalb weniger Jahre wird der deutschsprachige Kochbuchmarkt also regelrecht von Neuerscheinungen überschwemmt. Dass auch hier nicht nur Neues durch die Druckerpresse ging, wurde schon zur Genüge ausgeführt. Auch im 18. Jahrhundert lässt der Strom an neuen Kochbüchern oder Nachdrucken bekannter Werke nicht nach, er wird sogar noch breiter. Immer noch sind die Zielsetzungen der Autoren, der Umfang, die textuelle Darbietung individuell sehr unterschiedlich, vor allem letztere scheint sich gar nicht auf einheitliche Textsortenkonventionen festschreiben zu lassen.

Das 18. Jahrhundert ist auch das Jahrhundert der Lexika. Das Wissen der Zeit wird in systematischer Form gesammelt, und die Rationalisierung der Aufklärung reicht bis zu Koch- oder Haushaltungslexika (**Marperger 1716**, **Koch-Lexikon 1786**). Auch in allgemeinen enzyklopädischen Werken finden sich Artikel zu Kulinaria und Rezepte (**Amaranthes 1715**, Zedlers Universallexikon 1732–1754).

Dem französischen Einfluss in der deutschen Esskultur wird zu jener Zeit auf unterschiedliche Weise Rechnung getragen, sei es, dass Übersetzungen wie **Ü-Massialot 1739** veröffentlicht werden, dass eine Kompilation aus verschiedenen französischen Werken erscheint wie beim **APK 1752**, dass deutsche Autoren französische Küche als Gegenstand ihrer Bücher wählen oder französische Köche, die im Deutschen Reich arbeiten, deutschsprachige Kochbücher veröffentlichen. Auch das Anfügen eines Glossars französischer küchentechnischer Begriffe wie in späteren Auflagen von **Schuppe 1698** und im *Österreichischen Kochbuch* von 1792 oder der Eifer von Friederike Löffler, französische Ausdrücke mit Hinweisen zu ihrer richtigen Aussprache und Bedeutung zu versehen, sind Indizien dafür, dass die Küche des Nachbarlandes auf den Alltag einwirkte. Neben den vorhandenen Übersetzungen wird also von Vermittlern französische Küche auch auf anderen Wegen nach Deutschland transferiert. Teilweise sind diese identisch mit den Multiplikatoren der Translate, wie im Fall von Schellhammer. Weiter betätigen sich **Buchinger 1700**, **Schuppe 1698**,

Hagger 1719, der Kochbuchautor in **Amaranthes 1715** und **Löffler 1795** als Vermittler französischer Esskultur.

Die dargestellten Beispiele zeigen, dass die Vermittlung aus Frankreich im Bereich der Kochbücher sehr unterschiedlich aussehen konnte. Einerseits gab es Autoren, die eine französische Kochkunst bekannt machten, indem sie deren Rezepte verbreiteten. Andererseits gab es der deutschen Tradition verhaftete Köche, die aber recht intensiv die Französisierung der Küchenfachsprache betrieben. Selten wurde jedoch so explizit und dankbar auf den kulinarischen Einfluss aus Frankreich verwiesen, wie dies **Schellhammer 1697** immer wieder tat.

Die Übersetzung von Massialots *Nouveau Cuisinier Rôial & Bourgeois*, der seit 1691 in zahlreichen, immer wieder überarbeiteten und erweiterten Auflagen erschienen war, wird unter dem Titel *Allerneueste Anweisung zum Kochen 1739* zuerst von Christian Friedrich Schopp, einem Verleger in Halberstadt und Leipzig, publiziert. Es kann davon ausgegangen werden, dass Schopp auch als Auftraggeber der Übersetzung fungierte, jedenfalls klingt der Vorbericht eher nach marktorientierten als nach kulturellen oder kulinarischen Interessen. Jedoch scheint er oder sein Übersetzer sich verkalkuliert zu haben. In der Form, wie der Zieltext zunächst erschien, scheint er sich nicht besonders gut verkauft zu haben, obwohl das Potential für ein gewinnbringendes Geschäft durchaus gesehen wurde. 1747 brachte deshalb Daniel Pietsch, in Breslau und Leipzig, eine überarbeitete Version heraus, in der weniger französische Entlehnungen, dafür aber ein Register der als notwendig erachteten französischen Fachausdrücke und ein Register der Rezepte enthalten waren. Diese Ausgabe wurde 1760 vom gleichen Verlag unter einem leicht abgewandelten Titel und offenbar überarbeitet nochmals gedruckt. Das umfassende Werk enthält gut 1000 Rezepte aus den höchsten Schichten der französischen Gesellschaft, die aber mit leichten Änderungen auch in bürgerlichen Haushalten gekocht werden konnten. Es eignet sich damit hervorragend, um in der allgemeinen Gallomanie des früheren 18. Jahrhunderts französische Esskultur in deutschen Landen zu verbreiten. Allerdings muss angezweifelt werden, ob dies tatsächlich in größerem Umfang geschah. Konkrete Belege konnten in den untersuchten Analysebereichen kaum gefunden werden.

Relativ bald nach der Massialot-Übersetzung erscheint bei Amand König in Straßburg ein weiteres Werk, das französische Esskultur in Deutschland propagiert. Es soll ein Handbuch sein, in dem der Leser das Wichtigste aus sechs verschiedenen französischen Kochbüchern systematisch geordnet finden kann. Der Kompilator des *Allerneuesten Pariser Kochbuches* (APK, 1752) vermittelt also nicht nur einen Text in voller Länge in das Zielkollektiv und überlässt es nicht seinen Lesern, daraus das Brauchbare auszuwählen, sondern er übernimmt selbst

die Aufgabe eines Filters und Adaptierers französischer Rezepte und Gewohnheiten. So sehr er sich dabei um Akzeptanz im deutschen Publikum bemüht, es bleiben doch, wie übrigens auch in der Massialot-Übersetzung, einige französische Charakteristika stehen – manche möglicherweise bewusst, um die Kochbücher von deutschen Texten abzuheben. Wie für die Massialot-Übersetzung kann auch für das APK in der vorliegenden Untersuchung wenig translatorische Wirkung als plausibel angenommen werden.

In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts lässt sich in deutschsprachigen Kochbüchern schon – teilweise große – Ähnlichkeit mit den umfassenden, systematisch geordneten und stilistisch ausgefeilt formulierten Rezeptsammlungen des 19. Jahrhunderts erkennen. Die politischen Entwicklungen im Deutschen Reich, die zur Vormachtstellung der konkurrierenden Mächte Preußen und Österreich führten, spiegeln sich in den Kochbüchern kaum wider, dagegen kann man an den immer häufiger und in größerer Zahl auftretenden Pudding-Rezepten die Ablösung der kulturellen Vorherrschaft Frankreichs durch England ablesen. Jedenfalls setzt sich eine Entwicklung fort, die schon am Ende des 17. Jahrhunderts mit **Nürnberg 1691** und **Schellhammer 1692** begonnen hatte: die Verbürgerlichung der Kochbücher wie der Gesellschaft. Neben die weiterhin veröffentlichten Hofkochbücher treten immer mehr explizit auf die Verwendung im Bürgertum und nirgends sonst ausgerichtete Rezeptsammlungen, die teilweise Gerichte präsentieren, die ursprünglich am Hofe Ludwigs XIV. oder des französischen Hochadels gekocht worden waren. Die Französische Revolution von 1789 bestätigt damit nur noch auf politischer Ebene, was kulinarisch schon Realität war.

4.3 Überblick über die Durchführung und Ergebnisse der Analysen

Es wurden fünf Analysebereiche quantitativ und qualitativ sowie ein Analysebereich explorativ-qualitativ untersucht. Dazu wurden für jeden der fünf quantifizierbaren Analysebereiche globale Hypothesen aufgestellt, die eine Veränderung bzw. einen französischen Einfluss postulieren. Um die Analysebereiche für konkrete Analysen greifbar zu machen, wurden insgesamt 24 Parameter ausgewählt (s. u. Tabelle 4.3a), die durch Indikatoren in den Korpustexten, teilweise in unterschiedlicher Ausprägung, nachgewiesen werden konnten. Zunächst musste die Plausibilität für eine evtl. vorhandene translatorische Wirkung festgestellt werden, wozu vier Standardhypothesen aufgestellt wurden (vgl. Kap. 3.2.2). Mit ihnen konnte das Vorkommen der Parameter in den Translaten sowie das Verhältnis zum Ausgangstext, Änderungen in der Anwendungshäufigkeit der Parameter in den Translaten, Veränderungen im jeweiligen Parameter und schließlich der Zeitpunkt dieser Veränderungen verifiziert werden. Diese Standardhypothesen wurden für alle Parameter überprüft. Wurden alle vier Hypo-

Kapitel 4

thesen bestätigt, bedeutet dies eine hohe Plausibilität für translatorische Wirkung des untersuchten Übersetzungskomplexes (ÜK) im betreffenden Parameter. Die folgende Tabelle 4.3a zeigt einen Überblick über die untersuchten Parameter und die Ergebnisse für die Überprüfung der Standardhypothesen in den jeweiligen Parametern.

Kodierung	Parameter Beschreibung	translatorische Wirkung
HA I	<i>Nehmet</i> -Form	bestätigt für ÜK 1
HA II	unpersönliche Formulierung von Rezepten	bestätigt für ÜK 1, Veränderung nach ÜK 3 ebenfalls bestätigt
HA III	unpersönliche Formulierung ganzer Kochbücher	nicht bestätigt
FL I	‚Soße‘	H2 für ÜK 2+3 nicht bestätigt, H4 für beide bestätigt
FL II	‚Potage‘	nicht bestätigt
FL III	‚Bouillon‘	nicht bestätigt
FL IV	‚Jus‘	nicht bestätigt
FL V	‚Coulis‘	bestätigt für ÜK 3, auch für ÜK 2 evtl. (Datenlage nicht eindeutig)
FL VI	‚Compot‘	bestätigt für ÜK 3
SB I	‚à la‘	bestätigt für ÜK 2+3
SB II	Phantasienamen	nicht bestätigt, aber nach ÜK 2+3 Tendenz zu leichter Erhöhung
SB III	Variantenhäufigkeit	nicht bestätigt
SB IV	spezifizierte Variantenüberschriften	nicht bestätigt
SB V	Frequenz von Geographika	nicht bestätigt
SB VI	Ausdifferenzierung von Geographika	bestätigt für ÜK 1, jedoch nur tendenziell
GE I	Hühnerfrikassee	bestätigt für ÜK 1
GE II	Bœuf à la mode	nicht bestätigt
AB I	Aufbau nach alphabetischer Ordnung	nicht bestätigt
AB II	Aufbau nach Zutaten	nicht bestätigt
AB III	Aufbau nach Zubereitungsarten	nicht bestätigt
AB IV	Aufbau nach Fleisch- und Fastenspeisen	nicht bestätigt
AB V	Vorhandensein einer Kapiteleinteilung	nicht bestätigt
AB VI	Vorhandensein eines Registers	nicht bestätigt
AB VII	Vorhandensein eines Inhaltsverzeichnisses	nicht bestätigt

Tab. 4.3a: Translatorische Wirkung der Übersetzungskomplexe in den einzelnen Parametern

Der Überblick in der obenstehenden Tabelle zeigt, dass in knapp 30 % der Parameter aufgrund der Überprüfung der Standardhypothesen mit hoher Plausibilität von einer translatorischen Wirkung eines oder mehrerer Übersetzungskomplexe ausgegangen werden kann. Es sind dies von insgesamt 24 Parametern die folgenden sieben: HA I – *Nehmet*-Form, HA II – unpersönliche Formulierung von Rezepten, FL V – ‚Coulis‘, FL VI – ‚Compot‘, SB I – ‚à la‘, SB VI – Ausdifferenzierung von Geographika und GE I – Hühnerfrikassee. Außerdem ist eine translatorische Wirkung durch Textübernahmen aus den Zieltexten (hoher Diffusionsgrad) erreicht worden, wobei die Greflinger-Übersetzungen weitaus am meisten Wirkung zeigten.

4.3.1 Handlungsanweisungen/Anrede des Lesers (HA)

4.3.1.1 Zusammenfassende Beschreibung der Ergebnisse HA

Im Parameter HA I, der *Nehmet*-Form (Imperativ Plural), ist aus allen untersuchten Daten deutlich ein starkes Ansteigen und darauffolgendes Abfallen des Adoptionsgrades wie auch der Anwendungshäufigkeit abzulesen. ÜK 1 leistete hier einen innovativen Transfer, zumindest was die Anwendungshäufigkeit angeht. ÜK 2 und 3 schließen die Phase hoher Anwendungshäufigkeiten ab, ohne mit ihrem Transfer ein neuerliches Ansteigen des Adoptionsgrades auszulösen. An der Erhöhung des Diffusionsgrades von Parameter HA II, der unpersönlichen Formulierung ganzer Rezepte, scheint ÜK 1 mit einem innovativen Transfer beteiligt gewesen zu sein, aber in Parameter HA III, der unpersönlichen Formulierung ganzer Kochbücher, lässt sich der Beginn des Adoptionsprozesses schon lange vor Erscheinen von ÜK 1 nachweisen. Der Adoptionsgrad für diese Standardisierung erlangt in Subkorpus IV fast 100 %. Die Übersetzungskomplexe scheinen daran unbeteiligt.

4.3.1.2 Überprüfung der globalen Hypothesen HA

Folgende globale Hypothesen leiteten die Untersuchung im Analysebereich HA:

HA H1	Veränderung bei der kollektiven quantitativen Standardisierung ‚ <i>Nehmet</i> -Form‘ (Imperativ Plural) mit starkem Ansteigen und Fallen des Adoptionsgrades innerhalb des Untersuchungszeitraums (UZR)
HA H2	Veränderung bei der kollektiven quantitativen Standardisierung ‚unpersönliche Formulierung ganzer Rezepte‘ mit Ansteigen des Adoptionsgrades bis zum Ende des UZR

HA H3	Veränderung durch den beginnenden Diffusionsprozess einer kollektiven qualitativen und quantitativen Standardisierung ‚unpersönliche Formulierung ganzer Kochbücher‘ mit Ansteigen des Adoptionsgrades bis zum Ende des UZR
-------	---

Tab. 4.3b: Globale Hypothesen im Analysebereich HA

Die Daten für den Parameter HA I belegen eindeutig eine Bestätigung der Hypothese HA H1. Für kurze Zeit wurde die *Nehmet*-Form in zahlreichen deutschsprachigen Kochbüchern in teils recht hohen Anwendungshäufigkeiten verwendet. Die Hypothese HA H2 kann zwar bestätigt werden, verdankt dies aber nur der Tatsache, dass Hypothese HA H3 bestätigt werden kann. Es werden im Lauf des Untersuchungszeitraums immer mehr Rezepte ganz unpersönlich formuliert, aber nicht so sehr in überwiegend persönlich formulierten Kochbüchern, sondern immer mehr Autoren schreiben ihr ganzes Werk mit unpersönlichen Handlungsanweisungen.

4.3.1.3 Translatorische Wirkung im Analysebereich HA

Die Überprüfung der Standardhypothesen für die Parameter im Analysebereich HA ergab Folgendes:

- HA I bestätigt für ÜK 1
- HA II bestätigt für ÜK 1, Veränderung nach dem Erscheinen von ÜK 3 ebenfalls bestätigt
- HA III nicht bestätigt

Im Analysebereich HA kann nur für ÜK 1 von einer translatorischen Wirkung ausgegangen werden. Recht deutlich ist dies in Parameter HA I, denn mit **Greflinger [1665]** setzt im Korpus eine Phase hoher Anwendungshäufigkeiten der *Nehmet*-Form ein. Mehrere Multiplikatoren verbreiteten Rezepte aus diesem Werk und reproduzierten z. T. auch die Form der Handlungsanweisung, adoptierten sie oft auch für andere Rezepte. Bei Parameter HA II ist zwar an den Standardhypothesen mit großer Plausibilität eine translatorische Wirkung von ÜK 1 abzulesen, eine detailliertere Untersuchung zeigt jedoch, dass dies möglicherweise nur ein zeitliches Zusammenfallen voneinander unabhängiger Sachverhalte ist. Fest steht aber, dass Greflinger mit seinen Texten den Diffusionsgrad unpersönlich formulierter Rezepte in überwiegend persönlich formulierten Werken erhöht hat. In Parameter HA III läuft im Zielkollektiv ein Adoptionsprozess offenbar völlig unabhängig von französischem Einfluss ab.

4.3.2 Wortfeld ‚Flüssigkeiten bei der Speisenerbereitung‘ (FL)

4.3.2.1 Zusammenfassende Beschreibung der Ergebnisse FL

Das Lexem ‚Soße‘ (FL I) besaß am Anfang des Untersuchungszeitraums im deutschen Sprachraum einen geringen Diffusions- und Adoptionsgrad. In ÜK 1 stieg der Adoptionsgrad, der Translator handelte in wenigen Fällen AT-identisch (‚Sauce‘), in den meisten jedoch AT-nah (‚Brühe‘ etc.). Gegen Ende des 17. Jahrhunderts stieg der Adoptionsgrad leicht, in **Amaranthes 1715** findet sich eine hohe Anwendungshäufigkeit. Nach einer Phase von 0 % stieg der Adoptionsgrad erst mit ÜK 2 wieder sprunghaft an (AT-identisches Handeln des Translators) und blieb bis zum Ende des Untersuchungszeitraums auf einem recht hohen Niveau (83 %) mit relativ hoher Anwendungshäufigkeit.

Für den Parameter FL II, das Lexem ‚Potage‘, hatte am Anfang des Untersuchungszeitraums der Diffusionsprozess im Deutschen noch nicht begonnen. Nach einer leichten Erhöhung des Diffusionsgrades in **Stockholm 1647** und ÜK 1 (zitierend in Einzelfällen AT-identisches, meist jedoch AT-fernes Handeln), stieg der Adoptionsgrad erst ab dem Ende des 17. Jahrhunderts. In Subkorpus III, also inklusive ÜK 2 und 3, findet sich ein Adoptionsgrad von 29 %, danach setzten nur zwei Werke den Adoptionsprozess fort, bevor der Adoptionsgrad wieder auf 0 % sank. Es muss aber noch von einem gewissen Diffusionsgrad ausgegangen werden: In **Löffler 1795** ist mehrfach die Rede von einem ‚Potagenblech‘.

Auch der Diffusionsprozess von ‚Bouillon‘ (FL III) begann während des Untersuchungszeitraums, und zwar am Ende des 17. Jahrhunderts. Ein gewisser Diffusions- und Adoptionsgrad mit geringer Anwendungshäufigkeit war also vorhanden, als **Schuppe 1698** und **Amaranthes 1715** als Multiplikatoren auftraten. Auch ÜK 2 trug mit teils AT-identischem Handeln des Translators zu einem steigenden Diffusionsgrad bei. Dies setzte sich aber wohl erst im 19. Jahrhundert in einem höheren Adoptionsgrad um.

Eine ähnliche Entwicklung erlebten FL IV, ‚Jus‘ und FL V, ‚Coulis‘. Zwar wurde in ÜK 1 nur ein dem ‚Jus‘ ähnliches Konzept vorgestellt, ohne es so zu benennen, ‚Coulis‘ findet sich hier gar nicht. Aber für beide Begriffe handelten **Schuppe 1698** und **Amaranthes 1715** als Multiplikatoren, vermutlich auch innovativ transferierend. Etwas später traten auch **Hagger 1719** und ÜK 2 und 3 jeweils als Multiplikatoren auf. Der Adoptionsgrad von ‚Jus‘ (67 %) ist in Subkorpus IV etwas niedriger als der von ‚Coulis‘ (83 %), aber beide Konzepte scheinen am Ende des Untersuchungszeitraums fester Bestandteil des Zielkollektivs zu sein.

Im Parameter ‚Compot‘ (FL VI) weicht die Ausgangssituation von den anderen Parametern dieses Analysebereichs ab, da schon vor Beginn des Untersuchungszeitraums eine textuelle und materielle Standardisierung existierte, die durch französischen Einfluss verändert wurde. In ÜK 1 wurden zwar zwei neue Standardisierungen unter der Bezeichnung ‚Composte‘ innovativ transferiert, ihr Adoptionsgrad im Zielkollektiv (ZK) blieb jedoch außer in ÜK 1 bei 0 %. Erst der Transfer durch die weiteren Multiplikatoren **Schuppe 1698** und **Amaranthes 1715** sowie ÜK 3 erhöhte den Diffusionsgrad der Standardisierung für das Obstgericht und der Transfer in ÜK 2 für das Taubengericht, so dass auch der Adoptionsgrad im Zielkollektiv anstieg. Im Subkorpus IV beträgt er im ersten Fall 83 %, für die ‚Tauben in Compote‘ wurden nur von 30 % der Kochbuchautoren Rezepte aufgenommen.

4.3.2.2 Überprüfung der globalen Hypothesen FL

Die globalen Hypothesen für den Analysebereich FL lauteten:

FL H1	im Untersuchungszeitraum (UZR) neue kollektive qualitative Standardisierungen durch den Transfer von sechs Lexemen mit jeweils ansteigendem Adoptionsgrad
FL H2	durch die transferierten Kollektivelemente qualitative und quantitative Veränderungen im Wortfeld (Verschiebungen von Begriffsinhalten und neue Lexeme) mit im UZR jeweils variierenden Adoptionsgraden der Kollektivelemente

Tab. 4.3c: Globale Hypothesen im Analysebereich FL

Die Darstellung der Entwicklung des Wortfeldes ‚Flüssigkeiten bei der Speisenerbereitung‘ in Anhang B.2.4.2 zeigt, dass sowohl die Hypothese FL H1 als auch FL H2 als bestätigt angesehen werden können. Das betrachtete Wortfeld hat sich einerseits durch die Adoption neuer, aus dem Ausgangskollektiv transferierter Lexeme mit den dahinterstehenden Konzepten, andererseits auch intern im Zielkollektiv vom Beginn bis zum Ende des Untersuchungszeitraums stark gewandelt. Dabei gab es Bedeutungsverschiebungen wie die Einengung des Konzepts ‚Suppe‘ in etwa auf den heute noch gebrauchten Begriffsumfang und die Verdrängung einer Vielzahl von oft auch regionalen Bezeichnungen für ‚Soße‘ aus der Schriftsprache der Kochbücher bzw. aus dem gesamten Sprachgebrauch. Für ‚Brühe‘ im Sinne von Absud verzeichnet ‚Bouillon‘ seitdem einen variierenden aber stabil über 0 % liegenden Diffusions- und Adoptionsgrad, jedoch wird daneben bis heute ‚Brühe‘ gleichermaßen verwendet. Es gab aber nicht nur qualitative und quantitative Veränderungen bei Bezeichnungen für bekannte Standardisierungen, sondern auch neue Konzepte gliederten sich in das ZK-Begriffsfeld ein. Die Tatsache, dass auch die Sache neu war und nach einer Be-

zeichnung verlangte, förderte natürlich die Entlehnung von Lexemen aus dem Ausgangskollektiv. Insgesamt lässt sich festhalten, dass das Wortfeld ‚Flüssigkeiten in der Speisebereitung‘ im Untersuchungszeitraum wie auch danach starkem französischem Einfluss unterlag und durch ihn grundlegend umgebildet wurde.

4.3.2.3 *Translatorische Wirkung im Analysebereich FL*

Um einen Überblick über die Plausibilität translatorischer Wirkung im Analysebereich FL zu bekommen, werden im Folgenden die Standardhypothesen zu den einzelnen Parametern und ihre Überprüfung kurz zusammengefasst:

FL I	H2 für ÜK 2+3 nicht bestätigt, H4 für beide bestätigt
FL II	nicht bestätigt
FL III	nicht bestätigt
FL IV	nicht bestätigt
FL V	für ÜK 3 bestätigt, auch für ÜK 2 evtl. (Datenlage nicht eindeutig)
FL VI	für ÜK 3 bestätigt

In Parameter FL I kann für ÜK 3 mit relativ geringer Plausibilität, bei FL V und FL VI mit relativ hoher Plausibilität eine translatorische Wirkung angenommen werden, in Parameter FL I und FL V auch für ÜK 2, aber in beiden Fällen mit geringer Plausibilität. Das bedeutet, dass der Translator des **APK 1752** möglicherweise an der Erhöhung des Diffusions- und Adoptionsgrades des Lexems ‚Soße‘ beteiligt war, nachdem es schon im Deutschen bekannt war und von manchen Autoren verwendet wurde. ÜK 3 wurde in einer Zeit veröffentlicht, als sich der Gebrauch gerade ausweitete und kann wohl als einer von mehreren Multiplikatoren angesehen werden. Bei der Verbreitung von ‚Coulis‘ und ‚Compote‘ lassen die vorliegenden Daten mit recht großer Wahrscheinlichkeit vermuten, dass zumindest u. a. auch ÜK 3 an der Erhöhung des Diffusions- und Adoptionsgrades beteiligt war. Bei ‚Compote‘ scheint es so zu sein, dass die ausführliche Beschreibung und die große Zahl Rezepte im APK zur Popularisierung beigetragen haben könnte, wenn es sich nicht doch um ein zufälliges zeitliches Zusammentreffen handelt. Bei der Verbreitung der Lexeme ‚Soße‘ und ‚Coulis‘ könnte auch ÜK 2 eine gewisse Rolle gespielt haben. Es kann davon ausgegangen werden, dass wie bei ÜK 3 die beiden Lexeme durch das Vorhandensein in diesem Werk einen höheren Diffusionsgrad erlangten, der Translator von **Ü-Massialot 1739** also diesbezüglich Multiplikator war.

Die innovative Schreibung ‚Sauce‘ in **Greflinger [1665]** scheint hierfür im Deutschen der früheste bisher bekannte Nachweis zu sein, wurde aber bis ins späte 18. Jahrhundert nicht von anderen verwendet. Der Diffusionsgrad blieb

demnach auf dieses eine textuelle Produkt beschränkt, dessen Realisierungshäufigkeit aber durch die vielen Nachdrucke recht hoch ist. Hier scheint der Fall eines Transfers mit potentieller translatorischer Wirkung vorzuliegen, da sowohl Lexem als auch Graphie später im Zielkollektiv einen hohen Adoptionsgrad aufweisen. Jedoch griff keiner der untersuchten Autoren dies auf, auch wenn Rezepte aus ÜK 1 übernommen wurden. Der Transfer aus dem Ausgangskollektiv wurde in diesem Fall also abgelehnt.

Überwiegend scheinen die Übersetzungskomplexe im Analysebereich FL als Multiplikatoren neben anderen Multiplikatoren aufgetreten zu sein, aber nicht selbst stark innovativ gehandelt zu haben. War dies doch einmal der Fall (,Sauce‘), ging der Diffusionsprozess nicht weiter. Die massiven Veränderungen unter französischem Einfluss gehen vermutlich nur in einem geringen Teil auf translatorische Wirkung zurück.

4.3.3 Die Realisierung von Speisenbezeichnungen in Rezeptüberschriften (SB)

4.3.3.1 Zusammenfassende Beschreibung der Ergebnisse SB

Der Adoptionsgrad sowie die Anwendungshäufigkeit von Bildungen mit ‚à la‘ (Parameter SB I) steigen im Untersuchungszeitraum ab dem Ende des 17. Jahrhunderts, wobei **Schuppe 1698** mehr als ÜK 1 als Vermittler und Multiplikator fungierte. ÜK 2 und 3 transferieren erneut eine hohe Anwendungshäufigkeit dieser Standardisierung und scheinen den Diffusionsgrad für eine höhere Gebrauchsfrequenz angehoben zu haben. Aber auch der Adoptionsgrad und die Anwendungshäufigkeit von Bildungen mit ‚auf ... Art‘ steigen kontinuierlich. Die Standardisierung ‚Phantasienamen‘ (SB II) behält über den gesamten Untersuchungszeitraum einen Adoptionsgrad von 100 %, nur die Anwendungshäufigkeit schwankt individuell sehr stark. Möglicherweise lässt sich hier eine leichte Tendenz zu generell höheren Zahlen ablesen. Die Translatoren der Übersetzungskomplexe transferieren zahlreiche Phantasienamen mit den dazugehörigen Gerichten aus dem Ausgangskollektiv. Die Standardisierung ‚Varianten zu Rezepten‘ (SB III) besteht über den gesamten Untersuchungszeitraum mit einem sehr hohen Adoptionsgrad. Die Anwendungshäufigkeit steigt während des Untersuchungszeitraums an, fällt dann aber vor seinem Ende wieder ab. Die Übersetzungskomplexe weichen nicht von den Gegebenheiten des Textsortenkorpus ab. Unspezifizierte Variantenüberschriften (SB IV) als Standardisierung existieren schon am Beginn und noch am Ende des Untersuchungszeitraums, ihre Anwendungshäufigkeit sinkt aber ab dem Beginn des 18. Jahrhunderts. Hier fällt bei ÜK 3 der zeituntypisch hohe Anteil unspezifizierter Variantenüberschriften an der Gesamtzahl der Variantenüberschriften auf, der, berücksichtigt man die

mit abgedruckten französischen Überschriften, auf AT-induziertes Handeln des Translators zurückgeht.

Bei Geographika (SB V) beträgt der Adoptionsgrad praktisch 100 %, die Anwendungshäufigkeit schwankt aber über den gesamten Untersuchungszeitraum sehr stark und lässt auch keine Entwicklung erkennen. Auch die Anwendungshäufigkeit bei einzelnen Geographika schwankt individuell. Die Ausdifferenzierung nationaler Geographika (SB VI) entsteht als Standardisierung neu und zeigt einen leicht von 0 % ansteigenden Adoptionsgrad, der aber im Untersuchungszeitraum relativ niedrig bleibt.

4.3.3.2 Überprüfung der globalen Hypothesen SB

Im Folgenden sollen die globalen Hypothesen des Analysebereichs SB überprüft werden. Es sind dies:

SB H1	neue kollektive qualitative Standardisierungen durch Transfer bei Bildungsmustern von Speisenbezeichnungen und ansteigender Adoptionsgrad sowie Anwendungshäufigkeit im Untersuchungszeitraum (UZR)
SB H2	ansteigender Diffusions- und Adoptionsgrad der kollektiven qualitativen Standardisierung ‚eigenständige Gerichte‘ (vs. Zubereitung eines Nahrungsmittels) im UZR
SB H3	individuelle qualitative Standardisierungen bei der Angabe des kulinarischen Einflusses mit entsprechenden Geographika

Tab. 4.3d: Globale Hypothesen im Analysebereich SB

Die Hypothese SB H1 kann mit der Untersuchung des Parameters SB I als bestätigt angesehen werden. Das Bildungsmuster ‚à la‘ wurde ins Zielkollektiv transferiert und sein Adoptionsgrad erhöhte sich ab dem Beginn des 18. Jahrhunderts von praktisch 0 % auf eine Anwendungshäufigkeit um 1–4 % aller Speisenbezeichnungen in Überschriften.

Die Annahme aus der Hypothese SB H2 ist nicht vollständig haltbar: Die Anwendungshäufigkeit von Phantasienamen (Parameter SB II) weist höchstens eine leichte Tendenz zu genereller Erhöhung auf. Der Anteil der Varianten (SB III) sowie der Anteil der unspezifizierten Variantenüberschriften ohne Nennung der Speise (SB IV) ging nicht kontinuierlich im Lauf der Zeit zurück. Im Gegenteil, weisen doch die Werke am Beginn des Untersuchungszeitraums die dauerhaft niedrigsten Anwendungshäufigkeiten auf. Vom Ende des 16. bis zum Ende des 17. Jahrhunderts hingegen steigt die Anwendungshäufigkeit erheblich, sinkt dann aber im Vergleich wieder stark ab, so dass es in einem großen Teil des Untersuchungszeitraums tatsächlich die Entwicklung gab, die in der Hypothese als generell angenommen wurde. Nur beim Verhältnis von un-

spezifizierten zu spezifizierten Variantenüberschriften kann in der zweiten Hälfte des Untersuchungszeitraums eine relativ deutliche Abnahme der unspezifischen Variantenüberschriften zugunsten der genaueren mit Nennung der Speise beobachtet werden, so dass zumindest in der Benennung einzelner Rezepte die Gerichte etwas eigenständiger erscheinen.

Der kulinarische Einfluss kann nicht generell, wie in Hypothese SB H3 postuliert, am Vorhandensein der entsprechenden Geographika abgelesen werden. Dies zeigt die Analyse der Parameter SB V und VI.

4.3.3.3 *Translatorische Wirkung im Analysebereich SB*

Ein Überblick über die Plausibilität translatorischer Wirkung im Analysebereich SB wird durch die Überprüfung der Standardhypothesen gegeben. Ihre Ergebnisse sollen daher kurz festgehalten werden:

SB I	für ÜK 2+3 bestätigt
SB II	nicht bestätigt, aber nach ÜK 2+3 Tendenz zu leichter Erhöhung
SB III	nicht bestätigt
SB IV	nicht bestätigt
SB V	nicht bestätigt
SB VI	bestätigt für ÜK 1 (jedoch nur tendenziell)

Bei der Erhöhung des Diffusions- und Adoptionsgrades des Parameters SB I, der Speisenbezeichnungen mit ‚à la‘, scheinen ÜK 2 und 3 mitgewirkt zu haben. Der Transfer und ein gewisser Adoptionsgrad waren aber vorher schon vorhanden. Die translatorische Wirkung kann daher mit relativ hoher Plausibilität angenommen werden, ist aber auf die Erhöhung des Diffusionsgrades beschränkt, die wiederum zu einer Erhöhung des Adoptionsgrades im Zielkollektiv geführt haben wird. Im Analysebereich SB lässt sich ansonsten nur noch eine tendenzielle translatorische Wirkung von ÜK 1 im Parameter SB VI (Ausdifferenzierung von Geographika) verzeichnen.

Bei der Variantenanzahl und spezifizierten Variantenüberschriften (SB III und IV) kann dagegen nicht von einem Einfluss der Übersetzungen aus dem Französischen ausgegangen werden. ÜK 2 fügt sich unauffällig in die schon begonnene Entwicklung ein, ÜK 3 weist bei den Variantenüberschriften ohne Nennung der Speise sogar eine etwas anachronistische Tendenz auf.

4.3.4 Die Entwicklung zweier Gerichte (GE): ‚Hühnerfrikassee‘ und ‚Bœuf à la mode‘

4.3.4.1 *Zusammenfassende Beschreibung der Ergebnisse GE*

Bei vorhandenem Diffusionsgrad eines dem Hühnerfrikassee ähnlichen Gerichts findet in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts ein mehrfacher innovativer

Transfer der französischen Standardisierung ins Zielkollektiv statt. Der Adoptionsgrad hierfür erhöht sich im Zielkollektiv in Folge der Transfers, die von allen Übersetzungskomplexen sowie weiteren Vermittlern geleistet werden. Die Standardisierung mit großer Typenabweichung erfährt im Untersuchungszeitraum periphere Transformationen, die teils auf die Wirkung der Übersetzungskomplexe zurückgehen können. Die weite Verbreitung beschreibender Anwendungen der französischen Standardisierung kann zur Herausbildung eines Prototypen geführt haben.

Der Transfer einer beschreibenden Anwendung der Standardisierung für Bœuf à la mode in ÜK 1 setzte zwar erstmals den Diffusionsprozess in Gang, die AT-identische Reproduktion durch Multiplikatoren erhöhte auch den Diffusionsgrad, der Adoptionsprozess im Zielkollektiv wurde jedoch durch weitere Vermittler angestoßen. Im Zielkollektiv herrschte eine große Typenabweichung, generelle Transformationen können kaum festgestellt werden. Der Adoptionsgrad ist am Ende des Untersuchungszeitraums recht hoch.

4.3.4.2 Überprüfung der globalen Hypothesen GE

Im Analysebereich GE bildeten drei globale Hypothesen die Basis der Untersuchungen:

GE H1	Steigender Diffusionsgrad der kollektiven qualitativen materiellen Standardisierungen (Gerichte) ‚Hühnerfrikassee‘ und ‚Bœuf à la mode‘ im Zielkollektiv
GE H2	Transformation der kollektiven qualitativen materiellen Standardisierungen (Gerichte) ‚Hühnerfrikassee‘ und ‚Bœuf à la mode‘ beim Transfer und im Zielkollektiv
GE H3	Reduzierung der Typenabweichung (Herausbildung von Prototypen eines eigenständigen Gerichts) der kollektiven qualitativen materiellen Standardisierungen (Gerichte) ‚Hühnerfrikassee‘ und ‚Bœuf à la mode‘ im Zielkollektiv

Tab. 4.3e: Globale Hypothesen im Analysebereich GE

Die Hypothese GE H1 kann für die Parameter GE I und GE II als bestätigt angesehen werden: Im Lauf des Untersuchungszeitraumes stieg der Diffusionsgrad der Standardisierung ‚Hühnerfrikassee‘ stark an. Er fiel nach einem Höhepunkt etwas ab, blieb aber auf einem deutlich höheren Niveau als vor dem Erscheinen von ÜK 1. Auch beim Bœuf à la mode kann eine Steigerung des Diffusionsgrades während des Untersuchungszeitraums eindeutig bestätigt werden.

Insgesamt scheinen sich Transformationen des Gerichts Hühnerfrikassee in Grenzen zu halten und kaum auf den Transfer selbst zurückzugehen. Innerhalb des

Zielkollektivs fanden manche Entwicklungen statt, die wenigsten aber wurden von den übersetzten Rezepten beeinflusst. Die Hypothese GE H2 kann damit als bestätigt angesehen werden, obwohl der Umfang der Transformation gering bleibt und kaum auf translatorische Wirkung zurückzuführen ist. Für das Bœuf à la mode muss jedoch trotz der geringen Transformationen beim Transfer in ÜK 1 die Vermutung der Hypothese GE H2 verneint werden.

Zum Schluss soll nun die Hypothese GE H3 überprüft werden. Die Antwort darauf ist für das Gericht Hühnerfrikassee zweigeteilt: Zwar ist deutlich ein Prototyp des Gerichts erkennbar, der wohl auch durch Transfer aus dem Ausgangskollektiv gebildet wurde, aber die Typenabweichung hat sich nicht reduziert, sondern es bleibt eine große Vielfalt bestehen. Trotz der Herausbildung eines festen Typen kann auch für das Bœuf à la mode die Hypothese GE H3 nicht bestätigt werden, denn die Typenabweichung bleibt auch hier bis zum Ende des Untersuchungszeitraums ziemlich groß.

4.3.4.3 Translatorische Wirkung im Analysebereich GE

Die translatorische Wirkung von ÜK 1 bei der Diffusion des Gerichts ‚Hühnerfrikassee‘ ist in einem mittleren bis unteren Bereich anzusiedeln, da das Kollektivelement vom Zielkollektiv (tangierten Kollektiv) zwar begierig aufgenommen, aber mehrfach, auch von anderen Vermittlern, transferiert wurde. Bei ÜK 2 und 3 ist auf Grund fehlender Nachweise einer AT-identischen Reproduktion der Formulierung bzw. der Zutaten oder Zubereitungsschritte davon auszugehen, dass diese Transfers keine größere translatorische Wirkung als eine weitere Verbreitung der Standardisierung gehabt haben. Die Transformationen der Standardisierung in ÜK 1 flossen zwar in den Diffusionsprozess ein, zeigten aber außer in AT-identischer Reproduktion in Übernahmen keine weitere Wirkung. Alle Übersetzungskomplexe transferierten Prototypen der Standardisierung, möglicherweise trugen sie also zur Herausbildung eines fest umrissenen Konzepts bei. Allerdings wurden auch nicht-prototypische Rezepte transferiert und in anderen textuellen Produkten reproduziert, so dass sich diese Wirkung evtl. aufhebt.

Der Status der Translate als Vermittler von GE II – ‚Bœuf à la mode‘ ist zwar vorhanden, ihre translatorische Wirkung fügt sich in diesem Parameter aber nur in die Wirkung anderer Kochbücher ein und bleibt von untergeordneter Bedeutung. Überwiegend ist die translatorische Wirkung bei allen Übersetzungskomplexen in einer (leichten) Erhöhung des Diffusions- und dadurch evtl. Adoptionsgrades im Zielkollektiv zu sehen.

4.3.5 Der Aufbau von Kochbüchern, Kapiteleinteilung und Inhaltsverzeichnisse bzw. Register (AB)

4.3.5.1 Zusammenfassende Beschreibung der Ergebnisse AB

Hier können nicht alle Einzelentwicklungen des sehr komplexen Analysebereichs AB ausführlich beschrieben werden. Es sollen deshalb nur kurz einige deutlich erkennbare Prozesse genannt werden. Eine ausführliche Behandlung des Aufbaus von Kochbüchern sowie des Einsatzes von Kapiteleinteilungen, Inhaltsverzeichnissen und Registern kann in Anhang B.5 nachgelesen werden. Der Adoptionsgrad von ‚Brei‘ als Kategorie in Kochbüchern sinkt im Lauf des Untersuchungszeitraums ab. Ebenso sinkt er bei der Ausdifferenzierung von verschiedenen Fischarten. Dagegen steigt der Adoptionsgrad bei neuen gekochten Fleischgerichten, Gemüse im heutigen Sinn, Suppen am Beginn des Werkes und der Berücksichtigung der Menüfolge im Aufbau von 0 % an. Das Handeln der Translatoren von ÜK 1 bis 3 kann in allen Fällen als AT-induziert angenommen werden, da alle drei Translatoren (bzw. die Verleger) ihre textuellen Produkte anders gliederten und demzufolge auch andere Überblicksdarstellungen hinzufügten. Die Adoptionsgrade für die untersuchten Gliederungsprinzipien sind im tangierten Kollektiv, gerechnet auf den gesamten Untersuchungszeitraum, für AB I und IV sehr viel niedriger als für AB II und III, die in fast jedem Werk des Korpus Anwendung fanden. Bei AB I, dem alphabetischen Aufbau, der immer auch einem Aufbau nach Zutaten entspricht, beträgt der Adoptionsgrad im Korpus nur 10 %. Bei AB IV, der Ausgliederung von Fastenspeisen, beläuft er sich auf 20 %. Allerdings gliedern nur 5 % größere Teile ihres Werks danach. Eine Gliederung nach den enthaltenen Hauptzutaten findet sich in insgesamt 86 % der Sammlungen. Die Zubereitungsarten als Grundlage für die Ordnung der Rezeptsammlung liegt ebenfalls bei 86 % vor.

Die Stringenz in der Zuordnung von Rezepten zu Kapiteln erfährt im Untersuchungszeitraum ebenfalls einen steigenden Adoptionsgrad. Eine Kapiteleinteilung wird in 89 % der Werke verwendet, Inhaltsverzeichnisse weisen einen Adoptionsgrad von 50 %, Register von 23 % auf. Insgesamt beträgt der Adoptionsgrad für einen unmittelbaren Zugang zu bestimmten Textteilen 83 % (inkl. der alphabetisch geordneten Bücher).

4.3.5.2 Überprüfung der globalen Hypothesen AB

Hier sollen vor ihrer Überprüfung die globalen Hypothesen für den Analysebereich AB genannt werden, die der Untersuchung zugrunde lagen:

AB H1	Veränderung der kollektiven qualitativen textuellen Standardisierung des Aufbaus von Kochbüchern von einer meist assoziativen Reihung hin zur Orientierung an der Abfolge des französischen Menüs
AB H2	Veränderung der kollektiven qualitativen textuellen Standardisierung des Aufbaus von Kochbüchern von (überwiegend) fortlaufendem Text hin zum unmittelbaren Zugang zu Themen bzw. Rezepten

Tab. 4.3f: Globale Hypothesen im Analysebereich AB

Die früheren deutschsprachigen Kochbücher, sowohl vor Beginn als auch am Anfang des Untersuchungszeitraums weisen überwiegend keine an der Abfolge des französischen Menüs (auch nicht der des 16. Jahrhunderts) orientierte Gliederung auf. Ab dem Ende des 17. Jahrhunderts sind aber erste Tendenzen zur Gestaltung von Kochbüchern entsprechend der Gerichtsklassen und der Abfolge des klassischen französischen Menüs erkennbar, die sich vor allem nach der Mitte des 18. Jahrhunderts zu einer deutlich erkennbaren Gliederung nach diesem Modell entwickeln. Geringe, der deutschen Tradition geschuldete Abweichungen lassen sich aber feststellen. Hervorzuheben sind Kapitelbezeichnungen, die explizit auf Gerichtsklassen der Menüfolge hinweisen. Diese sind aber innerhalb des Untersuchungszeitraums ausnahmslos deutschsprachig. Aufgrund der untersuchten Datenbasis kann als bestätigt angesehen werden, dass – wie in der Hypothese AB H1 vermutet – deutschsprachige Kochbücher sich mit Verlauf des Untersuchungszeitraums in ihrem Aufbau mehr und mehr an der Abfolge des klassischen französischen Menüs orientiert haben.

Insgesamt scheint man sich zu bemühen, dem Leser einen Überblick über die Kapitel oder einen Zugang zu einzelnen Rezepten zu geben. Je nach Herangehensweise des Autors bzw. Verlegers kann diese Benutzerfreundlichkeit aber ganz unterschiedlich ausfallen. Spätere Werke im Untersuchungszeitraum weisen normalerweise ein Register oder Inhaltsverzeichnis auf, was bei den früheren nicht generell der Fall war. Die Hypothese AB H2 kann also insofern bestätigt werden, als sich die Bemühungen um einen unmittelbaren Zugang zu Themen oder einzelnen Rezepten deutlich verstärkt haben.

4.3.5.3 *Translatorische Wirkung im Analysebereich AB*

Für keines der Gliederungsprinzipien kann translatorische Wirkung angenommen werden, da die entsprechenden Hypothesen durchgehend nicht bestätigt werden konnten. Weder fand ein nennenswerter Transfer aus dem Ausgangstext oder dem Ausgangskollektiv statt, noch erlangten die AT-induzierten Handlungen der Translatoren einen weiteren Diffusionsgrad.

4.3.6 Die inhaltlichen Übernahmen aus den Zieltexten im Textsortenkorpus

Da Kochbücher oft als Kompilationen aus vorhandenen Sammlungen zusammengestellt oder von Kochbuchautoren immer wieder einzelne Rezepte aus schon vorliegenden Kochbüchern übernommen wurden, verbreiteten Multiplikatoren textuelle Produkte von Individuen mit den in ihnen angewendeten Standardisierungen sowie in ihnen enthaltenes Faktenwissen. Ihr Handeln war dabei AT-reproduzierend mit unterschiedlichem Identitätsgrad und teilweise AT-induziert. Durch einen niedrigen Identitätsgrad konnte es zu Typenabweichungen gegenüber der betreffenden Standardisierung im Ausgangstext oder zur Anwendung anderer Standardisierungen kommen. Wurde die Herstellung des jeweiligen Gerichts verändert beschrieben, führte dies zur Kodifizierung einer neuen Sub-Standardisierung, da ein Kochbuch in seiner Eigenschaft als Anleitungstext, wenn nichts anderes gesagt wird, implizit immer mitteilt, die in ihm beschriebenen Zubereitungen seien Standardisierungen. In jedem Fall wurden die Produkte (Rezepte) in einer anderen Situierung dargeboten, also einem anderen Kochbuch eines anderen Autors mit anderer Gliederung und anderen Rezepten.

Übernahmen konnten vor allem aus der Greflinger-Übersetzung festgestellt werden, jedoch hat dies möglicherweise rein methodische Gründe, da die beiden späteren Übersetzungen aufgrund ihres Umfangs, ihrer stereotypen Formulierung und wegen der insgesamt viel umfangreicheren deutschsprachigen Kochbuchliteratur in der zweiten Hälfte des Untersuchungszeitraums nicht mehr so ausführlich untersucht werden konnten wie Greflinger.

Grundsätzlich ist eine Kategorisierung in AT-identische, AT-nahe und AT-ferne Reproduktion, AT-induziertes Handeln sowie Ablehnung denkbar, jedoch lassen sich Ablehnungen naturgemäß nicht in (auch verändernden) Übernahmen feststellen. Beispielsweise kann das Rezept für ‚Nulles‘ in vielen Fällen als weitgehend AT-identische Reproduktion des Ausgangstexts (ÜK 1) betrachtet werden; in unterschiedlichem Ausmaß verändert wurden u. a. die ‚Potage von jungen Hühnern‘, die ‚Bisque‘ und die ‚Marinade von jungen Hühnern‘. Darüber hinaus wurden Rezepte auch nur zum Teil übernommen, mehrere Rezepte zu einem zusammengefasst, Beschreibungen neben den Rezepten aufgenommen etc. Außerdem führte das häufige Kompilieren dazu, dass Unstimmigkeiten wie falsche intratextuelle Verweise oder Verwirrungen bezüglich des Autors auftraten.

4.4 Weitere Ergebnisse der Fallstudie

4.4.1 Einzelergebnisse

Die ausführlichen Korpusanalysen, die für die Fallstudie in dieser Arbeit angefertigt wurden, liefern neben dem eigentlichen Erkenntniswert für die theoretische Beschreibung und den konkreten Nachweis von translatorischer Wirkung noch weitere Ergebnisse. Diese sind in verschiedenen Bereichen angesiedelt. Die wichtigsten davon sind wohl die bibliographische Erfassung und teilweise ausführliche Beschreibung deutschsprachiger Kochbuchliteratur in Mittelalter und Früher Neuzeit (s. u. in diesem Abschnitt zu Kapitelverweisen) sowie eine korpusbasierte Textsortenbeschreibung deutschsprachiger Kochrezeptsammlungen in der Frühen Neuzeit. Eine Zusammenfassung dieser Textsortenbeschreibung folgt im nächsten Kapitel. Hier sollen nun weitere Ergebnisse kurz genannt werden.

Für die Untersuchung des Analysebereichs ‚Flüssigkeiten in der Speisenerbeitung‘ wurde die Wortgeschichte mehrerer französischer Lehnwörter im Deutschen dargestellt (‚Soße‘, ‚Potage‘, ‚Bouillon‘, ‚Jus‘, ‚Coulis‘, ‚Compot‘) und darüber hinaus auch die Verwendung einiger älterer deutscher Wörter einer näheren Betrachtung unterzogen. Detailliert ausgeführt ist dies in Anhang B.2.

In Anhang B.4 wurden alle eindeutig zuzuordnenden Rezepte für die Gerichte ‚Hühnerfrikassee‘ und ‚Bœuf à la mode‘ in den Korpus-texten untersucht und auf ihre Zutaten und Zubereitungsschritte analysiert. Dies ergibt ein recht genaues Bild der beiden Gerichte, wie sie in den Kochbüchern der Frühen Neuzeit präsentiert wurden.

Für einige untersuchte deutschsprachige Kochbücher der Frühen Neuzeit wurden die Quellenzusammenhänge etwas aufgeklärt. In Anhang B.6, der die Übernahmen aus den Übersetzungskomplexen in deutschen Originaltexten behandelt, wird auch darauf eingegangen, welche deutschsprachigen Kochbuchautoren aus welchen anderen Kochbüchern Rezepte übernahmen. Beispiele dafür werden ebenfalls angeführt. Unter anderem finden sich dort Tabellen mit Rezepten, die aus den Übersetzungskomplexen stammen.

Ein weiteres Ergebnis der vorliegenden Arbeit, auch wenn es sich dabei eher um ein Nebenprodukt der Korpusvorstellung und der Beschreibung der Textsortengeschichte handelt, ist eine Bibliographie und Beschreibung deutschsprachiger Kochbücher im Mittelalter und der Frühen Neuzeit. Zwar konnte hier keine vollständige Erfassung geleistet werden (dies war nicht das Ziel der Arbeit), aber die wichtigeren Texte wurden entsprechend berücksichtigt, soweit dies für die Fallstudie als hilfreich angesehen wurde. Angesichts der Tatsache, dass eine solche über die reine Bibliographie hinausgehende, gesammelte Beschreibung einzelner

wichtiger Texte im deutschen Sprachraum noch nicht existiert, gewinnt auch die hier vorgelegte Darstellung ausgewählter Kochbücher an Bedeutung.

In der vorliegenden Arbeit spielt bei der Beschreibung der Determinanten translatorischer Wirkung auch die Textsorte Kochrezeptsammlung eine große Rolle. In Anhang A.2.4 wird der gesamte Kontext der Entstehung und Verbreitung sowie der Charakteristika von Kochrezeptsammlungen in Mitteleuropa dargestellt. In je eigenen Kapiteln werden französische und deutschsprachige Kochbücher vorgestellt. Zu französischen kulinarischen Texten findet sich in Anhang A.3.1.1 eine Übersicht von den Anfängen im Mittelalter bis etwa zur Mitte des 18. Jahrhunderts. Diese bleibt aber auf die Erwähnung der wichtigen Titel und evtl. kurze Beschreibungen beschränkt. Sie sollte nur den Rahmen für die Einordnung der französischen Ausgangstexte bilden.

Wichtiger für die vorliegende Untersuchung sind die deutschsprachigen Rezeptsammlungen, da Wirkungsprozesse in einem deutschsprachigen Zielkollektiv untersucht wurden. Die mittelalterlichen Texte sind meist Handschriften, deren Entstehungsgeschichte teilweise recht gut nachvollzogen werden kann. In Anhang A.2.2.2.1 wurden einige wichtige handschriftliche deutschsprachige Kochrezeptsammlungen beschrieben, und dort finden sich auch Literaturhinweise zu modernen Editionen alter Manuskripte. Im anschließenden Kapitel, Anhang A.2.2.2.2, wurden einige bedeutendere deutschsprachige Kochbuchdrucke und ihre Autoren vorgestellt.

Eine ausführlichere bibliographische Behandlung erfuhren die 36 untersuchten original deutschsprachigen Kochrezeptsammlungen aus dem Zeitraum von 1542 bis 1800. Bei der Darstellung des zugrundegelegten Textkorpus im Primärtextverzeichnis des Literaturverzeichnisses wurde für sie jeweils der vollständige Titel, Erscheinungsort und -jahr sowie Verlag (soweit bekannt) angegeben und das Jahr, der Verlag und der Verlagsort der weiteren bekannten Auflagen genannt.

4.4.2 Korpusbasierte Textsortenbeschreibung deutschsprachiger Kochrezeptsammlungen in der Frühen Neuzeit

Die in dieser Arbeit vorgenommenen Analysen liefern auch eine korpusbasierte Textsortenbeschreibung von deutschsprachigen Kochbüchern der Frühen Neuzeit, die im Einzelnen in Anhang B nachzulesen ist. Auch die Tabellen mit allen Indikatorwerten (Anhang C) können hier wertvolle Informationen bereitstellen. Zwar handelt es sich nicht um eine repräsentative Stichprobe aus der Kochbuchliteratur des Untersuchungszeitraums von 1542 bis 1800, aber in den untersuchten Parametern kann aufgrund der erhobenen Daten eine detaillierte Charakterisierung der 36 deutschsprachigen Kochbücher gegeben werden. Die Text-

sortenbeschreibung betrifft also nur ausgewählte Aspekte, die aber einen wichtigen Teil der textsortenspezifischen Charakteristika ausmachen. Es handelt sich um folgende Parameter: *Nehmet*-Form (Imperativ Plural) als Handlungsanweisung, unpersönliche Handlungsanweisungen in Rezepten, überwiegend unpersönliche Formulierung ganzer Kochbücher, ‚à la‘ und ‚auf ... Art‘ sowie Phantasienamen und Geographika in Speisenbezeichnungen, Variantenüberschriften und Anzahl von Varianten zu einem Grundrezept und schließlich Aufbau von Kochbüchern.

Grundsätzlich kann festgestellt werden, dass es kaum lineare Entwicklungen gibt. Die untersuchten Rezeptsammlungen stammen aus den unterschiedlichsten Milieus und dienten verschiedensten Zwecken. Aber auch davon abgesehen sind sie in ihrer Gestaltung höchst individuell. Auch wenn sich ein Charakteristikum durchsetzte oder ein anderes verschwand, treten in einer teilweise recht langen Übergangszeit alte und neue Charakteristika nebeneinander auf, manchmal im gleichen Werk. Besonders deutlich wird dies bei der Formulierung von Handlungsanweisungen.

Das ganze Mittelalter hindurch und auch noch im 16. Jahrhundert ist die übliche Form der Handlungsanweisungen in Kochrezepten die *Nimm*-Form, also die 2. Pers. Sg. Auch wenn die schriftlich fixierten Rezepte keineswegs immer als direkte Anleitung zur Herstellung einer Speise gelesen, sondern als eher beschreibende Texte rezipiert wurden, wird der Leser in gut 90 % der Fälle mit dem Imperativ Singular angesprochen. In der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts können einige wenige deutschsprachige Kochbücher registriert werden, die in sehr viel größerem Maß als bis dahin üblich unpersönliche Formulierungen verwenden, um die Arbeitsschritte in Kochrezepten darzustellen. Daneben wurden weiterhin Rezeptsammlungen in der *Nimm*-Form geschrieben und vor allem schon vorhandene ebenso nachgedruckt. In der zweiten Hälfte des 17. und am Anfang des 18. Jahrhunderts verwenden dann zahlreiche Autoren (übrigens auch in anderen Textsorten) die *Nehmet*-Form, also die 2. Pers. Pl. In manchen Sammlungen macht sie zwischen 70 und 100 % aus und wird überwiegend mit unpersönlichen Formen wie *man* und Passiv kombiniert, in anderen sind je etwa ein Drittel der Rezepte mit *Nimm* oder *Nehmet* formuliert oder in rein unpersönlichen Formen gehalten. Nach der Mitte des 18. Jahrhunderts werden so gut wie keine *Nehmet*-Formen und kaum mehr *Nimm*-Formen verwendet, dafür sind die Rezepte in den Kochbüchern dann fast ausschließlich unpersönlich formuliert.

In einem einzelnen Rezept werden dabei oft persönliche und unpersönliche Formen kombiniert, aber selten kommen sowohl *Nimm* als auch *Nehmet* zusammen vor. Weiter ist zu beobachten, dass in der eigentlichen Zubereitungsanweisung normalerweise prozentual gesehen weniger unpersönliche Handlungsanweisungen

verwendet werden als in zusätzlichen Hinweisen und Varianten zum Rezept. In der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts steigt der Anteil der unpersönlichen Handlungsanweisungen bei Hinweisen und Varianten erstmals auf über 50 % aller Handlungsanweisungen, in der eigentlichen Zubereitungsanweisung bleibt er niedriger. Es kann also vermutet werden, dass sich die unpersönliche Formulierung ganzer Kochbücher langsam aus der Anredevermeidung in Hinweisen und Varianten entwickelt hat. Dort dürften die Autoren schon früh, anders als bei der stark konventionalisierten Zubereitungsanweisung mit ihren oft stereotypen Formulierungen, die direkte Anrede ihrer Leser, und gar mit dem plumpen ‚Du‘, vermieden haben.

Ein weiterer Bereich, zu dem anhand der Korpusuntersuchung detaillierte Informationen möglich sind, umfasst die Speisenbezeichnungen, wie sie überwiegend in Rezeptüberschriften vorkommen. Ein oft verwendetes Versatzstück ist dabei die Formulierung ‚auf ... Art‘. Diese Bezeichnung in ihren verschiedensten Ausprägungen findet sich stabil über den ganzen Untersuchungszeitraum, wobei der Anteil an Speisenbezeichnungen, in denen sie erscheint, eher zunimmt. An der Wende vom 17. zum 18. Jahrhundert wurde zusätzlich aus dem Französischen das Bildungselement ‚à la‘ übernommen, das weitgehend die gleiche Funktion erfüllt. Dieses Bildungsmuster wurde nach einer gewissen Anlaufzeit von allen Kochbuchautoren verwendet, und zwar in steigender Anwendungshäufigkeit. Auch Phantasienamen für Gerichte kommen schon am Beginn des Untersuchungszeitraums vor und werden von allen Autoren gebraucht. Ihre Frequenz erhöht sich leicht, bei allerdings sehr stark schwankenden Werten: Sie liegen zwischen 1 % und 32 % der Gesamtzahl an Speisenbezeichnungen. Mit ihnen kann die Eigenständigkeit eines Gerichts betont werden, dessen Rezept über die reine Beschreibung der Zubereitung von bestimmten Nahrungsmitteln eindeutig hinausgeht. Ein Phantasiename erhöht den Wiedererkennungswert einer Speise und gibt ihr eine gewisse Individualität.

Bis zum Ende des Untersuchungszeitraums, also bis 1800, geben die Autoren von Kochbüchern Varianten zu ihren Rezepten an, die aber oft nur eine weitere Zubereitung für die genannte Hauptzutat sind, nicht unbedingt eine Variation des genannten Gerichts. Vom Ende des 16. bis zum Anfang des 18. Jahrhunderts sind solche Varianten sehr häufig, vor allem werden in diesem Zeitraum auch auffallend viele unspezifizierte Variantenüberschriften verwendet, in denen nur eine Variante angekündigt wird, aber nicht mehr die Bezeichnung der Zutat oder des Gerichts erscheint. Solche unspezifizierten Überschriften wurden auch in späteren Kochbüchern noch notiert, jedoch in einem ausgewogeneren Verhältnis zu den spezifizierten Variantenüberschriften.

In allen Korpustexten wurden Geographika in den Speisenbezeichnungen verwendet, allerdings in sehr unterschiedlicher Anzahl. Auf die Gesamtzahl von 26.746 untersuchten deutschsprachigen Speisenbezeichnungen kommen in etwas mehr als 4 % Geographika. Die häufigsten geographischen Bezeichnungen bezogen sich auf England (164), Frankreich (128), Spanien (110), Polen (91), Ungarn (72) und Italien (in der Form ‚welsch‘ 54 Nennungen, in der Form ‚italienisch‘ 46). Daneben wurden auch regionale und lokale Geographika häufig verwendet, vor allem im 18. Jahrhundert. Jedoch wurden französische Regionen oder Städte nur in den Übersetzungen in größerem Maß genannt, während in original deutsch verfassten Kochbüchern deutsche, österreichische und italienische Geographika ausdifferenziert wurden. Entgegen der oft geäußerten Erwartung, in von französischer Küche beeinflussten Kochbüchern seien viele französische Geographika zu finden, übersteigt ihr Anteil in den seltensten Fällen 1 %. Und in manchen Werken, denen der französische Einfluss deutlich anzumerken ist, finden sich gar keine oder ein verschwindend geringer Anteil an markiert französischen Geographika. Der Einfluss einer bestimmten Länderküche lässt sich also nicht an den in einem Kochbuch enthaltenen geographischen Bezeichnungen ablesen, die sowieso oft nur eine mit dem Land verbundene Zutat o. ä. markant darstellen sollen und damit zur Eigenständigkeit des Gerichts und seines Namens beitragen.

Der Aufbau von Kochbüchern wandelt sich im Lauf des Untersuchungszeitraums von eher assoziativer Reihung hin zu einer an der klassischen französischen Menüfolge (‚potage - entrée - rôt - entremets - dessert‘) orientierten Gliederung. Jedoch kann diese in deutschen Texten erst ab dem Ende des 17. Jahrhunderts in Teilen festgestellt werden. Daneben scheinen aber immer auch die teilweise abweichenden Gebräuche in Deutschland den Aufbau der Kapitel beeinflusst zu haben. Es wurden vor allem vier Gliederungsprinzipien aufgefunden: nach dem Alphabet, nach Zutaten, nach Zubereitungsarten und nach Fleisch- bzw. Fastenspeisen. Die alphabetische Ordnung ist selten und die Werke sind dann alphabetisch nach Zutaten geordnet. Der Aufbau nach Zutaten und nach Zubereitungsarten wird in den meisten Kochbüchern, in denen er vorkommt, vermischt. Die Trennung von Fleisch- und Fastenspeisen als Gliederungsprinzip spielt in deutschen Kochbüchern (im Gegensatz zu französischen) nur eine sehr untergeordnete Rolle. Was jedoch häufig gemacht wurde, ist eine Gruppierung von Fastenspeisen innerhalb einer anderen Ordnung.

Nicht nur der Aufbau bekam im Lauf des Untersuchungszeitraums ein festeres Gerüst, sondern auch die Kapiteleinteilung und die Zuordnung der Rezepte wurden immer stringenter gehandhabt. In fast allen untersuchten Werken ist eine Kapiteleinteilung enthalten, die aber nicht in allen Fällen in einem Inhaltsverzeichnis für den Leser erkennbar gemacht wurde. Trotzdem weist ein zumindest

rudimentäres Verzeichnis der Kapitel, möglicherweise ohne einzelne Rezepte oder Seitenzahlen zu nennen, einen relativ hohen Adoptionsgrad auf. Anders ist es beim alphabetischen Register, das nur in gut 20 % der Werke enthalten ist.

Mit der hier vorgelegten korpusbasierten Textsortenbeschreibung lässt sich der Übergang von den mittelalterlichen zu den heutigen Konventionen für Kochrezepte bzw. Kochbücher etwas genauer erfassen, als dies bisher der Fall war. Meist lagen empirischen Untersuchungen nur Werke aus den beiden zu kontrastierenden Epochen vor, während frühneuzeitliche Kochbücher kaum als Basis quantitativer Erhebungen verwendet wurden. Die ausführlichen Korpusanalysen im Anhang tragen deshalb dazu bei, einen Einblick in die Prozesse zu gewähren, die während der 300 Jahre von 1500 bis 1800 in der Geschichte der Textsorte ‚Kochrezept(sammlung)‘ abliefen und zur heutigen Form dieser Textart führten.

5 Fazit und Ausblick

5.1 Fazit

Im Folgenden soll eine überblicksartige Zusammenfassung der Theorie translatorischer Wirkung und der hier präsentierten Fallstudie gegeben werden, wobei die Ergebnisse der vorliegenden Untersuchung auf ganz unterschiedlichen Ebenen liegen. Nachdem in Kapitel 2 die theoretischen und methodischen Grundlagen für eine Behandlung des Einflusses von Übersetzern und Übersetzungen auf ihre Zielkultur behandelt wurden, konnte dieser Einfluss auf das jeweilige Zielkollektiv als allgemeines Phänomen unter der Bezeichnung ‚translatorische Wirkung‘ theoretisch beschrieben werden. In Kapitel 3 wurde diese Theorie des Konzepts ‚translatorische Wirkung‘ (Kap. 3.1) sowie eine Methode zur Untersuchung konkreter translatorischer Wirkung (Kap. 3.2) vorgeschlagen. Eine Zusammenfassung der Theorie und ihrer Begrifflichkeit findet sich in Kap. 3.1.5. Für die Beschreibung translatorischer Wirkung war es außerdem notwendig, eine Systematik zur Erfassung des Handelns von Translatoren auszuarbeiten (siehe Kap. 3.1.3). Auf einer bedeutend konkreteren Ebene ist die Fallstudie (Kap. 4 und Anhang A, B und C) anzusiedeln. Hier ging es darum, detailliert einzelne Analysebereiche und Parameter zu beschreiben, die aufgrund ihrer Komplexität nicht auf wenige Sätze reduziert werden konnten. Es war dazu erforderlich, die Zusammenhänge zwischen den Parametern (Kollektivelementen), den Texten, in denen sie auftreten, und den Entwicklungen in den betreffenden Analysebereichen gewissermaßen enzyklopädisch darzustellen. Dies machte ausführliche Einzelkapitel zu den Analysebereichen notwendig, damit die Analysen von der abstrakten Ebene translatorischer Wirkung über die untersuchten Texte und die ausgewählten Analysebereiche bis hin zu den einzelnen Parametern und Indikatoren nachvollziehbar blieben (s. Anhang A und B). In der Gesamtschau bilden diese Analysekapitel die Basis für Aussagen zur translatorischen Wirkung konkreter Texte. Die detaillierten Analyseergebnisse wurden daher mit Hilfe dieses Konzeptes und der vorgestellten Begrifflichkeit interpretierend zusammengefasst (jeweils Kap. 4.3.n).

5.1.1 Translatorische Wirkung

Auf der Basis vorhandener Forschungsergebnisse aus verschiedenen Disziplinen und ihren Unterbereichen sowie der Erkenntnisse aus der hier vorgelegten Fallstudie konnte ein theoretischer Rahmen für den Einfluss erstellt werden, den Übersetzer und ihre Translate auf die zielkulturelle Gemeinschaft haben können. Dabei wurde festgestellt, dass es drei Bereiche gibt, deren Vorhandensein und

deren Beziehungen zueinander das Grundgerüst für translatorische Wirkung bilden: Individuum und Kollektiv, die Kollektivelemente und das Translat.¹ In dem so gesteckten Rahmen laufen, getragen von Individuen und Kollektiven, ständig vielerlei individuelle und kollektive Prozesse ab, die zu Invention oder Transfer von Kollektivelementen führen, zum Prozess ihrer Diffusion und Adoption, die beide ständigen Schwankungen unterliegen. Die Fallstudie zeigt deutlich, dass Translatoren im gleichen Maß wie andere Individuen auch mit ihrer Arbeit, sei es mit AT-reproduzierendem, AT-induziertem oder AT-freiem Handeln, zur Entstehung solcher Prozesse beitragen. Dadurch verändern sie die Gesamtheit aller Kollektivelemente sowohl quantitativ als auch qualitativ und somit auch den kollektiven und individuellen Erfahrungshorizont. Am Zustandekommen translatorischer Wirkung sind neben den Translatoren aber zahlreiche weitere determinierende Faktoren (individuelle, kollektive und translatorische Determinanten) beteiligt. Diese müssen zumindest bis zu einem gewissen Grad für die Untersuchung translatorischer Wirkung bekannt sein, da eine solche Analyse nur auf der Ebene einzelner Detailinformationen möglich ist. Das bisher vorliegende Material aus der Sekundärliteratur und der hier vorgelegten Fallstudie erlaubt generelle Rückschlüsse auf das Phänomen ‚translatorische Wirkung‘, reicht jedoch nicht aus, um Korrelationen zwischen bestimmten Bereichen herzustellen oder besonders ‚relevante Bereiche‘ zu erkennen.

Translatorische Wirkung muss nicht unbedingt im Ausgangstext angelegt sein, sie kann auch auf eigenständiges Handeln des Translators im Zusammenhang mit dem Anfertigen eines Translates zurückgehen. Die in Kap. 3 vorgestellte Definition lautet daher auch: *Translatorische Wirkung liegt vor, wenn individuelle Prozesse im Zusammenhang mit dem Anfertigen von Translaten zu kollektiven Prozessen führen.* Diese kollektiven Prozesse können sich auf ganz unterschiedlichen Ebenen bewegen, wie auch das Handeln von Translatoren eine breite Spannweite umfassen kann. Sie geht von der Verwendung eines Lehnworts bis zur Einführung einer neuen Religion.

Die Untersuchung translatorischer Wirkung wurde bisher schon verschiedentlich vorgenommen. Den Versuch einer theoretischen Beschäftigung mit diesem Phänomen als Ganzem bietet jedoch erst die vorliegende Arbeit. Entgegen der weit verbreiteten Ansicht, allein das Vorhandensein eines Textes (möglicherweise in zahlreichen Exemplaren) reiche als Indiz für große Wirkung bzw. großen Einfluss des Textes oder seines Autors aus, kann hier auf der Basis der vorgelegten Fallstudie Folgendes festgestellt werden:

¹ Die hier verwendete Begrifflichkeit wurde in Kap. 3.1 geklärt.

1) *Das Vorhandensein einer Übersetzung allein reicht nicht aus als Basis für das Postulat einer größeren Wirkung.* Für die Auswahl eines Ausgangstextes zur Anfertigung eines Translats gibt es bestimmte Gründe, die bei nicht übersetzten Texten nicht vorlagen. Insofern ist auch das reine Vorhandensein einer Übersetzung bemerkenswert. Jedoch müssen diese Gründe nicht auf der kollektiven Ebene gelegen haben, und wenn, dann nicht unbedingt auf der des Superkollektivs ‚Nation‘, sondern es kann sich um ein einzelnes Individuum oder eine sehr kleine Gruppe von Individuen handeln, für die die Erstellung der Übersetzung ein erstrebenswertes Ziel war. Es kann durchaus sein, dass diese Übersetzung nie in den Erfahrungshorizont eines Großteils der Mitglieder des Zielkollektivs gelangte. Damit bleibt die unmittelbare potentielle translatorische Wirkung auf eine ausgesprochen kleine Gruppe von Individuen beschränkt, die nicht einmal unbedingt ein Kollektiv bilden müssen. Es kann demnach nicht erwartet werden, dass das Translat oder der Translator die Verursacher großer translatorischer Wirkung waren, auch wenn dies in Ausnahmefällen mittelbar trotzdem der Fall gewesen sein kann. Zuerst muss also geprüft werden, welchen Diffusionsgrad ein Translat tatsächlich besaß. Kann nachgewiesen werden, dass das Translat über einen gewissen, nicht zu vernachlässigenden Diffusionsgrad verfügte, ist sehr viel wahrscheinlicher, dass es im Zielkollektiv auch translatorische Wirkung gezeigt hat. Quantitative Aufstellungen der Anzahl von Übersetzungen zu einer bestimmten Zeit oder in einem bestimmten geographischen Raum liegen auf dieser Ebene des reinen Vorhandenseins. Sie können ein Ausgangspunkt für genauere Analysen der zu vermutenden translatorischen Wirkung sein oder aber als im betreffenden Kollektiv wirkender Faktor angesehen werden, wenn allein die Menge an Übersetzungen eine nicht zu vernachlässigende Größe darstellt.

2) *Die Untersuchung allein des Translates genügt nicht für die Einordnung seiner Wirkung.* Der Blick der Untersuchung muss auch auf den Kontext des Translats gerichtet werden. Andere potentielle Entstehungs- oder Übernahmewege der Kollektivelemente müssen berücksichtigt werden, um den Anteil des analysierten Translats an diesen Prozessen einschätzen zu können. Damit eine solide Untersuchung der translatorischen Wirkung eines Translats oder eines Translators geleistet werden kann, sind umfangreiche und detaillierte Kenntnisse der Determinanten für ihr Zustandekommen nötig. Man braucht also Informationen über die beteiligten Individuen und Kollektive, über ihre Beziehungen zueinander, das betreffende Sachgebiet, die Textsorte, den Sprachstand, die Ausgangs- und Zieltexte etc. Sie ermöglichen es erst, einen potentiellen Angriffspunkt translatorischer Wirkung für die Analyse zu erkennen und auszuwählen, und dann die Entwicklungen in diesem Punkt und die Beteiligung eines Translats daran herauszuarbeiten.

3) *Zur Feststellung einer tatsächlichen translatorischen Wirkung reicht eine Untersuchung des gesamten Translats als kleinster Einheit nicht aus.* Die translatorische Wirkung eines textuellen Produkts oder eines Individuums lässt sich nicht als Ganzes analysieren, sondern sie muss in greifbaren, analysierbaren Parametern formuliert werden, also in für das Zielkollektiv innovativen Kollektivelementen im Translat, die wiederum an bestimmten Indikatoren abgelesen werden können. Nach diesen Indikatoren kann in textuellen (oder auch anderen) Produkten des Zielkollektivs bzw. des dafür definierten tangierten Kollektivs gesucht werden. Ihr Vorhandensein oder ihre Gebrauchshäufigkeit in anderen Texten als dem Translat ermöglichen eine Aussage über die Plausibilität einer translatorischen Wirkung im untersuchten Parameter. Ein definitiver Beleg wird in historischen Untersuchungen selten oder auch gar nicht zu erlangen sein, aber ein nach dem Bekanntwerden des Translats im Zielkollektiv steigender Diffusions- und Adoptionsgrad des untersuchten Kollektivelements lässt mit einer gewissen Plausibilität darauf schließen, dass der Diffusions- und Adoptionsprozess auf dieses Translat zurückgehen könnte, also dass bei diesem Kollektivelement translatorische Wirkung vorliegt.

4) *Zum Erlangen einer validen Aussage über die Gesamtwirkung des Translats reicht ein einzelner Parameter nicht aus.* Die Untersuchung eines isolierten Parameters ermöglicht keine generelle Aussage zur translatorischen Wirkung des analysierten Translates, da die Wirkung in verschiedenen Parametern ganz unterschiedlich gewesen sein kann. Die vorliegende Arbeit zeigt, dass pauschale Aussagen wie ‚hatte eine große Wirkung‘/ ‚großen Einfluss‘ wenig Aussagekraft haben. Zumindest ist die Untersuchung mehrerer Parameter, vorzugsweise von ganz verschiedenen Ebenen, notwendig. Dazu sollten jedenfalls sowohl sprachliche als auch nicht-sprachliche Parameter zählen. Erst dadurch wird die erforderliche differenzierte Betrachtung der translatorischen Wirkung möglich, auch wenn eine exhaustive Analyse nie gelingen kann. Einordnungen auf einer Größenskala scheitern daran, dass die Spannweite und die Vielfalt möglicher translatorischer Wirkung zu groß sind, um einzelne Prozesse mit Qualifikativen wie ‚große Wirkung‘ oder ‚geringe Wirkung‘ zu belegen, und dass die Wirkung selbst eines einzelnen Textes oder eines einzelnen Translators für eine solche Einordnung zu heterogen sein kann.

Abschließend kann festgehalten werden, dass das Konzept ‚translatorische Wirkung‘ eine neue Dimension innerhalb der Übersetzungswissenschaft eröffnet, indem es Übersetzungsgeschichte sowohl als enzyklopädische Kulturgeschichte wie auch als quantitativ zu untersuchenden Prozess versteht und die wissenschaftliche Beschäftigung mit Übersetzern und Übersetzungen um ihre konkreten Wirkungen auf das Zielkollektiv erweitert. Der Fokus liegt dabei nicht nur auf der Übertragung eines Ausgangstextes in einen Zieltext, sondern umfasst auch das

Handeln von Translatoren im Zusammenhang mit dem Anfertigen von Translaten und die (Wieder-)Aufnahme dieses Handelns durch Individuen im Zielkollektiv.

5.1.2 Handeln von Translatoren

Die vorliegende Arbeit trägt daher auch zur wissenschaftlichen Auseinandersetzung mit dem Handeln von Translatoren bei, indem für die vorgestellte Studie eine Systematik dafür ausgearbeitet wurde, was Übersetzer bei der Übertragung eines Ausgangstextes in einen Zieltext oder im Kontext dieses Handelns getan haben können. Mit Hilfe dieser Systematik, die in Kap. 3.1.3 beschrieben wird, ist das Handeln von Translatoren auf den verschiedensten Ebenen modellierbar. Die bisher vorliegenden Sammlungen oder Klassifizierungen von Übersetzungsverfahren bzw. Übersetzungsprozeduren (vgl. Kap. 2.1) bildeten hierbei eine Ausgangsbasis, reichten aber aufgrund des relativ engen von ihnen behandelten Bereichs nicht aus. Vor allem bei freien Übersetzungsverfahren, größeren Eingriffen in den Text und bei über die Erstellung eines Translats hinausgehendem Handeln war mit den in der Literatur vorliegenden Zusammenstellungen keine Beschreibung im Detail möglich. In der Theorie des translatorischen Handelns (Holz-Mänttari 1984, vgl. Kap. 2.1) wird manche Aufgabe von Translatoren genannt, die auch für die hier vorgelegte Studie eine Rolle spielt, jedoch liegt auch hier keine systematische Erfassung von der Mikro- bis zur Makro-Ebene und über sprachliches Handeln hinaus vor.

Daher wurde folgende Systematik vorgeschlagen und bei der Beschreibung der untersuchten Translate angewendet: Translatoren handeln auf den verschiedensten Ebenen wie Morpho-Syntax, Semantik, Pragmatik, Textorganisation, Vermittlung von Wissen, Kontext des Anfertigen von Translaten (bspw. Vorträge über die übersetzten Autoren, Entwicklung einer Schrift für die Zielsprache o. ä.) etc. Ihr Handeln kann nur auf jeder Ebene für sich beschrieben werden, in vielen Fällen also nur für begrenzte Textstellen. Eine zusammenfassende Beschreibung für einen kompletten Zieltext kann höchstens Tendenzen wiedergeben und sollte mit einer Eingrenzung auf bestimmte Ebenen wie bspw. ‚Inhalt des Ausgangstextes‘ oder ‚Stil des Ausgangstextes‘ verbunden sein. Das Handeln von Translatoren kann grundsätzlich AT-gebunden oder AT-frei sein. AT-gebundenes Handeln gliedert sich wiederum auf in AT-reproduzierendes und AT-induziertes Handeln. Eine AT-Reproduktion kann AT-identisch, AT-nah oder AT-fern sein. Eine scharfe Abgrenzung dieser Kategorien voneinander ist nicht möglich, d. h. dass eine Zuordnung im Einzelfall und unter Berücksichtigung möglichst vieler Informationen aus dem individuellen, kollektiven und translatorischen Kontext des beschriebenen Kollektivelements erfolgen muss.

5.1.3 Fallstudie

Das theoretische Konzept ‚translatorische Wirkung‘ wurde in der exemplarischen und zum großen Teil explorativen Fallstudie zur deutschen Übersetzung französischer Kochbücher im 17. und 18. Jahrhundert in konkreten Analysen greifbar gemacht (Kap. 4 und Anhang A und B). So kann auf der Basis der hier vorgestellten Fallstudie die translatorische Wirkung der bis 1752 erschienenen Kochbuchübersetzungen aus dem Französischen ins Deutsche näher beschrieben werden. Darüber hinaus wurden Informationen zu Bibliographie, Entwicklung und Textsortenbeschreibung deutschsprachiger Kochrezeptsammlungen in der Frühen Neuzeit gesammelt und dargestellt. Außerdem diente das Material aus der Fallstudie als Verifikationsinstrument für die in der vorliegenden Arbeit vorgestellte Theorie translatorischer Wirkung. In Anhang A wurde der Kontext der untersuchten translatorischen Wirkung, also der determinierende Erfahrungshorizont der beteiligten Individuen und Kollektive, facettenartig und dabei doch enzyklopädisch dargestellt (zusammenfassend in Kap. 4.2), wozu die in Kap. 3 theoretisch modellierten individuellen, kollektiven und translatorischen Determinanten konkret für die analysierten Phänomene beschrieben wurden, um so eine Basis für das Isolieren von Einzelprozessen im Zielkollektiv und ihre Analyse zu schaffen. Diese Einzelprozesse wurden in Anhang B ausführlich dargestellt (Zusammenfassung und Interpretation in Kap. 4.3). Hierzu wurden aus dem in Anhang A dargestellten Erfahrungshorizont die folgenden fünf Analysebereiche von verschiedenen Ebenen gewählt, denen insgesamt 24 Untersuchungsparameter zugeordnet wurden:

- 1) Handlungsanweisungen und Anrede des Lesers (HA)
 - Nehmet*-Form (HA I)
 - unpersönliche Formulierung von Rezepten (HA II)
 - unpersönliche Formulierung ganzer Kochbücher (HA III)
- 2) Flüssigkeiten in der Speisenzubereitung (FL)
 - ‚Soße‘ (FL I)
 - ‚Potage‘ (FL II)
 - ‚Bouillon‘ (FL III)
 - ‚Jus‘ (FL IV)
 - ‚Coulis‘ (FL V)
 - ‚Compot‘ (FL VI)
- 3) Speisenzubereitungen (SB)
 - ‚à la‘ (SB I)
 - Phantasienamen (SB II)
 - Variantenhäufigkeit (SB III)
 - spezifizierte Variantenüberschriften (SB IV)
 - Frequenz von Geographika (SB V)

Ausdifferenzierung von Geographika (SB VI)

4) Gerichte (GE)

Hühnerfrikassee (GE I)

Bœuf à la mode (GE II)

5) Aufbau von Kochbüchern (AB)

Aufbau nach alphabetischer Ordnung (AB I)

Aufbau nach Zutaten (AB II)

Aufbau nach Zubereitungsarten (AB III)

Aufbau nach Fleisch- und Fastenspeisen (AB IV)

Vorhandensein einer Kapiteleinteilung (AB V)

Vorhandensein eines Registers (AB VI)

Vorhandensein eines Inhaltsverzeichnisses (AB VII)

Jeder Analysebereich wurde in einem eigenem Unterkapitel mit seinen quantitativen und qualitativen Ergebnissen ausführlich vorgestellt, wobei in allen Analysebereichen parameterübergreifend globale Hypothesen zu den untersuchten Prozessen aufgestellt wurden. Zur Erfassung der Plausibilität einer translatorischen Wirkung in jedem Parameter wurden jeweils vier Standardhypothesen überprüft. Mit ihnen konnte das Vorkommen der Parameter in den Translaten sowie das Verhältnis zum Ausgangstext, Änderungen in der Anwendungshäufigkeit der Parameter in den Translaten, Veränderungen im jeweiligen Parameter und schließlich der Zeitpunkt dieser Veränderungen verifiziert werden. Auf der Basis der quantitativen Ergebnisse, ergänzt durch qualitative Untersuchungen, wurden jeweils die individuellen und kollektiven Prozesse innerhalb des Analysebereichs beschrieben. In diesen detaillierten Beschreibungen wurde versucht, zusammen mit der am Kapitelanfang stehenden ‚Situierung des Analysebereichs‘, die Verknüpfung mit der Darstellung des Erfahrungshorizonts in Anhang A herzustellen, um die Kollektivelemente auf verschiedensten Abstraktionsstufen auch für den Leser nachvollziehbar in Beziehung zueinander zu setzen. In einem kurzen Interpretationskapitel (Kap. 4.3.n) wurden die konkreten Ergebnisse jeweils abstrakt und im Hinblick auf ihre Relevanz für das Phänomen ‚translatorische Wirkung‘ beschrieben, wozu die in Kap. 3 vorgestellte Begrifflichkeit zu diesem Konzept verwendet wurde. Ein sechster Analysebereich (die Übernahmen aus den Übersetzungen in deutschen Originaltexten) wurde rein explorativ-qualitativ behandelt.

Eine Besonderheit dabei stellt die Korpusgestaltung dar. Um diachrone Entwicklungen aufzeigen zu können, wurden hier nicht Subkorpora gebildet, deren synchron abgebildete Entwicklungsstufen miteinander kontrastiert wurden, sondern es wurde immer von einer chronologischen Reihe der Korpus Texte aus-

gegangen, deren Indikatorwerte im unmittelbaren Vergleich eine manchmal progressive, oft aber auch sprunghafte Entwicklung erkennen ließen.

Die translatorische Wirkung der untersuchten Translate lässt sich folgendermaßen zusammenfassen: Die Übersetzung von G. Greflinger, die auf den Texten N. de Bonnefons' beruht, scheint bei der Formulierung von Handlungsanweisungen in Kochrezepten ein kurzzeitiges Ansteigen des Adoptionsgrads einer bestimmten Form (Imperativ Plural statt Singular) ausgelöst und auf lange Sicht zur unpersönlichen Formulierung ganzer Rezepte beigetragen zu haben. Greflingers Transfer eines französischen Lehnworts („Sauce“) scheint aber keine weiteren Wirkungen gehabt zu haben, obwohl das Wort und später auch die französische Graphie Eingang in die deutsche Sprache fanden. Bei Geographika in Speisenbezeichnungen könnte Greflingers Übersetzung einen höheren Ausdifferenzierungsgrad (in Städte und Regionen) gefördert haben. Neben anderen Vermittlern des Gerichts ‚Hühnerfrikassee‘ nach Deutschland hat auch die Greflinger-Übersetzung der Bonnefons-Texte daran ihren Anteil. Dieses Rezept wurde mehrfach fast im Wortlaut in anderen Texten adoptiert und damit der Diffusionsgrad, teilweise in leichter Transformation, erhöht. Beim ‚Bœuf à la mode‘ dagegen konnte Greflinger mit seiner Übersetzung nur als ein Multiplikator unter anderen wirken.

Die Massialot-Übersetzung und das *Allerneueste Pariser Kochbuch (APK)* trugen mit ihren Transfers neben mehreren anderen Vermittlern als Multiplikatoren zur Erhöhung des Diffusionsgrades der Lexeme ‚Soße‘, ‚Coulis‘ und ‚Compot‘ und des Formulierungsbestandteils ‚à la‘ in Speisenbezeichnungen sowie der Gerichte ‚Hühnerfrikassee‘ und ‚Bœuf à la mode‘ bei. Das APK könnte insbesondere bei ‚Compot‘ durch die ausführliche Behandlung im Kochbuch innovativ gewirkt haben.

Aus allen Translate wurden Rezepte in original deutschsprachige Kochbuchtexte übernommen, allerdings aus der Massialot-Übersetzung und dem APK belegbar nur in einen Text, aus der Greflinger-Übersetzung, die auch einen höheren Diffusionsgrad hatte und ein Vakuum in der deutschsprachigen Kochbuchproduktion füllte, lassen sich zahlreiche Übernahmen in mehreren Texten nachweisen.

Bei den anderen Parametern der vorgelegten Analysen wie unpersönliche Formulierung ganzer Kochbücher, Entlehnung von ‚Potage‘, ‚Bouillon‘ und ‚Jus‘, Frequenz von Phantasienamen, Anzahl von Varianten und Spezifizierung der Variantenüberschriften, Frequenz von Geographika, Aufbau von Kochbüchern, Verwendung von Kapiteleinteilungen, Registern und Inhaltsverzeichnissen ließ sich in den untersuchten Übersetzungen keine translatorische Wirkung vermuten.

5.2 Evaluation der Methodik

Das Ziel dieser Arbeit war, eine Methodik zu erarbeiten, sowohl was die theoretische Behandlung von translatorischer Wirkung als auch was ihren konkreten Nachweis in einer Fallstudie betrifft, die auch durchgeführt wurde. An dieser Stelle soll nun ein kritischer Blick auf die so erstellte Theorie translatorischer Wirkung und die Umsetzung in der Fallstudie geworfen werden.

Von Anfang an war es notwendig, Theorie und Empirie zu verknüpfen. Es wurden also nicht nur die Erkenntnisse verschiedener Wissenschaftszweige zu einem Übersetzungsbegriff, zu Kultur in Texten, zum Sprachkontakt, zu spezifischen Eigenschaften von Übersetzungen, zu Kulturtransfer und zur Diffusion und Adoption von Neuerungen gesammelt. Wichtig waren vor allem auch Beispiele für das Handeln und den Einfluss von Übersetzern in ihrer jeweiligen Kulturgemeinschaft. Hier spielten das untersuchte Übersetzungskorpus und die original deutschsprachigen Kochbücher des Textsortenkorpuses eine herausragende Rolle, da an diesen Manifestationen konkret und im Detail überprüft werden konnte, was in der wissenschaftlichen Literatur beschrieben worden war. Die Beschäftigung mit den Texten des Untersuchungskorpus führte aber auch zu vielerlei neuen Erkenntnissen hinsichtlich des fokussierten Phänomens, die in die theoretisch-abstrakte Beschäftigung mit translatorischer Wirkung einfließen. Der ständige Perspektivenwechsel war notwendig für die Ausarbeitung eines theoretischen Rahmens zu translatorischer Wirkung und ihrer Untersuchung, der an die tatsächlichen Erfordernisse angepasst war. Keiner der beiden Teile konnte isoliert vom anderen entstehen.

Bei der Ausarbeitung der theoretischen Seite wurde versucht, ein möglichst breit gestreutes Spektrum abzudecken. Da aus der Sekundärliteratur (vgl. vor allem Vermeers Sammlungen zur Übersetzungsgeschichte und Delisle/Woodsworth 1995) die unterschiedlichsten Ausformungen translatorischer Wirkung bekannt waren und mit dem Untersuchungskorpus während der ganzen Bearbeitungszeit ein sehr vielfältiges Überprüfungsinstrument bereitstand, dürften die theoretischen Erkenntnisse zum Phänomen ‚translatorische Wirkung‘ recht umfassende Gültigkeit besitzen. Insbesondere ermöglichte die ausführliche qualitative Arbeit mit den Korpustexten (jeweils als individuelle Texte) einen Blick hinter reine Zahlenreihen und vorgefasste Interpretationen und trug so zur Verfeinerung theoretisch-abstrakter Deutungen bei.

Dabei konnte auch festgestellt werden, dass z. B. freie Übersetzungsverfahren und Eingriffe in den Text (hier AT-induziertes und AT-freies Handeln genannt) eine weitaus größere Rolle spielen als gemeinhin im Übersetzungsvergleich angenommen wird. Gerade für die (elektronische) korpuslinguistische Analyse von Texten dürfte sich dies eher negativ auswirken, da sich vieles nicht oder nur mit

sehr großem Aufwand alignieren lässt (vgl. die Übersetzung von Handlungsanweisungen bei Greffinger, Anhang B.1.4.2). Weiter ergab die Aufgliederung in verschiedenste Analysebereiche und Parameter, die in der vorliegenden Form nur aus dem Zusammenspiel von Theorie und Empirie entstehen konnte, dass jede Wirkung isoliert in einem Parameter festgestellt werden muss, dass ausschließliche Kenntnisse zu einem isolierten Parameter jedoch keine Aussage über eine evtl. Gesamtwirkung eines Textes oder eines Translators erlauben. Bündelt man die Ergebnisse für mehrere Parameter oder betrachtet man auch nur die Zahlen innerhalb eines Parameters aus unterschiedlichen Analyseschritten, stellt man schnell fest, dass sich ein gänzlich anderes Bild ergeben kann, als man es gerade noch vor sich hatte. Für eine Einschätzung der gesamten translatorischen Wirkung einer Person oder eines bzw. mehrerer Texte ist es unbedingt erforderlich, möglichst viele Blickwinkel auf das Untersuchungsobjekt einzunehmen und die Determinanten translatorischer Wirkung möglichst detailliert aufzubereiten, um wenigstens eine Annäherung an die Realität zu erlangen. Dies ist in einer einzelnen Studie wie der hier vorliegenden, insbesondere wenn es sich um eine historische Untersuchung handelt, nur eingeschränkt möglich. Darüber hinaus stellt die Fallstudie nur einen Teil dieser Arbeit dar und sollte überwiegend als Datensammlung für die Erarbeitung einer Theorie zu translatorischer Wirkung dienen. Sie kann demnach nicht als exhaustive Abhandlung über die Wirkung französisch-deutscher Kochbuchübersetzungen in der Frühen Neuzeit gelten. Die vorgestellten Einzelerkenntnisse sind zwar solide, beziehen sich aber nur auf den jeweils genannten Bereich (untersuchte Texte, untersuchter Analysebereich bzw. Parameter) und können nicht absolut gesetzt werden, sind also nicht im statistischen Sinne repräsentativ. Allerdings handelt es sich immerhin um eine nicht geringe Zahl von Einzelparametern und um mehrere Analysebereiche auf unterschiedlichen Ebenen, die anhand von drei Übersetzungskomplexen und 36 Originaltexten mit jeweils sehr umfangreicher Textgrundlage bearbeitet wurden, so dass eine vorsichtige Einschätzung der gesamten translatorischen Wirkung versucht werden kann.

Die Komplexität des für die Fallstudie zugrundegelegten Korpus und des darin behandelten Sachgebiets machten die Analysen noch aufwendiger, als sie ohnedies in einer Untersuchung zu translatorischer Wirkung sein müssen. Eine solche Fallstudie ist nur in detaillierter und komplexer Arbeit möglich. Das bedeutet, dass auch die konkreten Ergebnisse immer komplex sein werden und sich nicht auf griffige Formeln reduzieren lassen, solange nicht eine theoretisch-abstrahierende Interpretation hinsichtlich der translatorischen Wirkung versucht wird. In den Korpusanalysen wurde versucht, Zusammenhänge möglichst explizit darzustellen, jedoch konnten nicht in jedem Detail alle Beziehungen zwischen Kollektivelementen und Prozessen sichtbar gemacht werden, zumal innerhalb des

Rahmens ‚Kochrezeptsammlungen‘ sechs völlig voneinander getrennte Analysebereiche untersucht wurden. Hier stellt die Determinantenbeschreibung in Anhang A dem Leser ein Instrumentarium zur weiteren Interpretation zur Verfügung, mit dem sich die analysierten Prozesse und Veränderungen in einen größeren Kontext einordnen lassen. Hinzu kommt, dass bei der Arbeit mit historischen Texten und Personen viele Informationen nicht mehr zugänglich sind oder auch überhaupt nie für die Analyse verfügbar waren. Im Rahmen der vorliegenden Studie wurde versucht, alle mit vertretbarem Aufwand zu recherchierenden Informationen zu beschaffen und für die Interpretation zur Verfügung zu stellen. Trotzdem mussten manche Einschränkungen hingenommen werden. Dies führte dazu, dass in manchen Aspekten keine Aussagen getroffen werden konnten, was aber den Gesamterkenntniswert im Hinblick auf die theoretische Beschreibung translatorischer Wirkung und ihrer Untersuchung nicht nennenswert beeinflussen sollte.

Die Tatsache, dass mit mehrere hundert Jahre alten Texten gearbeitet wurde, beeinflusste die Erstellung der Studie insofern, als diese Texte nicht jederzeit zugänglich waren. Teils konnten per Fernleihe besorgte Bücher kopiert werden, teils mussten sie allerdings auf Mikrofilm abfotografiert werden lassen. Aber mehrmals waren auch längere Aufenthalte in der Herzog August Bibliothek in Wolfenbüttel notwendig, um einen Teil des Korpus vor Ort zu bearbeiten. Deshalb wurden umfangreiche Exzerpte angefertigt, die aber nicht wie die Werke selbst für die Arbeit genutzt werden konnten. Auch der Umfang der Rezeptsammlungen, die oft mehrere hundert oder sogar bis zu 2 731 Rezepte umfassen, machte es schwierig, ständig alle Details der Untersuchung an den Texten zu überprüfen und besondere Auffälligkeiten zu notieren und zu bearbeiten. Daher konnte manches nur gestreift oder gar nicht behandelt werden.

Zwei größere Beschränkungen, die auch die Solidität der Ergebnisse berühren, sind zusätzlich zu vermerken. Die erste ist darin zu sehen, dass andere Transfers von Kollektivelementen neben den in den untersuchten Übersetzungskomplexen aufgefundenen fast ausschließlich in den Texten des Korpus analysiert werden konnten. Zwar flossen Informationen aus Lexika und kulturgeschichtlicher Sekundärliteratur mit ein, aber es konnte bei weitem nicht in allen Parametern die Vermittlung in den noch dazu vielfach aufgegliederten deutschsprachigen Raum eingehend untersucht werden. Hierzu wäre jeweils eine umfangreichere kulturgeschichtliche Studie erforderlich, die im Rahmen einer Dissertation nicht geleistet werden konnte. Den Möglichkeiten entsprechend wurde aber darauf geachtet, allen Spuren nachzugehen, so dass die vorgestellten Ergebnisse und vor allem ihre Interpretation auf relativ sicherem Boden stehen sollten.

Die zweite größere Beschränkung liegt in der Beschaffenheit des Korpus. Es konnten nur ausgewählte Texte verwendet werden, die aber nicht mit den Methoden der zufälligen Stichprobenziehung ermittelt werden konnten, sondern nach ihrer heutigen Verfügbarkeit für eine Analyse in das Korpus aufgenommen werden mussten (vgl. Anhang A.2.2.1). Diese Texte wurden nach ihrem Erscheinungsjahr chronologisch gereiht, um Entwicklungen ablesen zu können. Jedoch stand oft nicht die Erstausgabe, sondern eine weitere Auflage zur Verfügung. Dadurch wird vor allem die Ermittlung einer Veränderung direkt nach dem Erscheinen der Translate erschwert. In diesem Punkt wurde eine für die Überprüfung der Standardhypothesen handhabbare Verfahrensweise gewählt, die durch die individuelle Betrachtung der betroffenen Texte und qualitative Arbeit ergänzt wurde. Damit dürfte die Beantwortung der jeweiligen Frage trotzdem, aber eben nur auf der Basis der vorhandenen Daten, möglich geworden sein.

Wünschenswert wäre gewesen, mehr Analysebereiche und Parameter zu untersuchen, die über das rein Sprachliche hinausgehen. Beispiele hierfür wären die Verwendung von bestimmten Zutaten wie Gewürze, Butter etc., die Zubereitung von Soßen, die Verbreitung bestimmter Gerichte (mit ihren jeweiligen Eigennamen) oder ähnliches. Dies hätte den Fokus der hier dargestellten translatorischen Wirkung erheblich erweitern und – mehr als dies nun der Fall ist – auf ihre große Spannweite deuten können. Eine solche Untersuchung hätte aber wiederum ausführlichere kulturgeschichtliche Studien erfordert, die hier nicht durchgeführt werden konnten.

5.3 Forschungsdesiderata

In der vorliegenden Arbeit wurde das Konzept ‚translatorische Wirkung‘ vorgestellt, seine theoretische Beschreibung vorgelegt sowie eine Methodik zur Untersuchung translatorischer Wirkung vorgeschlagen. Das Konzept versteht sich als relativ umfassendes Denkgebäude, das auf der Basis möglichst breitgestreuter Forschungen errichtet wurde. Dennoch ist eine ständige Verbesserung und Verfeinerung des Modells durch den Abgleich mit weiteren Arbeiten notwendig. Erst die Umsetzung in vielen verschiedenen Kontexten, mit ganz unterschiedlicher Datenbasis und durch mehrere Forscher kann die Erprobung eines so umfassenden theoretischen Modells gewährleisten.

Auf einer ganz anderen Ebene bestehen einige Desiderate, die sich während der Arbeit an den Korpusanalysen zeigten. Es wäre wünschenswert gewesen, noch einige nicht-sprachliche Parameter in die Analysen aufzunehmen (einzelne Gerichte mit ihren Namen, das Vorkommen von Gerichtsklassen in Rezepten und Inhaltsverzeichnissen etc.), auch wären manche sprachlich-textsortenspezifischen Parameter für die Auswertung interessant gewesen. Diese konnten aber aufgrund des dann zu großen Umfangs der Arbeit nicht analysiert werden. Dazu zählen

beispielsweise die Konnektoren in Kochrezepten, die erstens im Französischen von den damaligen deutschen Konventionen abwichen und deren Verwendung zweitens im Deutschen vom Mittelalter zur Moderne eine Entwicklung mitmachte. Auch wäre eine umfassende historisch-terminologische Studie zu französischen Bestandteilen sowohl in der deutschen Küchenfachsprache als auch in den Speisenbezeichnungen in deutschsprachigen Kochbüchern ein lohnenswertes Unterfangen. Phantasienamen und der Formulierungsbestandteil ‚à la‘ bildeten zwar einen Teil des Analysebereichs Speisenbezeichnungen, konnten aber nicht in dem Umfang auch qualitativ bearbeitet werden, wie es ihrem Potential entsprechen würde. In beiden Parametern könnten tiefgreifendere Untersuchungen mit Kategorisierungen des Formenbestands, der Verwendungssituationen oder der Bedeutungsnuancen Klarheit über diesen kulturgeschichtlich oft hochinteressanten Aspekt der Esskultur bringen.

Aufschlussreiches Material für die Verfeinerung des Konzepts ‚translatorische Wirkung‘ würde eine Untersuchung der englischen Übersetzungen erbringen, die von den Texten von Bonnefons und Massialot angefertigt wurden. Auch eine Ausweitung des Übersetzungskorpus und eine Ausdehnung des Untersuchungszeitraumes auf die Zeit nach 1800, jedoch innerhalb der gleichen Textsorte und des gleichen Sachgebiets, wären eine wichtige Ergänzung für die Ergebnisse dieser Arbeit.

Auf der französischen Seite ist die Esskultur und Ernährung früherer Jahrhunderte schon relativ gut aufgearbeitet und auch im Überblick dargestellt worden (Flandrin-Schule). Für den deutschen Sprachraum steht jedoch nur mit Wiegmann 1967 ein Überblickswerk zur Verfügung. So wichtig dieses Werk ist, es kann jedoch mit seinem Fokus auf „Alltags- und Festspeisen“ und den Fallstudien zur Adoption einzelner Nahrungsmittel, die einen Großteil des Werkes ausmachen, nicht als ‚Geschichte der Esskultur in deutschen Ländern‘ gelten. Eine solche ist noch nicht geschrieben und konnte auch im Rahmen dieser Arbeit nicht vorgelegt werden.

Mit der vorliegenden Dissertation konnte jedoch ein Beitrag zu einem erweiterten Verständnis der Übersetzungsforschung geleistet werden. Es wurde gezeigt, dass Übersetzungen einen wichtigen Bestandteil der Kulturgeschichte eines Kollektivs bilden und dass vielfältige Beziehungen zwischen dem Zielkollektiv und seinen Übersetzungen bestehen. Diese Beziehungen bestimmen nicht nur unilateral das Anfertigen eines Translates, sondern das Translat mit seiner singulären Mischung aus in ihm vorhandenen Kollektivelementen wirkt in vielfältiger Weise zurück auf das Zielkollektiv. Eine wichtige Rolle nimmt in diesem Prozess der Translator ein, der als reine Vermittlungsinstanz, aber auch als selbständig handelnde Person auftreten kann, was in der Übersetzungswissenschaft lange nicht bedacht wurde.

Kapitel 5

Die vorliegende Arbeit konnte aufzeigen, welche Bedeutung Übersetzer und ihre persönlichen Umstände für Detailentwicklungen im Zielkollektiv haben können. Daneben konnten auch die Grenzen ihres Handelns herausgearbeitet werden, die durch die Individuen und Kollektive in ihrer Umgebung bestimmt werden.

6 Literaturverzeichnis

6.1 Primärtexte

Angaben in eckigen Klammern finden sich nicht in den jeweiligen Publikationen, sondern wurden ermittelt.

6.1.1 Übersetzungskorpus

Übersetzungskomplex 1

Bf1654 = Bonnefons 1654

Autor: Bonnefons, Nicolas de

Titel: Le Iardinier François, Qui enseigne à cultiver les Arbres, & Herbes Potageres ; Avec la maniere de conserver les Fruicts , & faire toutes sortes de Confitures , Conserves , & Massepans.

Erstausgabe: 1651 Paris

vorliegende Ausgaben: 1654 Amsterdam: Iean Blaeu, 5. Auflage; außerdem zu Vergleichszwecken in der HAB Wolfenbüttel die Ausgabe Amsterdam: Smith, 1655–57

Bf1661 = Bonnefons 1661

Autor: [Bonnefons, Nicolas de]

Titel: Les Délices de la campagne, Suitte du Jardinier François, Où est enseigné à préparer pour l'Usage de la vie tout ce qui croist sur la Terre, & dans les Eaux. Dédié aux Dames Mesnageres.

Erstausgabe: 1654 Paris

vorliegende Ausgabe: 1661 Amsterdam: Iean Blaeu; 2. erw. Auflage

Greflinger [1665]

Bd1665

Autor: [Bonnefons, Nicolas de]

Übersetzer: Greflinger, Georg

Titel: „Der Frantzösische Becker“, „Der Frantzösische Koch“, „Der Frantzösische Confitirer./ Welcher handelt: Von der Manier die Früchte in ihrer natürlichen Art zu erhalten.“

vorliegende Ausgabe: 1665 Hamburg

Bd1677

Autor: [Bonnefons, Nicolas de]

Übersetzer: Greflinger, Georg

Titel: „Der Frantzösische Becker“, „Der Frantzösische Koch“, „Der Frantzösische Confitirer./ Welcher handelt: Von der Manier die Früchte in ihrer natürlichen Art zu erhalten.“

Literaturverzeichnis

vorliegende Ausgabe: 1677 Hannover: Thomas Heinrich Hauenstein, Drucker: Johann Piler, Minden

Anmerkung: Der *Confitirer* wurde hier in der Ausgabe von 1665 angebunden.

PK1679 = Bd1679

Autor: [Bonnefons, Nicolas de]

Übersetzer: [Greflinger, Georg]

Titel: „Parisischer Küchenmeister“

vorliegende Ausgabe: 1679 Basel: Emanuel König und Söhne

Anmerkung: erschienen in: Wecker, Anna: *Neu / köstlich vnd nutzliches Koch=Buch / In welchem kurtzlich begriffen / Wie allerhand künstliche Speisen / so wol von zahmen als wilden Thieren: Vögel vnd Federwildbrät ... [2. Teil mit neuem Titelblatt]: Parisische Küchenmeister / Das ist: Jetziger Zeit verleckerte Französische Art un Manier / Allerhand Speisen bey köstlichen Pancketen und Haushaltungen zu kochen und zuzurichten.*

Bd1682

Autor: [Bonnefons, Nicolas de]

Übersetzer: [Greflinger, Georg]

Titel: „Der Französische Koch“, „Der Französische Conditer: Welcher handelt von der Manier / die Früchte in ihrer natürlichen Art zu erhalten“, „Der Französische Becker“

vorliegende Ausgabe: 1682 Cölln an der Spree, Drucker: Georg Schultze, Kurfürstlich Brandenburgischer Hofbuchdrucker; Nachdruck 1984 Leipzig: Edition Leipzig, herausgegeben von Manfred Lemmer

Anmerkung: erschienen in: Elsholtz, Johann Sigismund: *Diæteticon: Das ist / Newes Tisch=Buch / Oder Unterricht von Erhaltung guter Gesundheit durch eine ordentliche Diät / und insonderheit durch rechtmäßigen Gebrauch der Speisen / und des Geträncks.*

Übersetzungskomplex 2

Mf1738 = Massialot 1738

Autor: Massialot, François

Titel: LE NOUVEAU CUISINIER ROYAL ET BOURGEOIS, ou CUISINIER MODERNE. QUI APPREND A ORDONNER TOUTE sorte de Repas en gras & en maigre, & la meilleure maniere des Ragoûts les plus délicats & les plus à la mode; & toutes sortes de Pâtisseries: avec des nouveaux desseins de Tables. Par M. MASSIALOT. Ouvrage très-utile dans les Familles, aux Maîtres d’Hôtel & Officiers de Cuisine. [3 Bände]

Erstausgabe: 1691 Paris unter dem Titel *Le Cuisinier roial et bourgeois*; 1712 Paris unter dem Titel *Nouveau Cuisinier Roial & Bourgeois*

vorliegende Ausgabe: 1738 Paris: Veuve Prudhomme

Anmerkung: außerdem lagen zu Vergleichszwecken die Ausgaben von 1729 (Claude Prudhomme, 2 Bände) und 1734 (Amsterdam: La Compagnie, 3 Bücher in 2 Bänden) vor.

Md1739 = Ü-Massialot 1739

Autor: [Massialot, François]

Übersetzer: anon.

Titel: Allerneueste Anweisung zum Kochen, Nach der jetzigen Frantzösischen Manier alle Arten von Essen / so wohl auf Königlicher und anderer Hoher Personen als auch auf bürgerlichen Taffeln, auf das kräftigste und schmackhafteste so wohl an Fleisch= als Fast=Tagen zu zubereiten. Aus dem Frantzösischen übersetzt.

vorliegende Ausgabe: 1739 Halberstadt und Leipzig: Christian Friedrich Schopp

Md1747 = Ü-Massialot 1747

Autor: [Massialot, François]

Übersetzer: anon.

Titel: Allerneueste Anweisung zum Kochen, wie man Nach der jetzigen Frantzösischen Manier Alle Arten von Essen, so wohl auf Königlicher und anderer Hoher Personen als auch auf bürgerlichen Tafeln, auf das kräftig= ste und schmackhafteste so wohl an Fleisch= als an Fast=Tagen zubereiten kan. Aus dem Frantzösischen übersetzt. Zweyte durch und durch verbesserte, und mit einem brauchbaren Register versehene Auflage. Breßlau und Leipzig, Bey Daniel Pietsch. 1747

vorliegende Ausgabe: 1747 Breslau und Leipzig: Daniel Pietsch

Übersetzungskomplex 3

APK 1752

Autor: [verschiedene]

Übersetzer: anon.

Titel: Das allerneueste Pariser Koch=Buch, in welchem Nach der beliebten Französischen Manier eine vollkommene Anweisung zu finden, wie man kräftige, wohlschmeckende Speisen und Ragut zubereiten solle; allerhand schöne Pasteten und Torten zu backen; die vornehmsten Confituren, Marcipan, eingemachte Früchte aufs niedlichste zu verfertigen, wie auch stärkende Liqueurs, erfrischende Limonaden, allerley brauchbare Syrup, und künstlich gebrennte Wasser zu machen: Nebst einem neuen Trenchir=Buch mit Figuren. Alles dieses aus dem Französischen übersetzt. STRASBURG, 1752. Zu finden bey Amand König, Buchhändler.

vorliegende Ausgabe: 1752 Straßburg: Amand König; Nachdruck 1981 Frankfurt a. M., herausgegeben von Manfred Lemmer

6.1.2 Textsortenkopus

Die folgenden Korpustexte sind chronologisch nach ihrem Erscheinungsjahr sortiert. Die unter der Rubrik ‚Autor‘ genannte Person ist nicht in jedem Fall der Autor des Kochbuches/ Kochbuchteils, da gerade in der Hausväterliteratur oft in das Gesamtwerk ein unabhängig oder von einem anderen Autor erstelltes Kochbuch aufgenommen wurde. Da die Autoren

dieser Rezeptsammlungen meist nicht bekannt sind, werden diese Schriften unter dem Namen des Autors des Gesamtwerkes geführt.

Platina 1542

Autor: Platina, Battista (= Bartolomeo Sacchi)

Titel: Von der Eerliche[-] zimlichen / auch erlaubten Wolust des leibs / Sich inn essen / trincken / kurtzweil rc. allerlay vnnd mancherlay Creaturen vnnd gaabenn Gottes / Visch / Vögel / Wildpret / Frucht der erden rc. mit Gott / allen eere[-] / auch gesundthait des menscheng / mit dancksagung zu gebrauchen mügen / von allen Wiesen / Erbaren vned gelerten / besonders den Artzten gerathen / zugelassen vnd gestattet / fein ordenlich hie in[-] v. bücher gesetzt / gekocht / vnd auff den tisch fein lustig berait vnd auffgetragen wirt / Durch den hochgelerten Philosophum vnd Oratorem / das ist weyesten vnd beredtesten Herrn / Bap. Platinam von Cremona / vnder Friderico iii. dem Römische[-] Kaiser gelebt / in[-] Jar 1481. jetz jüngst grüntlich auß dem latein verteütscht / durch M. Stephanum Vigilium Pacimontanum. Im jar / M. D. XXXXII. [Augsburg: H. Stayner 1542]

Erstausgabe: 1542

weitere Auflagen/Ausgaben: keine; einige Ausgaben der *Kuchemeisterei* führten zwar den Namen Platinas im Titel, es scheint sich dabei aber um eine reine Werbestrategie zu handeln (vgl. Weiss 1996:413, Nr. 2984; Milham 1972)

Kurzbeschreibung: Gesundheitslehre mit kulinarischen Rezepten im 6. bis 10. Buch

Anmerkungen: Der sehr bekannte lateinische Titel beginnt ‚De honesta voluptate et valetudine ...‘ (vgl. Milham 1977). Es existieren mehrere Nachdrucke der deutschen Übersetzung von 1542 (Hildesheim, New York 1980. Für die Analyse lag der von 1979 Lindau im Bodensee: Antiqua-Verlag vor). Obwohl es sich um eine Übersetzung handelt, wurde das genannte Werk in das deutschsprachige Vergleichskorpus aufgenommen, da ‚der Platina‘ sehr bekannt war und als Maßstab gelten konnte. Dadurch kann von einer Vorbildfunktion auch im textuellen Bereich ausgegangen werden.

Staindl 1569

Autor: Staindl, Balthasar

Titel: Ein sehr Künstlichs vnd nutzlichs Kochbuoch / vormals nye in so leicht / Mannen vnnd Frawen personen / von jnen selbst zu lernen / in Truck verfast vnd außgangen ist / Artlich in acht Bücher getheilt / sampt etlichen fast nutzen bewehrten Haußnotturfftten oder künsten. Auch wie man Essig macht / vnd Wein guot behelt. Balthasar Staindl von Dillingen. M.D.LXVIII. [1569 Augsburg: Matthäus Franck]

Erstausgabe: 1544 Augsburg: H. Steiner (Weiss 1996:511, Nr. 3683)

weitere Auflagen/Ausgaben: 1547 Augsburg: Valentin Ottmar, 1549 Frankfurt: Herman Gülfferich; evtl. eine weitere Ausgabe 1552 Augsburg: Valentin Ottmar; 1575 Augsburg: M. Manger, im gleichen Jahr Augsburg: Francke, 1582 Augsburg, 1586 Augsburg: Manger, 1596 identisch, 1608 Francke (Weiss 1996:511f., Nr. 3684f.); Ruf (1993:69) nennt Ausgaben von 1548 und 1589, er bezieht sich wohl auf Kudriaffsky

Kurzbeschreibung: Kochbuch mit Kellermeisterei

Anmerkungen: Ein Nachdruck der Ausgabe 1569 erschien 1979 im Verlag bibliophile Drucke von Josef Stocker in Dietikon-Zürich. Dieser lag zur Analyse vor.

Koch vnd Kellermeisterey 1574

Autor: anon.

Titel: Koch vnd Kellermeisterey. Von allen Speisen vnd Geträncken / viel guter heimlicher künst / Auch wie man Latwergen / Salsen / Confect / Conseruen / vnnnd Einbeytzung machen sol / Von mancherley Früchten / Blumen / Kräutern / vnd Wurtzelen / Einem jeden im Hauß sehr notwendig vn[-] nützlich zugebrauchen. Jetzund von neuwem wider ersehen / vnd mit lustigen Figuren durchauß geziret. Getruckt zu Franckfort am Mayn / M. D. LXXIII

Erstausgabe: beruht auf der *Kuchemeisterey* von ca. 1485

weitere Auflagen/Ausgaben: [genannt werden hier nur die Ausgaben/Auflagen mit dem Titel *Koch- und Kellermeisterey*, nicht frühere Drucke der Küchenmeisterey-Tradition; Angaben dazu finden sich bei Weiss und Milham, s. u.] 1547 Frankfurt a. M.: Hermann Gölfferich, 1551 ebd., 1554 ebd., ca. 1556 Frankfurt a. M.: Han Weygand, 1557 ebd., 1559 Straßburg: Christian Müller, ca. 1562 Frankfurt a. M.: Han Weygand und Georg Raben, 1564 Frankfurt a. M.: Egenolffs Erben, 1566 Frankfurt a. M.: Thomas Rebart, 1566 [Frankfurt a. M.: Egenolffs Erben], 1570 [Frankfurt a. M.: Thomas Rebart?], 1571 Frankfurt a. M.: Catherine Rebart für Kil. Han, 1574 Frankfurt a. M.: Egenolffs Erben, 1576 Frankfurt a. M.: Nicholas Basse, 1581 Frankfurt a. M.: Egenolffs Erben, 1581 Straßburg: Christian Müllers Erben, 1587 Frankfurt a. M.: Nicholas Basse, 1660 Erfurt (Weiss 1996:295 schreibt 1666, beruft sich aber dabei auf Milham, wo 1660 verzeichnet ist), 1581 Frankfurt a. M.: Feyerabend (= Meister Sebastian, s. dort), 1674 Basel: E. König und Sohn (= Neu wolzugerichtetes Kochbüchlein...; häufig fälschlich als spätester Druck der Küchenmeisterey-Tradition bezeichnet), 1684 Magdeburg [nicht bei Milham] (Weiss 1996:290–295, Nr. 2145–2149; Milham 1972)

Kurzbeschreibung: Kochbuch mit Kellermeisterey

Anmerkungen: Die *Kuchemeisterey* selbst in ihrer Erstausgabe von ca. 1485 liegt zeitlich zu früh, um für diese Untersuchung von Belang zu sein. Einer der vielen Drucke der Küchenmeisterey-Tradition aus dem 16. Jahrhundert sollte jedoch Teil des Vergleichskorpus sein. Zur Analyse lag in der Herzog August Bibliothek das o. g. Exemplar von 1574 vor. Es existiert auch ein Nachdruck der Ausgabe 1566 im Dietikon-Verlag Zürich (1977).

Rumpolt 1581

Autor: Rumpolt, Marx (=Marcus nach Arndt (o.J. (1964?):n. p.))

Titel: Ein new Kochbuch/ Das ist Ein gründtliche beschreibung wie man recht vnd wol / nicht allein von vierfüssigen / heymischen vnd wilden Thieren / sondern auch von mancherley Vögel vnd Federwildpret / darzu von allem grünen vnd durren Fischwerck / allerley Speiß / als gesotten / gebraten / gebacken / Presolen / Carbonaden / mancherley Pasteten vnd Füllwerck / Gallrat / etc. auff Teutsche / Vngerische / Hispanische / Italianische vnnnd Frantzösische weiß / kochen vnd zubereiten solle: Auch wie allerley Gemüß / Obß / Salsen / Senff / Confect vnd Latwergen / zuzurichten seye. Auch ist darinnen zu vernemmen / wie man herrliche grosse Pancketen / sampt gemeinen Gastereyen / ordentlich anrichten vnd bestellen soll. Allen Menschen / hohes vnd nidriges Standes / Weibs vnd Manns Personen / zu nut [sic]

jetzundt zum ersten in Druck gegeben / dergleichen vor nie ist außgangen / Durch M. Marxen Rumpolt / Churf. Meintzischen Mundtkoch. Mit Röm. Keyserlicher Maiestat special Priuilegio. 1581. Sampt einem gründtlichen Bericht / wie man alle Wein vor allen zufällen bewaren / die bresthafften widerbringen / Kräuter vnd andere Wein / Bier / Essig / vnd alle andere Getränck / machen vnd bereiten soll / dass sie natürlich / vnd allen Menschen vnschädlich / zu trincken seindt. Gedruckt zu Franckfort am Mayn / In verlegung M. Marx Rumpolts / Churf. Meintz. Mundtkochs / vnd Sigmundt Feyerabendts.

Erstausgabe: 1581 (Weiss 1996:454, Nr. 3284)

weitere Auflagen/Ausgaben: 1587 (wohl gleicher Verlag, identisch), 1604 Frankfurt a. M.: P. Fischer, 1676 Frankfurt: Beckenstein und Gerlach (identische Illustrationen, aber anders eingebunden); in der Literatur genannte Ausgaben von 1582 und 1586 (Lemmer 1976:7) existieren nach Weiss (1996:455, Nr. 3284f.) nicht

Kurzbeschreibung: umfangreiches Prachtkochbuch aus mehreren Hofküchen, erstes ‚didaktisches‘ Kochbuch für Berufsköche, inkl. Kellermeisterei

Anmerkungen: Weiss schreibt von Rumpolts Kochbuch: „Das Werk ist zusammen mit der Küchenmeisterei wohl das berühmteste und gesuchteste Kochbuch.“ Er gibt den Wert der Erstausgabe mit 40 000 bis 50 000 Schweizer Franken an (Weiss 1996:455, Nr. 3284). Die Erstausgabe sowie die Ausgabe von 1676 mit dem Titel

Ein neu Koch= Wein= Bier= und Essig=Buch / Worinn: Eine gründliche Beschreibung / wie man recht und wol [...] / allerley Speiß / [...] auff unterschiedliche Weiß / kochen und zubereiten solle [...]. Auch ist darinnen angedeutet / wie man herrliche grosse Bancketen / sampt gemeinen Gastereyen / ordentlich anrichten und bestellen solle / Durch weyland Marx Rumpolt / Churf. Mäyntzischen Mundkoch. Franckfurt am Mäyn / Bey Simon Beckenstein und Christian Gerlach. M. DC. LXXVI.

lagen in der Herzog August Bibliothek vor und wurden für die Vor- bzw. Nacharbeiten herangezogen. Die quantitativen Analysen wurden jedoch an dem Nachdruck der Ausgabe von 1581 (Hildesheim, New York 1976) vorgenommen.

Lemmer (1976:7) nennt eine Ausgabe von 1576, die Vicaire in seiner *Bibliographie gastronomique* anführe, und erörtert verschiedene Potentialitäten, die hinter dieser Information stehen könnten. Er kommt aber zum Schluss, dass Vicaire ein Versehen unterlaufen sein muss und die Erstausgabe tatsächlich 1581 erschien. Lemmer führt in seiner Aufzählung die Ausgabe von 1676 nicht an, aber vermutlich kannte Vicaire diese und vertat sich im Jahrhundert.

Sebastian 1581

Autor: Meister Sebastian

Titel: Koch vnd Kellermeisterey / Daraus man alle Heimlichkeit deß Kochens zu lernen hat / von allen Speissen wie man sie bereiten sol / sampt eines jeden essens wirkung vnd natur zu auffenthaltung der gesundheit / Jetzundt erst an tag geben Durch Meister Sebastian N. Röm. Key. May. gewesener Mundkoch. Auch wie man gute Wein Bier vnd Essig ziehen / halten / widerbringen / vnd mit allerhand Kreutern zur gesundheit bereiten vnd gebrauchen sol / dergleichen vor nie gedruckt. Zu Franckfurt am Mayn / bey Sigmund Feyrabend / 1581.

Erstausgabe: in dieser Form 1581, basiert auf der *Kuchemeisterey* von ca. 1485 und **Rumpolt 1581**

weitere Auflagen/Ausgaben: keine

Kurzbeschreibung: Kochbuch mit Kellermeisterei

Anmerkungen: Oft wird **Sebastian 1581** als weitere Ausgabe der *Kuchemeisterey* (Wegener 1939:16; Weiss 1996:295, Nr. 2149 führt ihn basierend auf Milham dort auf) oder als eine Art Volksausgabe von **Rumpolt 1581** bezeichnet (Weiss 1996:346, Nr. 2513; Arndt 1964:n. p. im Nachwort zum Nachdruck von **Sebastian 1581**), wobei die jeweils andere Quelle ausgeschlossen wird. Tatsächlich handelt es sich um eine Bearbeitung, die Rezepte bzw. Rezeptblöcke aus (ausschließlich) diesen beiden Vorlagen vermischt (eine genauere Zuordnung findet sich bei Wiswe 1970:44 und Lemmer 1976:7).

Rontzier 1598

Autor: Rontzier, Frantz de (manchmal als François, bei Weiss (1996:447, Nr. 3242) als Franz)

Titel: Kunstbuch Von mancherley Essen / Gesotten / Gebraten / Posteten / von Hirschen / Vogelen / Wildprat / vnd andern Schawessen / so auff Fürstlichen / vnd andern Pancketen zuzurichten gehörich: Gestelt durch Den Erbarv vnd Wolerfahren Meister Frantz de Rontzier / Fürstlichen Braunschweigischen bestalten Mundtkoch. Dergleichen bißhero in druck nicht gesehen. In der Fürstlichen Druckerey zu Wollffenbüttel / Anno / 1598.

Erstausgabe: 1598 (Weiss 1996:447, Nr. 3242)

weitere Auflagen/Ausgaben: keine (Weiss 1996:447, Nr. 3242)

Kurzbeschreibung: umfangreiches Prachtkochbuch aus einer Hofküche

Anmerkungen: Ein Nachdruck erschien 1979 in der Edition Leipzig, hrsg. von M. Lemmer. Dieser lag zur Analyse vor.

Wecker 1598

Autor: Wecker, Anna

Titel: Ein köstlich new Kochbuch von allerhand Speisen an Gemüsen, Obs, Fleisch, Geflügel, Wildpret, Fischen vnd Gebachens / mit Fleiss beschrieben durch Anna Weckerin [1598 Amberg: Forster]

Erstausgabe: 1597 Amberg: Michael Forster (Weiss 1996:568, Nr. 4102)

weitere Auflagen/Ausgaben: 1600 identisch, 1606 ebenda, 1605 und 1607 Basel: König, 1609 Basel: L. König, 1611 Amberg: Forster, 1620 Basel, 1652 Basel: König (Weiss 1996:569, Nr. 4103); siehe auch **Wecker 1679**

Kurzbeschreibung: Kochbuch für bürgerliche Hausfrauen von einer bürgerlichen Arztfrau

Anmerkungen: Ein Nachdruck der Ausgabe 1598 erschien 1977 in München: Heimeran. Dieser lag zur Analyse vor. Außerdem wurde **Wecker 1679** bearbeitet (siehe dort).

Colerus 1602

Autor: Coler(us), Johannes

Titel: OECONOMIA. Oder Hauszbuch. M: IOHANNIS COLERI. Erste Theil. Zum Calendario Oeconomico & perpetuo gehörig. Darinnen begriffen vnnd außführlichen erkleret ist / Wie ein Hauswirth nach dem jhn Gott der Allmechtige gesegnet / ferner seine Nahrung nechst Gott anstellen sol / auch fruchtbarlichen geniessen vnd gebrauchen: Aldieweil in solchem angezeigt wird / wie ein Hauswirth erstlich sein Gesinde wol regieren sol / hernach / von allerley sachen zur Haußhaltung gehörig / Als von Brawen / Backen / Bleichen / Weinbergen / Gärten / Höltzung / Ackerbaw / Viehzucht / Jagten / Fisch vnd Vogelfang / Endlich von einer Haußartzney oder Haußapotecken vor den gemeinen Man. Jetzd auffs New vbersehen / corrigirt vnd verbessert in Druck gegeben. Mit Röm. Key. May. Freyheit nicht nachzudrucken. Wittenberg / In vorlegung Paul Helwigs Buchführers daselbst. Anno 1602.

Erstausgabe: Kalender 1593, die drei Teile der Oeconomia 1596, 1598 und 1600 (Weiss 1996:86, Nr. 633)

weitere Auflagen/Ausgaben: Weiss (1996:86, Nr. 633) schreibt nur: „Der ‚Colerius‘ [sic] war ein beliebtes umfassendes Hausväterbuch und erlebte im 16. und 17. Jahrhundert viele Auflagen mit Titeländerungen.“ Im Karlsruher Virtuellen Katalog (KVK) konnten Veröffentlichungen in den Jahren 1602, 1604–07, 1620, 1645–56, 1665, 1672, 1680, 1692, 1711 gefunden werden. Die Titel variieren ebenso wie die Erscheinungsorte und Verlage. Eine Zuordnung der einzelnen Publikationen zu einer Ausgabe ist schwierig, da die Einzelteile (Kalender, mehrere Teile der *Oeconomia*) getrennt erschienen.

Kurzbeschreibung: Kochbuchteil in einem Hausväterbuch

Anmerkungen: Weiss (1996:86, Nr. 633) schreibt zwar „Das Zubereiten von Speisen wird nur am Rande behandelt.“, zumindest die Ausgabe von 1602, die in der HAB Wolfenbüttel zur Analyse vorlag, enthält jedoch ein eigenes Kochbuch mit über 200 Rezepten. Meist wird der Titel von Colers Buch mit *Oeconomia ruralis et domestica* angegeben.

Deckhardt 1611

Autor: Deckhardt, Johann

Titel: New / Kunstreich vnd Nützlichtes Kochbuch Darinn allerley nützliche vnd seltzame Speisen vnd Trachten / nicht allein von Wildpret / Vögeln / Fischen vnd Fleisch / sondern auch gebackener / alß Mürtzapanen / Dortten / Pastetten / Kuchen vnd dergleichen / für allerley Stands personen / Auch in allerley Haußhaltungen / vnd nach gelegenheit der zeit / Gasterey vnd Pancketen / oder sonsten / wie dergleichen vffn nohtfall für krancke Leute schnell vnd balde / mit geringen vnd leichten Vnkosten zu vorfertigen / Beschrieben durch Johan[-] Deckhardt / weiland Churf: Sächß: Küchenschreiber zu Dreßden. Gedruckt / in verlegung Henning Großen des ältern / Buchhändlers zu Leipzig. Anno M. DC. XI.

Erstausgabe: keine Angaben

weitere Auflagen/Ausgaben: keine bekannt

Kurzbeschreibung: Kochbuch

Anmerkungen: Zur Analyse lag das Exemplar der NLB Hannover vor¹. Weiss (1996:103, Nr. 720) führt „Deckhart“ mit einem verkürzten Titel zwar an, hat den Eintrag aber aus Vicaire's Bibliographie gastronomischer Literatur übernommen (Vicaire 254) und macht keine weiteren Angaben. Hier wurde von dem Grundsatz abgewichen, nur Bücher in das Textsortenkörpus aufzunehmen, die als moderner Nachdruck erschienen sind oder die in der Herzog August Bibliothek vorhanden sind, weil **Deckhardt 1611** das einzige neu in Deutschland erschienene Kochbuch des 17. Jahrhunderts ist, bevor Greffingers Übersetzung herauskam. **Stockholm 1647** wurde in Schweden gedruckt und **Royer 1651** enthält nur wenige Kochrezepte in der Beschreibung eines fürstlichen Gartens.

Stockholm 1647

Autor: D[ietlev] M[ajus]

Titel: D. M. Stockholmsch Koch Gespreches Vortrab / zwischen zweyen Kuchinnen / von vnterscheidt / Ahrt / Natur vnd eigenschaft / zu auffenthalt Leibes vnd Lebendes / der Victualien, Vegetabilien Gewürtzen / Perselen vnd Accidentalien, hiesiger vnd Außländischer / wie dieselbige recht Ihrer Natur nach / zubereite[-] / Das geringe für dem guten zuerkennen vnd zuvnterzuscheiden. Auff guthertziger Leute Begeren zum andern mahl Gedruckt / vnd verlegt Durch Peter Van Selow Stockholm Anno 1647

[auf der Rückseite des Titelblattes handschriftlich ergänzt (modern, Bleistift): „D[ietlev] M[ajus]“]

Erstausgabe: keine Angaben, nach dem Titel handelt es sich bei dem untersuchten Exemplar aber um die zweite Auflage

weitere Auflagen/Ausgaben: keine Angaben

Kurzbeschreibung: Grundkochbuch in Dialogform, enthält viele Hinweise über konkrete Rezepte hinaus

Anmerkungen: Zur Analyse lag das Exemplar der Herzog August Bibliothek vor.

Royer 1648

Autor: Royer, Johann

Titel: Beschreibung des gantzen Fürstlichen Braunschweigischen Gartens zu Hessem / Mit seinen Künstlichen Abtheilungen / Quartieren / Gehecken / Gebäuden / Lauberhütten / Wasser=Künsten / Brunnen / vnd ausgehawenen Bildern. Auch Ordentliche richtige Specification aller derer Simplicium vnd Gewächse / so von Anno 1607 biß in das 1647 Jahr darinnen mit grosser Lust vnd Verwunderung gezeuget worden. In zwey Capitul verfasset Durch JOHANN ROYER / Fürst: Braunsch: bestallten Gärtner zu Hessem. Halberstadt / Gedruckt bey Andreas Kolwali / Jm Jahr Christi 1648.

[Darin S. 97–111:] Eine gute Anleitung / Wie man allerley sonderliche Garten=Gewächse / derer etzlicher Erziehung / Verpflantz= vnd Wartung vnter andern auch im zwölfften Capitul vorhergesetzten Garten=Büchleins gelehret worden / in der Küchen vielfältig nützen solle. Vnd Was für feine Simplicia in den Benachbarten Wäldern / Bergen / Gründen / Brüchen /

¹ Vielen Dank für das Entgegenkommen bei der Bearbeitung des Buches!

Literaturverzeichnis

vnd auff dem Hügel in der Gaterschlebischen See zu finden vnd auffzuheben seyn. An den Tag gegeben Durch Johann Royern / Fürstlichen Braunschweigischen bestallten Gärtner zu Hessem. Gedruckt im Jahr Christi M DC XLVIII.

Erstausgabe: 1648 (Weiss 1996:451, Nr. 3270)

weitere Auflagen/Ausgaben: 1651 Braunschweig: Gotfrid Müller unter dem Titel

Beschreibung des gantzen Fürstl: Braunsch. gartens zu Hessem, mit seinen künstlichen abtheilungen, quartieren, gehegken, gebeuden, Lauber Hütten, WasserKünsten, brunnen und ausgehawenen Bildern, auch Ordentliche Specification aller derer Simplicium vnd Geweche, so von Ao[-] 1607 bis in dass 1651. Jahr darinnen mit grosser Lust und Verwunderung gezeuget worden. Worbey Ein nohtwendiger Unterricht, wie ein feiner Lust- Obst- und Küchen-garte [sic] anzulegen, In teihlen, zubehegten, das Erdreich zu Verbessern, allerley schöne Gewechs darein zuzueugen, zuverpflanzen, zuwarten und da sie schadhafft, zu Curiren seyn, Uber das Eine gute Anleitung wie man allerley sonderliche Garten Gewächse in der Küchen vielfältig nützen solle. Und was für feine Simplicia in den benachbarten Wäldern, Bergen, Gründen, Brüchen und auf den Hügeln in der See zu finden, und auf zu heben seyn, herfürgegeben Durch Johann Royern Fürstl: Br. bestelten gärtner zu Hessem. 1651 [oder 1653] Zum andern truck vermehret und verbessert durch den Autoren, in verlegung Gotfrid Mullers in Braunschweig,

[darin S. 99–113:] „Eine gute Anleitung / Wie man allerley sonderliche Garten=Gewächse / derer etzlicher Erziehung / Verpflantz= und Wartung unter andern auch im zwölfften Capitel vorhergesetzten Garten=Büchlein gelehret worden / in der Küchen vielfältig nützen solle. Vnd Was für feine Simplicia in den Benachbarten Wäldern / Bergen / Gründen / Brüchen / und auff dem Hügel in der Gaterschlebischen See zu finden und auffzuheben seyn. An den Tag gegeben Durch Johann Royern / Fürstl: Braunsch: bestallten Gärtner zu Hessem. Gedruckt in Braunschweig bey Andreas Dunkkern / Im Jahr / 1651.“,

und 1653 Braunschweig: Andreas Duncker; das Gemüsekochbuch (= der 3. Teil der Beschreibung) soll 1851 offensichtlich separat erschienen sein (Weiss 1996:451, Nr. 3270); Kelsch (1990:n. p.) schreibt „Johann Royer verfaßte 1648 eine ausführliche Beschreibung der von ihm gestalteten Gärten, die bis 1658 mehrfach nachgedruckt wurde.“

Kurzbeschreibung: Sammlung von Gemüserezepten in einer Gartenbeschreibung

Anmerkungen: Zur Analyse lagen das Exemplar der Herzog August Bibliothek von 1648 und der 1990 von der Herzog August Bibliothek und dem Landkreis Wolfenbüttel herausgegebene Nachdruck der zweiten Auflage von 1651 vor.

Prasmofsky 1671

Autor: Prasmofsky, Stanislaus

Titel: Neu=verfertigtes vollständiges Koch=Buch / Das ist : Gründliche Beschreibung / oder deutliche Anweisung / wie man allerley herrlich= und geringe Fleisch= Fisch= Geflügel= Wildbrett= gesottene= gebratene= gebachene= auch Pasteten=Speisen / sambt mancherley Zugemüsen oder Zwischen=Gerichten / köstlich / delicat, und künstlich bey Hochzeiten / Kind=Tauffen / Gastereyen / auch sonsten ins gemein für Gesunde und Krancke / auf einheimische und frembde Manier kochen und zubereiten kan. Mit beygefügtem Unterricht / Allerhand Confect / Latwergen / Säfft und andere eingemachte Sachen zuzurichten. Darbey

auch ein vollständiges und nützliches Register zu finden / Durch Stanislaum Prasmofsky, E. H. J. gewesen Mund=Koch. Nürnberg / Gedruckt und verlegt bey Johan[-] Philip Miltenberger / 1671.

Erstausgabe: 1671 (Weiss 1996:419, Nr. 3028)

weitere Auflagen/Ausgaben: 1685 Nürnberg: Joh. Hofmann (Weiss 1996:419, Nr. 3028)

Kurzbeschreibung: Kochbuch

Anmerkungen: Heutzutage ist dies ein seltenes Werk (Weiss 1996:419, Nr. 3028). Zur Analyse lag das Exemplar der Herzog August Bibliothek von 1671 vor.

Wecker 1679

Autor: Wecker, Anna

Titel: Neu / köstlich vnd nutzliches Koch=Buch / In welchem kurtzlich begriffen / Wie allerhand künstliche Speisen / so wol von zahmen als wilden Thieren: Vögel vnd Federwildbrät ... [2. Teil mit neuem Titelblatt]: Parisische Küchenmeister / Das ist: Jetziger Zeit verleckerte Französische Art un[-] Manier / Allerhand Speisen bey köstlichen Pancketen und Haushaltungen zu kochen und zuzurichten. [1679 Basel: Emanuel König und Söhne]

Erstausgabe: in dieser Form 1667 ebenda, ursprgl. 1597 Amberg: Forster (Weiss 1996:570, Nr. 4104), laut Notaker aber schon 1620 in erweiterter Form, als auch der Titel geändert wurde (www.notaker.com/old_note.htm, Datum der Abfrage 14.01.04)

weitere Auflagen/Ausgaben: in dieser Form noch 1697 Hamburg (Weiss 1996:570, Nr. 4104), ursprgl. siehe **Wecker 1598**

Kurzbeschreibung: Kochbuch für bürgerliche Hausfrauen, ursprünglich von einer bürgerlichen Arztfrau, hier jedoch ergänzt aus anderen Quellen

Anmerkungen: Zur Analyse lag das Exemplar der Herzog August Bibliothek von 1679 vor. Außerdem wurde **Wecker 1598** analysiert (siehe dort).

Dürschmid (2002: Renaissance S. 15) nennt Deckhardt als möglichen Ko-Autor der Ausgaben ab 1620, und sieht mit Weiss (1996:570, Nr. 4104) den *Parisischen Küchenmeister* fälschlicherweise als Übersetzung von La Varennes *Cuisinier françois* an². Es handelt sich um den *Frantzösischen Koch* von Bonnefons-Greflinger. Notaker (s. o. Erstausgabe) hat ebenfalls zahlreiche Rezepte in der Ausgabe von 1620 als von Deckhardt stammend identifiziert. Mit seiner Behauptung, dieser sei der „real author of the most widespread editions of Wecker’s book“ geht er allerdings ein bißchen weit. Eigene Analysen ergaben, dass außerdem noch umfangreiche Rezeptblöcke aus **Rumpolt 1581** integriert wurden.

² (s. a. Kap. 4.3.2.1) „Der 2. Teil <Parisische Küchenmeister> stammt nicht von Anna Wecker, sondern ist eine anonyme deutsche Überarbeitung von De la Varennes <Le cuisinier françois>, wohl das gesuchteste französische Kochbuch des 17. Jahrhunderts.“ (Weiss 1996:570, Nr. 4104)

Thieme 1682

Autor: Thieme, Johann Christoph

Titel: Haus= Feld= Arzney= Koch= Kunst= und Wunder=Buch. Das ist: Ausführliche Beschreib= und Vorstellung / Wie ein kluger Hausvatter und sorgfältige Hausmutter / wes Standes und Würden sie auch immermehr seyn mögen / mit vortrefflichem Nutzen und ersprißlichem Nahrungs=Aufnehmen / ihr Haus=Wesen führen / und / durch Gottes reichen Segen / auf ihre Nachkommen höchst=glücklich fortpflanzen mögen. Alles / um richtiger Ordnung willen / in zwanzig Abtheilungen enthalten / Darinn folgende Sachen abgehandelt werden: I. Von der Haushaltung insgemein. II. Vom Feld= und Ackerbau. III. Vom Gartenbau. IV. Vom Weinbau. V. Vom Haus= Feld= und Garten=Kalender. VI. Vom Bierbrauen. VII. Vom Kochen. IIX. Vom Trinchiren. IX. Vom Confitiren / Candiren und Zuckerbachen. X. Von den Bienen. XI. Vom Wild= und Waidwerk. XII. Von Pfleg= und Wartung der Pferde. XIII. Von der Viehzucht. XIV. Vom Vogelfang. XV. Von der Fischerey. XVI. Von bewährten Arzneyen / sowol für Manns= als Weibspersonen. XVII. Vom Distilliren. XIIX. Von heilsamen Kräutern. XIX. Von Raritäten und Wunder=Künsten. XX. Von zierlicher Briefstellung. Wo [ein Wort unleserlich] zusamm getragen / und mit schönen hierzu dienlichen Kupfern gezieret / von Johann Christoph Thiemen. Mit Röm. Kaiserl. Majestät Gnädigstem Privilegio. Nürnberg / In Verlegung Johann Hofmanns / Buch= und Kunsthändlers. Dasselbst gedruckt bey Andreas Knorzen. Im Jahr Christi 1682.

[Eigener Titel des Kochbuchs:] Deß Haus= Feld= Arzney= Koch= Kunst= und Wunder= Buchs Siebender Theil / Vom Kochen. Wie man nemlich auf unterschiedliche Art und Weise allerhand Fleisch / Wildpret / Geflügel / Fisch / Eyer / und Garten=Speisen wolgeschmacklich zubereiten solle.

Erstausgabe: 1682 (Weiss 1996:529, Nr. 3827)

weitere Auflagen/Ausgaben: 1687, 1690, 1694, 1700 (Weiss 1996:529, Nr. 3827)

Kurzbeschreibung: Kochbuchteil eines Hausväterbuchs

Anmerkungen: Zur Analyse lag das Exemplar der Herzog August Bibliothek von 1682 vor.

Grätz 1686

Autor: anon.

Titel: Ein Koch= Und Artzney=Buch. Gedruckt zu Grätz / Bey denen Widmanstetterischen Erben. 1686.

Erstausgabe: 1686 (Weiss 1996:271, Nr. 1982)

weitere Auflagen/Ausgaben: 1688, 1696 (gleicher Verlag); die 3. Aufl. 1696 unter dem Titel ‚Ein sehr nutzbares Koch- und Arzneybuch‘ (Weiss 1996:271, Nr. 1982)

Kurzbeschreibung: Kochbuch, zusammengebunden mit einem Arzneibuch

Anmerkungen: Ein Nachdruck der Ausgabe 1686 erschien 1992 im Verlag für Sammler, Graz. Dieser lag zur Analyse vor.

Osnabrück 1687

Autor: anon.

Titel: Gantz neu=vermehrter Sorgfältiger Hauß=Halte/ Begreifend einen Nutz= und Lust=bringenden Baum= Küchen= und Blumen=Garten Welcher gestalt solcher nach bester Form gegründet / getheilet / gedünget / besäet / bepflanztet / rc. mit schönem Teutsch= und Frantzösischen Laubwerck / Blumen=Feldern / Lust=Gängen und Hütten / Pyramiden und Sonnen Uhren gezieret / auch was sonst im Haußwesen durchs gantze Jahr Monatlich beobachtet und nützlichst gebraucht werden könne; Sambt einem Dreyfachen (1) Dessen Abtheilung= (2) Benahmung= und (3) Medicinischen Gebrauch in sich enthaltendem Register; Deme beygefügt ein schönes nach Teutsch= und Frantzösischer Manier eingerichtetes Koch= Condir- und Distillir-Buch / Nebst Noch einem zwar kleinen doch auserlesnen Artzney= Büchlein Dessen man / sonderlich auff dem Lande / in Ermanglung eines Medici, oder anderer grosser Kosten / für sich und sein unterhabendes Vieh / als Pferde / Kühe / Schaf und Schwein / rc. allen falls heilsamlich zu bedienen; Allen vielfältig=hiernach verlangten Liebhabern Zu sonderbarem nützlichem Vergnügen mit grossem Fleiß durch und durch verbessert / und mit vielen neuen deutlicheren Figuren vermehrt herauß gegeben. Osnabrück / Druckt und verlegt von J. Wolffg. Distner / 16[?]7. [handschriftlich 97 überschrieben, allerdings auf der gegenüberliegenden Seite 1687 handschriftlich ergänzt]

Erstausgabe: ungeklärt, aber wohl 1674 Osnabrück: Schwänder

weitere Auflagen/Ausgaben: 1677, 1678 (Osnabrück: Schwänder), 1696 (Osnabrück: Krumbein/Schorlemer)

Kurzbeschreibung: Kochbucheil eines Hausväterbuchs

Anmerkungen: Eine Ausgabe von 1687 oder 1697 ist bei Weiss oder Cagle nicht verzeichnet, jedoch ein

„Gantz neu-vermehrter sorgfältiger Haußhalter, begreifend einen Nutz- und Lust-bringenden Baum-, Küchen- und Blumen-Garten, welcher gestalt solcher nach bester Form gegründet, getheilet, gedünget, besäet, bepflanztet, etc. ... dem beygefügt ein schönes, nach teutsch- und frantzösischer Manier eingerichtetes Koch-, Condir- und Distillir-Buch, nebst noch einem zwar kleinen doch außerlesenen Artzney-Büchlein. 3 Abteilungen. Osnabrück, P. A. Krumbein/G. Schorlemer, 1696.“ (Weiss 1996:165, Nr. 1169);

Weiss (1996:505, Nr. 3636) schreibt von einer Auflage von 1614 von

„Der Sorgfältige Haußhalter / oder Grundliche Anleitung zum Gartenbau ... Sambt einem Anhang von Kochen, Condiren und Destillieren. Nebenst Dazu gehörigen Figuren. Von Einem Liebhaber der Gärten. Mit Fleiss zusammen getragen und herauß gegeben. Auff Kosten Johann Georg Schwändtners. Osnabrück, (Schwander)“.

Er verweist in diesem Eintrag auf ‚Der Kleine Sorgfältige Haußhalter‘³ von 1677. Im Karlsruher Virtuellen Katalog (KVK) konnten Ausgaben des *Sorgfältigen Haushalters* von 1674 und des *Vermehrten und viel verbesserten Sorgfältigen Haushalters* von 1677 und 1678 ge-

³ „Der Kleine Sorgfältige Haußhalter / Nebst der Geschäftigen Marta / ... Ochsen und Schweine mit grossem Nutzen schlachten / das Fleisch vor Verderben bewahren / gute Würste und Topff=Pasteten machen ... Osnabrück, Schwander, 1677. 4°. [12] Bl, 28 S. Siehe auch: Der sorgfältige Haußhalter.“ (Weiss 1996:261, Nr. 1917)

funden werden (alle in Osnabrück bei Schwänder), außerdem noch eine Ausgabe des *Kleinen Sorgfältigen Haushalters* von 1710, die in Magdeburg erschienen ist. Evtl. liegt bei der Jahreszahl 1614 ein Versehen vor und Weiss meinte die Ausgabe von 1674. Wiswe (1967:62) schreibt zum *Haußhalter*: „Ein unberechtigter Nachdruck jenes Werkes ist Joann Jacob Agricola, Schauplatz des Allgemeinen Haußhalten/ ..., Nördlingen 1676“. Er wiederholt diese Aussage (1970:34) und schreibt hier außerdem, das Kochbuch enthalte „nur Speisen, die keine erheblichen Kosten verursachten“. In der Ausgabe von 1676 ist das Kochbuch aber noch nicht enthalten. Die Ausgabe von 1677 bringt den (fast) gleichen Text als Kochbuch und erwähnt am Anfang des Kochbuchs einen „Sorgfältigen Haußhalter“; Agricola wird von Weiss nicht angeführt. Es wurde davon ausgegangen, dass Osnabrück die Vorlage war, und nur dieses Kochbuch analysiert. Agricola (oder wer sich hinter dem Namen verbirgt) scheint auch nicht alle Rezepte übernommen zu haben, es fehlen immer wieder einzelne. Allerdings war die bürgerliche Küche in Norddeutschland eher englisch beeinflusst, die in Süddeutschland französisch, wie einige Rezepte im fraglichen, „nach Teutsch= und Frantzösischer Manier eingerichtete[n]“ Kochbuch – ein Hinweis darauf, dass doch Agricola die Vorlage gewesen sein könnte. Die Erläuterung zu ‚stoven‘ weist auf Süddeutschland, das Vorkommen des Wortes auf Norddeutschland als Entstehungsort (vgl. Wiswe 1970:26, der im Kochbuch zum *Schauplatz des Allgemeinen Haushalten* niederdeutsches Wortgut feststellt).

Der Hinweis am Anfang des *Haußhalter*-Kochbuches, dass französischer Wein die Speisen bitter mache und man besser Rheinwein verwenden solle, könnte aus dem *Holländischen Hovenier* stammen, jedenfalls erwähnt Schellhammer (1697:7) diese Information mit der o. g. Quellenangabe. Wiswe (1967:51) nennt ein niederländisches Kochbuch mit dem Titel *De Verstandige Kock, Of Sorgvuldige Houyshoudster*, Amsterdam 1667. Möglicherweise handelt es sich bei diesem Korpustext also auch um eine Übersetzung aus dem Niederländischen. Jedenfalls erkennt Wiswe (1967:62) in einigen Rezepten aus dem handschriftlichen Kochbuch der Anna ter Braeck aus Ostfriesland, das im 17. Jahrhundert in niederländischer Sprache geschrieben wurde, eine gewisse Ähnlichkeit mit solchen aus dem Kochbuchanhang des *Gantz Neu-vermehrten Haushalters* von 1674. Hier könnte also die gleiche Überlieferungstradition aus dem Niederländischen vorliegen. Dieser Vermutung konnte nicht weiter nachgegangen werden.

Zur Analyse lag das Exemplar der Herzog August Bibliothek von [1687] vor.

Nürnberg 1691

Autor: [Endter, Susanne Maria] (Weiss 1996:128, Nr. 921); [Verleger Wolfgang Moritz Endter und seine Frau Anna Juliana Endter, evtl. noch mehr Beteiligte] (Spriewald 1979:7; vgl. auch Ruf 1993:82 und Dürschmid 2002: Barock S. 10)

Titel: Der aus dem Parnasso ehemals entlauffenen vortrefflichen Köchin / Welche bey denen Göttinnen Ceres, Diana und Pomona viel Jahre gedienet / Hinterlassene und bißhero / Bey unterschiedlichen der Löbl. Koch=Kunst beflissenen Frauen zu Nürnberg / zerstreuet und in grosser Geheim gehalten gewesene Bemerk=Zettul; Woraus zu erlernen / Wie man über anderthalb Tausend / so wol gemeine / als rare Speisen; in Suppen / Musen / Pasteten / Brühen / Essigen / Saläten / Salsen / Sultzen / Vorrichten / Neben=Essen / Eyern / gebraten= gebachen= gesotten= und gedämpfften Fischen / Wildbrät / Geflügel / Fleisch / auch eingemachten Sachen / Dorten und Zuckerwerck bestehend; Wohlgeschmack und Leckerhafft / nach eines jeden Beutel / zu zubereiten und zu kochen; auch zu welcher Zeit man alle Zu-

gehörungen einkauffen / und bemeldte Speisen auftragen solle. Mit unermüdetem Fleiß zusammen gesammelt / und denen wohl=geübten Künstlerinnen zu beliebiger Censur, denen unerfahrenen aber zur Lehr und Unterricht / durch öffentlichen ruck [sic] mitgetheilet. Nürnberg / In Verlegung Wolfgang Moritz Endters / 1691. Mit Keyserl. und Churfürstl. Sächs. Privilegio.

Erstausgabe: 1691 (Weiss 1996:128, Nr. 921)

weitere Auflagen/Ausgaben: 1702, 1712 (gleicher Verlag), 1734 Nürnberg: Wolfgang Moritz Endters Erben (Weiss 1996:130, Nr. 922–924)

Kurzbeschreibung: umfangreiches Kochbuch für bürgerliche Hausfrauen

Anmerkungen: Vortitel der Ausgabe 1712: *Vollständig=Neuvermehrtes Nürnbergisches Koch=Buch*; außerdem heißt es im Titel: „[...] nun bey dieser dritten Auslag vermehrt / nicht nur mit einem Anhang verschiedener neuer Gemerck=Zettul / sondern vornehmlich mit einem neuen Zusatz delicates und theils kostbarer ja auch Königlicher Speisen und Gerichte aus dem Französischen unter dem Titul / le Cuisinier royal & bourgeois, ausgegangenen Pariser Koch=Buich [sic] übersetzt / um denen curieusen Künstlerinnen Anlaß zu geben / solcher Mode nachzuahmen / und das beste daraus in ihre Kocherey mit einzuführen.“ (Weiss 1996:130, Nr. 923). Die Rezepte aus dem *Cuisinier royal & bourgeois* sind offenbar nicht enthalten (Spriewald 1979:3f.; auch Schmitt 1981:XXX). Nachdrucke sind verfügbar von der Ausgabe 1691 (Hildesheim, New York: Olms Presse 1979, Nachwort von Ingeborg Spriewald; dieser Nachdruck lag zur Analyse vor) und 1712 (hrsg. von M. Lemmer; konnte nicht eingesehen werden).

Schellhammer 1697/1723

Autor: Schellhammer, Maria Sophia geb. Conring

Titel: Die wol unterwiesene Köchinn / Das ist: Unterricht / Wie man alle Speisen / so nur in Teutschland bekant seyn mögen / aufs füglichste zubereiten / schmackhafte Suppen / Potagen / Pasteten / Tarten und allerhand Gebakkenes machen / nach der jetzt üblichen Art auftragen und anbringen / auch Fleisch / Fische / Gartenfrüchte und andere Sachen rc. wol einmachen / durren oder verwahren solle / samt vielen bisher wenig bekanten Kunstgriffen / so in der Koch=Kunst ihren sonderbaren Nutzen haben / Aufgeföhret von M. S. S. G. C. [hs. ergänzt: Sophia Maria [sic, diese Reihenfolge] Schellhammer geb. Conring] Nun zum andern mahl getrukt / durchgehends von vielen Druckfehlern gesaubert / an unzehligen örtern verbessert / und fast auf die Helfte vermehret. Mit Chur=Fürstl. Sächs. Gnädigster Freiheit. Braunschweig / In Verlegung Caspar Grubers sehl. nachgel. Wittwe und erben 1697. Helmstät / Getrukt bei Henrich Hessen.

Erstausgabe: 1692 unter dem Titel

Die wol unterwiesene Köchinn / Oder Gründlicher / deutlicher und vollkommener Unterricht / Wie man alle die Speisen / so nur in Teutschland bekant seyn mögen / aufs füglichste und beste zubereiten / das Fleisch / Fische / Gartenfrüchte / Gewächse und andere Sachen wol einmachen / durren oder sonst verwahren / nach der üblichsten Art speisen / Speisen anrichten / auftragen / die niedrigsten schmackhafften Suppen / Potagen / Pasteten / Tarten / allerhand Gebakkenes rc. machen und zurichten soll / samt Vorstellung vieler Curieusen Sachen und der besten / aber bisher wenig / oder gar nie bekanten Griffe / so man in der

Koch=Kunst anbringen / und mit großen Nutzen und jedermans Verwunderung practisiren und gebrauchen kan / Eröffnet / Und so gut / als es noch niemals geschehen / ans Tages=Licht gegeben Von Einer Vornehmen Dame. Mit Chur=Fürstl. Sächs. Gnädigster Freiheit. Verlegt durch Caspar Grubern / Buchhändl. in Braunsch. Helmstät / Getrukt bei Henrich Hessen / Im Jahr 1692. [handschriftlich ergänzt: Verf.: Maria Sophia Schellhammer geb. Conring]; nach Weiss (1996:471, Nr. 3376) extrem selten

weitere Auflagen/Ausgaben: 1704 Braunschweig: Fickel (nun nicht mehr anonym), 1713 ebenda, 1723 Berlin: Johann Andreas Rüdiger unter dem Titel

Das Brandenburgische Koch=Buch / Oder: Die wohl=unterwiesene Köchinn / Das ist: Unterricht / wie man allerley wohlschmeckende Speisen auff's füglichszte zubereiten / schmackhafte Suppen, Potagen, Pasteten, Tarten und allerhand Gebackenes machen, nach der ietzt=üblichen Art auftragen und galant anbringen, auch Fleisch, Fische, Garten=Früchte und andere Sachen rc. wohl einmachen, dörren oder verwahren solle, Sammt vielen bißher wenig bekandten Kunst=Griffen, so in der Koch=Kunst ihren sonderbahren Nutzen haben, Mit vielen dazu gehörigen Kupffern gezieret. Berlin, Bey Johann Andreas Rüdiger, 1723

(s. a. Weiss 1996:472, Nr. 3377f.); Wiswe (1970:157) führt in seinem Literaturverzeichnis noch Ausgaben von 1706 und 1712 auf, über deren Verbleib nichts ausgesagt werden kann.

Kurzbeschreibung: umfangreiches Kochbuch für bürgerliche Hausfrauen

Anmerkungen: Das ‚Brandenburgische Koch-Buch‘ von 1723 wurde 1984 in Rostock nachgedruckt. Dieser Nachdruck wurde für die quantitativen Analysen verwendet. Außerdem wurden aber die Auflagen von 1692, 1697 und 1704 in der Herzog August Bibliothek für die Vorarbeiten herangezogen.

Schuppe 1698

Autor: Schuppe, Hans

Titel: Traiteur à la mode, Welcher der delicaten und neu begierigen Welt zu sonderbaren Nutzen darleget. Ein neu woleingerichtetes oder zusammen=getragenes Koch=Buch / Worinn mit höchster Lust zu finden / Wie man / so wol Hoch=Fürstlich= als anderer vornehmer Höfe Taffeln / nach bester Manier des heutigen Etats / mit wolschmeckenden Speisen galant bestellen und versehen könne / Als: Mit Potagen von allerhand Wildpret und zahmen Fleisch / Wild und zahmen Geflügel=Werck / Fisch und Garten=Gewächsen / wie auch Tarten / Pastäten / und ander Gebackens; imgleichen Milch=Speisen / Gallerten / Fricasséen, Ragoun, Mandeln / Eyer / Morcheln und Champignons und also biß 374 Species, welche im Register aufzuschlagen sind; Item: Von allerhand Braten / Wie dieselben ordinirt und angerichtet werden sollen / Worbey ein und zwanzig curieuse Taffeln / in guten Form= und Ordnungen / darauff die angerichtete Speisen schicklich in ein=ander zu setzen / zu finden / Auf vielfältiges Ansuchen / jedermänniglich / absonderlich der Koch=Kunst Liebhabern / mitgetheilet von Hans Schuppen [/ der Hochfürstl [sic, ohne Punkt] Durch. zu Holstein Plöen / itziger Zeit bestalten Mund=Koch. Lübeck und Leiptzig / bey Peter Böckmann. PLOEN / Gedruckt durch Tobias Schmidt / Fürstl. Buchdr. 1698.]

Erstausgabe: 1698 (Weiss 1996:490f., Nr.3528), Weiss bezeichnet sie als „[ä]usserst selten“

weitere Auflagen/Ausgaben: 1702 Lübeck und Leipzig: Peter Böckmann, 1709 ebenda (beide als ‚Neu=verbesseter Traiteur à la Mode ...‘), 1729 ebenda als ‚Neu-verbessert- und ver-

mehrter Traiteur à la Mode ...‘; die 2. Auflage wurde vermehrt und enthält zusätzlich „auff vieler Begehren / eine Verdeutschung der in diesem Buch vorkommenden Französischen und andern fremden Wörtern“ (Weiss 1996:491, Nr. 3529)

Kurzbeschreibung: Kochbuch aus einer Hofküche

Anmerkungen: Zur Analyse lag das Exemplar der Herzog August Bibliothek von 1698 mit einem vorgebundenen handschriftlichen Brief des Autors an seinen Dienstherrn, den Herzog Johann Adolf zu Holstein-Plön vor.

Buchinger 1700

Autor: [Buchinger, Bernardin (Bernhard)]

Titel: Koch=buch So wol Für Geistliche als auch Weltliche grosse und geringe Haußhaltungen / wie bey denen täglich vil Leut am füglichsten abgespeiset werden. Darinn Über die achthunderterley Fleisch / Wildpret / Geflügel / Fisch // Eyer / und Garten=Speisen / auch die Manier und Weiß selbige zubereiten / Neben anderen nutzlichen Haußhaltung=Stücklein / zu finden und begriffen sind. Durch Einen geistlichen Kuchen=Meister deß Gottshauses Lützel beschriben und practicirt. Zum dritten mal auffgelegt und vermehrt. Lautterbach. Basel / bey Johann Conrad von Mechel / Im Jahr 1700

Erstausgabe: 1671, Molsheim: Straubhaar (Weiss 1996:72, Nr. 528)

weitere Auflagen/Ausgaben: 1672 Mühlhausen: Meyer (Weiss 1996:72, Nr. 528); Weiss (ebd.) schreibt: „die 3. von Lautterbach herausgegebene Auflage 1700 oder von J. C. Mechel in Basel bei 1706“, woraus nicht klar hervorgeht, welche Auflage die dritte ist und ob es noch eine vierte gab.

Kurzbeschreibung: Kochbuch aus einer Klosterküche

Anmerkungen: Der Verfasser wurde ermittelt. Weiss (ebd.) schreibt: „Gerard identifiziert in ‚L’ancienne Alsace à table‘ als Autor einen Bernardin Buchinger, Abbé de Lucelle (Lützel) et membre du Conseil souverain d’Alsace.“ Zur Analyse lag das Exemplar der Herzog August Bibliothek von 1700 vor. Diese Auflage ist weder paginiert noch foliiert, nur durch die Rezeptnummern ist eine Orientierung möglich.

Keyl 1705

Autor: Blancard, Stephan; übersetzt von Georg von Keyl, genannt Cunaeus

Titel: STEPH. BLANCARDI, Med. Doct. Höchst=nützlich und zu einem langwierigen Leben anleitendes Speise= und Tisch=Büchlein / Wie man ohne Kranckheit leben könne / Darinnen von jeder Speise und Tranck insonderheit gehandelt wird / und nach Teutschlandes Gelegenheit mit Fleiß eingerichtet / und aus der Niederländischen in die Hochteutsche Sprache übersetzt von Georg von Keyl / genandt CUNÆUS, Med. Doct. deme noch beygefüget / Der allzeitfertige Koch / und perfecte Speisemeister / Handelt / wie und auf was Art und Weise so wohl Teutsch= Englisch= Polnisch= als Frantzösische Spei[mit Signatur überklebt] niedlich und wohl zuzurichten / [..., siehe Titelblatt Koch und Speisemeister] Franckfurth und Leipzig / [??] Gottfried Freytag / Buchhändler Hannover und Wolfenbüttel / 1705

[Mit eigenem Titelblatt nach S. 80 des Werkes von Blancard:] Der allzeit fertige Koch / und Perfecte Speise= Meister / Auf was Art und Weise / so wohl Teutsche / Englische / Polen /

als Frantzosen ihre Speisen niedlich und wohl zurichten. Allen Hauß=Vätern und Müttern höchst=nöthig und diensam.

Erstausgabe: 1659 (Weiss 1996:55, Nr. 410), 1689 (KVK-VD 17)

weitere Auflagen/Ausgaben: 1695 in Frankfurt und Leipzig bei Freytag (nachgewiesen in KVK-GBV)

Kurzbeschreibung: Kochbuch

Anmerkungen: Woher der Text des *Speise-Meisters* stammt, ist nicht klar. Er scheint jedoch nicht übersetzt oder Teil des Werkes von Blancard zu sein. Zur Analyse lag das Exemplar der Herzog August Bibliothek von 1705 vor. Im Karlsruher Virtuellen Katalog (KVK) konnte keine Ausgabe von 1659 gefunden werden, jedoch mehrmals die von 1689. Möglicherweise handelt es sich bei der Angabe in Weiss um einen Irrtum.

Eleonora 1709

Autor: Eleonora Maria Rosalia, Herzogin zu Troppau und Jägerndorf

Titel: Freywillig aufgesprungener Granat=Apffel des Christlichen Samariters. Oder: Aus Christlicher liebe des nächsten eröffnete Geheimnisse vieler vortrefflicher bewährter artzneyen, aus berühmter leib=ärzten, oder Medicin-Doctorn, lang gepflogener erfahrungheit von Der Durchlauchtigen Hertzogin, Fürstin und Frauen, Frauen ELEONORA MARIA ROSALIA, Hertzogin zu Troppau und Jägerndorff, gebohrner Fürstin zu Lichtenstein rc. zusammen getragen. Samt einer Diæt, wie sich bey jeder krankheit in essen und trincken zu verhalten; Wie auch einem neuen Koch=Buch, In welchem allerhand rare und denen patienten zu verschiedenen krankheiten ersprießliche speisen vorgeschrieben werden. Leipzig, bey Thomas Fritschen, 1709.

Erstausgabe: 1697 Wien: L. Voigt (Weiss 1996:314f., Nr. 2300); nach Kammerhofer-Aggermann (²2002:231), Sandgruber (1997:188) und Wiswe (1970:53) aber schon 1696, wobei Wiswe davon ausgeht, dass nicht ab der ersten Ausgabe auch der Kochbuchteil beigefügt war; der Titel der Ausgabe von 1697 (nach Weiss 1996:315, Nr. 2300) kennzeichnet sie als die dritte Auflage

weitere Auflagen/Ausgaben: „in Wien, in Leipzig und Nürnberg bei verschiedenen Verlagen mit eigener Auflagenzählung: 1699, 1701, 1704, 1708, 1709, 1710, 1717, 1720, 1724, 1727, 1729, 1731, 1738, 1741, 1752, 1754, zuletzt 1863 in Stuttgart. Die Leipziger Ausgabe von 1709 erschien mit Titeländerung <Ein neues und nutzbares Koch-Buch...>.“ Der Titel des Kochbuches lautete in den anderen Ausgaben

„Ein gantz neues und nutzbares Koch-Buch, in welchem zufinden, wie man verschiedene herrliche und wohl-schmäckende Speisen von gesottenen, gebratnen und gebachnen, als allerhand Pastetten, Dorten, Krapffen, etc. sehr künstlich und wohl zurichten, wie auch allerhand eingemachte Sachen, so zum Confect aufgesetzt werden, bereiten solle. Worbey ein Register, in welchem zufinden, was vor Speisen denen Patienten in unterschiedlichen Kranckheiten dienlich zu kochen seyen. Sambt einer kurtzen Ordnung, wie man sich täglich in Essen und Trincken verhalten solle, damit nicht unzeitige Kranckheiten verursacht werden. Von einer hoch-adelichen Persohn zusammen getragen und in Druck gegeben.“ (Weiss 1996:315, Nr. 2300)

Kurzbeschreibung: Kochbuch, zusammengebunden mit einem Arzneibuch

Anmerkungen: Ein Nachdruck der Ausgabe 1709 ist 1978 in München erschienen. Dieser lag zur Analyse vor.

Sincerus 1713

Autor: Sincerus, Alexius

Titel: Der Curiose In allerley / sowohl für hohe / als niedrige Stands=Personen / erdencklichen Bach=Wercken / als in unterschiedlichen Brod= Pasteten= Torten= Kuchen= Zucker= und Leb=Zelten= rc. Bachen Wohl=erfahrner und in jeder solcher Profession allezeit Wolbestehender Becker. Deme auch beygefüget / Was bey Abschlachtung das Viehes absonderlich zu beobachten / und wie auf sonderbare Weise das Fleisch lange Zeit gut zu erhalten / auch auf vielerley Art und Weise gute Cerbeladen- Knack= Saulsische und andere Würste auf das beste und delicateste zu machen und zu bereiten. Wie auch endlich der Wein und andere Getränke gut und beständig zu erhalten / ingleichen allerley gute Kräuter= und Frücht=Weine zu bereiten / guter Essig anzustellen / das Obst lange aufzubehalten und wol zu dörren / rc. nebenst vielen andern ungemeynen Haus=Künsten mehr. Allen Haus=Vättern und Haus=Müttern treuherzig mitgetheil[unlesbar] und an den Tag gegeben / Durch Alexium Sincerum, Liebhaber Oeconomischer Wissenschaften. Nürnberg / verlegts Johann Albrecht. An. 1713.

Erstausgabe: keine Angaben

weitere Auflagen/Ausgaben: keine Angaben

Kurzbeschreibung: Sammlung von Back- und Konservierrezepten, Fleischverarbeitung etc.

Anmerkungen: Ein Nachdruck erschien 1982 im Insel Verlag in Frankfurt a. M., herausgegeben von M. Lemmer. Dieser lag zur Analyse vor. Der Name des Autors ist wohl ein Pseudonym (vgl. Zedler Bd. 37:Sp.1598, dort aber keine weiteren Angaben).

Amaranthes 1715

Autor: Corvinus, Gottlieb Siegmund, unter dem Pseudonym Amaranthes

Titel: Nutzbares, galantes und curioses Frauenzimmer=Lexicon, Worinnen nicht nur Der Frauenzimmer geistlich- und weltliche Orden, Aemter, Würden [...] Sondern auch Ein vollkommenes und auf die allerneueste Art verfertigtes Koch= Torten= und Gebackens=Buch, Samt denen darzu gehörigen Rissen, Taffel=Auffsätzen und Küchen=Zetteln, Ordentlich nach dem Alphabeth kurtz und deutlich abgefaßt und erkläret zu finden, Dem weiblichen Geschlechte insgesamt zu sonderbaren Nutzen, Nachricht und Ergötzlichkeit auff Begehren ausgestellt Von Amaranthes. Leipzig, 1715. bey Joh. Friedrich Gleditsch und Sohn.

Erstausgabe: 1715

weitere Auflagen/Ausgaben: 2. Aufl. 1739 ebd.; 3. Aufl. 1773 ebd. (Weiss 1996:90, Nr. 647)

Kurzbeschreibung: Lexikon mit für Frauen als nützlich und schicklich angesehenem Wissen der Zeit. Die Artikel sind wie im Titel angekündigt alphabetisch geordnet, die Koch- und Backrezepte nach ihren Hauptzutaten ebenfalls in diese Ordnung eingebracht.

Anmerkungen: Ein Nachdruck der Erstausgabe erschien 1980 in Frankfurt a. M. Dieser lag zur Analyse vor.

Hohberg 1715

Autor: Hohberg, Wolf Helmhard von

Titel: Herrn von Hohbergs GEORGICA CURIOSA AUCTA. Oder: Adelichen Land= und Feld=Lebens Auf alle in Teutschland übliche Land= und Haus=Wirthschafften / in Zwölff Büchern wohleingericht=Neuerfundener Dritter Theil / In welchem / gantz besondere zu diesem Zweck / sehr curiose Materien / deren man sich / mit grossem Nutzen / und seiner Vergnügung bedienen kan / enthalten; auch was / bevorab in den beeden Theilen / kurtz oder gar nicht berührt / nunmehr vollständig / deutlich / und aufs accurateste elaborirt; Nebenst allerhand raren Erfindungen und Experimentis, auch mit möglichstem Fleiß ausgeführet worden. Deme zum Beschluß / Ein bewährtes / meistens aus eigener Erfahrungheit / und unterschiedlich=practicirten Manuscriptis, wohleingericht=sehr nutzliches Koch=Buch beygefüget ist. Alles / mit hierzu behörigen vollkommenen Registern / auch dienlichen Kupffern bestens versehen. Cum Gratia & Privilegio Sacræ Cæsareæ & Catholicæ Majestatis. Nürnberg / In Verlegung Martin Endters. Im Jahr Christi 1715.

[Das Kochbuch hat ein eigenes Titelblatt:] Bewährtes wohleingerichtetes Koch=Buch / Welches Von einer sorgfältigen Liebhaberin dieser schönen Wissenschaft / meistens selbst practicirt / mit ohnermüdetem Fleiß zusammen getragen / und in 16. Capiteln eingetheilet worden. Ingleichen ist aus denen Kupffern / wie eine Tafel / auf unterschiedliche Arten / mit Speissen / Pyramiden / rc. zierlich und ordentlich zu rangiren / aufzutragen / auch zu changiren / klar und deutlich zu ersehen: Nicht weniger befindet sich am Ende ein vollkommenes Register / alles Inhalts beygefüget.

Erstausgabe: 1682 ebenda (Weiss 1996:232, Nr. 1661)

weitere Auflagen/Ausgaben: 1687, 1695, 1701–05 ebenda (Weiss 1996:232, Nr. 1661); das Kochbuch erschien offensichtlich getrennt noch einmal 1749, ebenfalls bei Endter in Nürnberg

Kurzbeschreibung: Kochbuchteil eines Hausväterbuchs

Anmerkungen: Das Kochbuch wurde erst der 5. Auflage 1715 angefügt. Nach Spriewald (1979:24f.) handelt es sich bei diesem Kochbuch um eine gekürzte Ausgabe von **Nürnberg 1691** (das ebenfalls im Endterschen Verlag erschienen war), eine Aussage, die eigene Analysen nicht stützen können. Ein Exemplar dieser fünften Auflage aus dem Bestand der Herzog August Bibliothek lag zur Analyse vor. Für kulturgeschichtliche Vorarbeiten wurde die Ausgabe von 1701 (ohne Kochbuchteil) im Besitz von Fam. Wurm, Balzhofen, herangezogen.

Marperger 1716

Autor: Marperger, Paul Jacob

Titel: Vollständiges Küch- und Keller-Dictionarium, In welchem allerhand Speissen und Geträncke, Bekannte und unbekante, gesunde und ungesunde, einheimische und ausländische, wohlfeile und kostbare, nothwendige und entbehrliche, und andere ... mehr beschrieben, Ihr rechter Einkaufs= und Erziehungs=Ort, Zeit und Preiß, wie auch ihre Auslesung, Zubereitung, Conservation, nützliche und schädliche Würckung ... gewiesen; Ferner

Literaturverzeichnis

Allerhand nützliche Haushaltungs= Gesundheits= Lebens= und Policey=Regeln, mit Morali-
schen Anmerckungen, gegeben ... Grosser Herren Banquets, solenne Festins und Tracti-
rungen ... wohl einzurichten gelehrt. Und in Summa alles dasjenige, was zum splendiden so
wohl, als zum moderaten Leben an Speiß und Getränk vorhanden seyn muß, vorgestellt
wird. Allen Hoff-, Küchen- und Keller-Meistern, Schreiber, christl. Haus-Vätern und Haus-
Müttern, zu sonderbarem Nutzen aufgesetzt.

Erstausgabe: 1716 Hamburg: B. Schillers Witwe (Weiss 1996:338)

weitere Auflagen/Ausgaben: keine Angaben

Kurzbeschreibung: Haushaltungslexikon mit kulinarischen Rezepten in Lebensmittelartikeln

Anmerkungen: Ein Faksimile-Nachdruck der Ausgabe Hamburg 1716, herausgegeben und mit
einem Kommentar versehen von J. Arndt und U. Fabian, erschien 1978 bei Heimeran in
München. Dieser lag zur Analyse vor.

Hagger 1719

Autor: Hagger, Conrad

Titel: Neues Saltzburgisches Koch=Buch / Für Hochfürstliche und andere vornehme Höfe /
Clöster / Herren=Häuser / Hof= und Hauß=Meister / Köch und Einkäufer; Wie auch Für ein-
schichtige / gesund und krancke Persohnen / nicht allein zu Hauß / sondern auch im Feld. Mit
mehr dann 2500. Speisen / und 318. in schönen Kupffer gestochenen Formen / aus eigener
langwieriger praxi also eingerichtet / dass man auch bey Hoch=Fürstl. und vornehmer Höfe
Tafeln / bey grossen Gastereyen und gemeinen Mahlzeiten die Tische auf das Zierlichste mit
annehmlichsten Abwechslungen täglich versehen und bestellen kan / Bestehend Aus 4.
Theilen / in 8. Büchern eingetheilt / bey deren jeden ein doppelt Register mit angehängt.
Durch Conrad Hagger / Hoch=Fürstlich=Saltzburgischer Stadt= und Landschafft=Koch. Mit
Röm. Kays. Maj. allergnädigstem Privilegio. AUGSPURG / Druckts und verlegts Johann
Jacob Lotter / 1719.

Erstausgabe: 1718 ebenda (Weiss 1996:201, Nr. 1400), Kammerhofer-Aggermann (²2002:
232) erwähnt allerdings, dass noch nicht geklärt ist, ob es Ausgaben von 1717 und 1718 gab

weitere Auflagen/Ausgaben: 1765 Salzburg: Mair (Auszug, ohne die Kupfer) (Weiss 1996:
201, Nr. 1399)

Kurzbeschreibung: Prachtkochbuch aus einer Hofküche

Anmerkungen: Ein Nachdruck der Ausgabe 1719 erschien 1977 in Leipzig, herausgegeben
von M. Lemmer. Dieser lag zur Analyse vor.

Florinus 1722

Autor: Florinus, Franz Philipp (Wiswe 1970:152 (Literaturverzeichnis), im Text S. 34:
Philipp Florinus; Weiss 1996:151, Nr. 1074: Franciscus Philippus)

Titel: FRANCISCI PHILIPPI FLORINI Serenillimi ad Rhenum Comitum Palatini Principis
olisbacensis P. in Edelsfelden & Kirmreuth, OECONOMUS PRUDENS ET LEGALIS. Oder
Allgemeiner Kluger und Rechts=verständiger Haus-Vatter / bestehend In Neun Büchern /
Deren Erstes handelt von dem allgemeinen Grund / worinnen die Haushaltung bestehen soll
[...] Das II. Buch von dem Bau=Wesen [...] Das III. Buch von der Wirthschafft in denen

Städten / Dörffern und Höfen [...] Das IV. Buch vom Garten-Leben [...] Das V. Buch wie eine Stutterey anzulegen [...] Das VI. Buch von Seiden=Würmern / und völliger Abhandlung der Seiden [...] Das VII. Buch vom Brodbacken / Mulzen / Bierbrauen / unterschiedliche Künsten / das Bier gut zu erhalten [...] Das VIII. Buch von der Anatomia [...] samt einem Anhang bewährter Haus=Mittel. Das IX. Buch bestehet in einem kurtz=gefassten Koch=Buch. Ferner sind alle obige Bücher und Capitel mit Rechtlichen Anmerckungen auf allerhand vorfallende Begebenheiten / versehen / Durch Herrn Johann Christoph Donauern / [...] Welches nicht nur allen Menschen insgemein / sondern auch allen Amtleuten / Pflegern / Kastnern / Cent=Grafen / Verwaltern / Schössern / Voigten / Richtern / Kellern rc. nützlich und nöthig ist. Durchaus mit schönen und netten hierzu dienlichen / sowol eingedruckten / als Folio Kupffern versehen. Mit Röm. Kaiserl. Majest. und Ihro Churfürstl. Gnaden zu Mainz allergnädigsten PRIVILEGIIS. Nürnberg / Frankfurt und Leipzig / In Verlegung Christoph Riegels. Gedruckt bey Johann Ernst Adelbulnern. An. 1722.

Erstausgabe: 1702 ebd. (Weiss 1996:151, Nr. 1074)

weitere Auflagen/Ausgaben: 1705, 1719 (ebd.) (Weiss 1996:151, Nr. 1074), Weiss (1996:151f., Nr. 1075) nennt noch eine Ausgabe von 1748/49 unter dem Titel „Allgemeiner Klug= und Verständiger Hauß=Vatter, wie auch Adeliches Land=Lehen [sic], Erster Theil / bestehend In [...]“. Es wird nicht deutlich, ob dieses Werk mit dem o. g. übereinstimmt oder nicht.

Kurzbeschreibung: Kochbuchteil eines Hausväterbuchs

Anmerkungen: Weiss (1996:151, Nr. 1074) schreibt von der Ausgabe 1702: „Erstausgabe des wichtigsten und umfassendsten Werkes seiner Zeit“. Ein Nachdruck der Ausgabe 1722 erschien 1981 in Stuttgart. Dieser lag zur Analyse vor.

Danckwerth 1729

Autor: Danckwerth, Christian Heinrich

Titel: Wohleingerichtetes Koch=Buch, Oder: Gründliche Anweisung

I. Die Speisen auf mancherley Art und Weise angenehm und wohlschmeckend, nicht weniger zur Gesundheit dienlich zuzurichten.

II. Ferner von Conservation der in der Hauß=//haltung und Küchen vöthigen Speisen und Victualien.

III. Zur Wissenschaft der Candier- und Confitier-Kunst.

IV. Unterricht, Wolle und leinen Garn, Tuch und Zeuge nach allerhand Couleuren zu färben, zum Druck befördert durch Christian Heinrich Danckwerth.

HANOVER Verlegt Nicolaus Förster und Sohn, 1729.

Erstausgabe: wohl 1729

weitere Auflagen/Ausgaben: 1769 (Weiss 1996:94, Nr. 671)

Kurzbeschreibung: Kochbuch

Anmerkungen: Zur Analyse lag das Exemplar der Herzog August Bibliothek von 1729 vor.

Eger 1745

Autor: Eger, Susanna

Titel: Leipziger Koch-Buch, welches lehret was man auf seinen täglichen Tisch, bey Gastereyen und Hochzeiten, gutes und delicates auftragen, auch Tische und Tafeln mit Speisen zierlich besetzen könne, vorgestellet von Susanna Egerin. Deme beygefüget XXX. Curieuse Tisch=Frage, mit kurtzer doch gründlicher Antwort, sowohl für Gesunde als Krancke wie auch Tisch= und Speise=LEXICON, in welchem die Victualien, so ein jeder Mensch Jahr aus Jahr ein geniesset, ob und wie weit selbige gesund oder nicht gesund seyn, enthalten. Dann letztens zum Anhang die auf dem Marckt zum Einkauf gehende allzeit fertig=Rechnende Köchin. Anitzo aufs neue übersehen und an vielen Orten verbessert. Mit Königl. Poln. und Churfl. Sächs. gn Privilegio. LEIPZIG, verlegts Jacob Schuster, 1745.

Erstausgabe: 1706 Leipzig: F. Groschuff (Weiss 1996:120, Nr. 869)

weitere Auflagen/Ausgaben: 1712, 1723 (ebenfalls bei Groschuff), 1717, 1732, 1739, 1753

Kurzbeschreibung: Kochbuch für bürgerliche Hausfrauen

Anmerkungen: Ein Nachdruck der Ausgabe Leipzig 1745 erschien 1991 in Leipzig. Dieser lag zur Analyse vor.

Bern 1749

Autor: anon.

Titel: Bernerisches Koch=Büchlein, Darinnen In einer Sammlung von mehr als dreyhundert Recepten, gute Anweisung gegeben wird, allerhand sowohl geringe als kostbar und delicate Speisen nach jetziger Mode herrlich und wohl zu appretieren, Nemlich, Zu kochen, zu beitzen, zu braten, auch allerhand zu backen, Wie auch Pasteten, Tates, Zucker=Confect, auch Früchten en Confitures einzumachen, auch allerhand zum Nachtsch dienenden Sachen. In allen Haushaltungen, Baad= und Tavernen=Wirthschafften, Und sonderlich allen Lehr= begierigen Köchenen sehr nutzlich; Alles nach hiesiger Koch=Art und Sprach, samt einem vollständigen Register herausgegeben, und zum zweytenmahl gedruckt und mit vielen raren Recepten vermehrt. 1749 Benteli Verlag Bern 1970 [Originalausgabe Gottschall und Comp. Bern 1749]

Erstausgabe: keine Angaben

weitere Auflagen/Ausgaben: keine Angaben

Kurzbeschreibung: Kochbuch

Anmerkungen: Der Nachdruck von 1970 lag zur Analyse vor.

Loofft 1758

Autor: Loofft, Marcus

Titel: Nieder=Sächsisches Koch=Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs=Regeln wornach alle und jede, sowol kostbare, als ordinaire Speisen präpariret, auch einige Garten= Früchte getrocknet und eingemacht werden können, nebst 52 Regeln von den nöthigsten Confituren. Für die Liebhaber mit aller Aufrichtigkeit verfertigt durch Marcus Loofft,

Stadt=Koch in Itzehoe. Dritte Ausgabe. Altona und Lübeck bey David Iversen, Königl. privil. Buchhändler. 1758.

Erstausgabe: keine Angaben

weitere Auflagen/Ausgaben: 2. Aufl. 1755, 1761, 1763, 1766, 1769, 1770, 1772, 1773 (2x), 1774, 1776, 1778, 1781, 1783, 1785 (2x), 1789, 1794, 1800, 1806, 1816; insgesamt 19 durchgezählte Auflagen meist bei Iversen, aber an verschiedenen Verlagsorten, dazwischen einige Auflagen in anderen Verlagen, oft jedoch identisch mit Iversens Auflagen (Weiss 1996:327, Nr. 2378)

Kurzbeschreibung: Kochbuch

Anmerkungen: Ein Nachdruck der Auflage von 1758 erschien 1986 als Neuausgabe in Hamburg. Dieser lag zur Analyse vor.

Koch=Lexikon 1786

Autor: anon.

Titel: Vollständiges Koch-, Back- und Konfiturenlexikon, oder alphabetischer Auszug aus den besten inn- und ausländischen Koch= Back= und Konfiturenbüchern, in welchem ein Koch und Köchinn, Pasteten= und Zuckerbäcker rc. auch andere Personen, das Beste und Nützlichste in dieser Wissenschaft nach alphabetischer Ordnung finden können. Ulm, in Kommißion der Stettinischen Buchhandlung. 1786.

Erstausgabe: 1786 (Weiss 1996:555f., Nr. 4006)

weitere Auflagen/Ausgaben: 1794/95 „Allgemeines vollständiges Koch=, Back= und Konfiturenlexikon“ von J. F. Gaum stark erweitert, später als „Neues vollständiges Koch=, Back= und Konfiturenlexikon“ (Weiss 1996:555f., Nr. 4006)

Kurzbeschreibung: Kochbuch in Lexikonform

Anmerkungen: Ein Nachdruck der Ausgabe 1786 erschien 1986 in der Edition Leipzig, herausgegeben von M. Lemmer. Dieser lag zur Analyse vor.

Loofft II 1786

Autor: anon. (nach Weiss (1996:327, Nr. 2379) Marcus Loofft selbst; die ‚Vorerinnerung‘ ist nur unterzeichnet mit „Der Verfasser“ und datiert vom Dezember 1785 in Hardegsen (eine Kleinstadt bei Göttingen))

Titel: Zweytes Niedersächsisches Kochbuch oder Bemerkungen und Zusätze zu Marcus Looffts Niedersächsischem Kochbuche. Göttingen, bey Johann Christian Dieterich 1786.

Erstausgabe: 1786

weitere Auflagen/Ausgaben: keine

Kurzbeschreibung: Kochbuch als Ergänzung zu Looffts *Niedersächsischem Kochbuch*

Anmerkungen: Ein Nachdruck des *Zweyten Niedersächsischen Kochbuches* erschien 1987 im VEB Hinstorff Verlag Rostock. Dieser lag zur Analyse vor.

Franckfurt 1789

Autor: anon.

Titel: Das kleine jedermann nützliche und wohleingerichtete Franckfurter Koch=Buch, worinnen ganz leicht zu erlernen, wie allerley Speisen gut und schmackhaft zuzubereiten sind, Ehedem von einer in der Koch=Kunst erfahren angesehenen hiesigen Haus=Frau zum eigenen Gebrauch in Druck gegeben, Nunmehr aber wegen dessen allgemeinen Nutzen öffentlich und in etwas vermehrt auch von Fehlern gereinigt herausgegeben. Vierte Auflage. Franckfurt am Mayn, in der Jägerschen Buchhandlung, 1789.

Erstausgabe: keine Angaben

weitere Auflagen/Ausgaben: 1804 Frankfurt: Jäger unter dem Titel

„Frankfurter Kochbuch. Eine kurze und deutliche Anleitung zur guten und schmackhaften Zubereitung aller Speisen. Nebst 83 Rezepten zum Einmachen und Aufbewahren der Obst- und anderen Früchte und zur Verfertigung der Milch- und Obstspeise. 6. vermehrte und verbesserte Auflage.“ (Weiss 1996:155, Nr. 1100)

Kurzbeschreibung: Kochbuch einer bürgerlichen Hausfrau

Anmerkungen: Ein Nachdruck der Ausgabe 1789 erschien 1991 in der Frankfurter Societäts-Druckerei (Societäts-Verlag). Dieser lag zur Analyse vor.

Löffler 1795

Autor: Löfflerin, F. L. [Löffler, Friederike Louise nach Weiss (1996:322, Nr. 2346), Löffler, Friederike Luise nach Bernhard (1977:I), im Kommentar zum Nachdruck]

Titel: Oekonomisches Handbuch für Frauenzimmer. Erster Band welcher das Kochbuch enthält. Neue sehr verbesserte und vermehrte Auflage. Mit Herzogl. gnädigstem Privilegium. Stuttgart bei Johann Friedrich Steinkopf 1795

Erstausgabe: 1791 Stuttgart: Johann Christoph Betulius unter dem Titel „Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks, der Confecturen, des Gefrorenen und Eingemachten.“ (Weiss 1996:322, Nr. 2348)

weitere Auflagen/Ausgaben: nach Bernhard (1977:I) 38 Auflagen bei Steinkopf, die letzte vor dem Nachdruck 1930; nach Weiss (1996:323, Nr. 2348 und 2350) chaotische Auflagenzählung in verschiedenen Verlagen, Ausgaben von 1794, 1795, 1806, 1811, 1817, 1833 (2x), 1840 (Raubdruck), 1851, 1858, 1862 (mit geändertem Nebentitel), 1866, 1870, ab der 15. Auflage als *Neues Stuttgarter Kochbuch* 1878, 1882, 1887, 1894, 1897, 1900, 1902, 1904, 1907, 1908 (identisch auch als *Neues Elsässisches Kochbuch*), 1911

Kurzbeschreibung: Kochbuch einer Berufsköchin für bürgerliche Hausfrauen

Anmerkungen: Ein Nachdruck der Ausgabe 1795 erschien 1977 im J. F. Steinkopf Verlag in Stuttgart. Dieser lag zur Analyse vor.

Hannover 1800

Autor: [Knopf, J. D.]

Titel: Neues Hannöverisches Kochbuch. In zwey Theilen. Verbessert und vermehret von einem praktischen Koche. Neueste Ausgabe. Hannover, bey den Gebrüdern Hahn, 1800.

Erstausgabe: 1792 (Weiss 1996:270, Nr. 1974)

weitere Auflagen/Ausgaben: 1803 in drei Teilen, der dritte Teil auch separat als „Productenbuch für die Küche“ 1803 (Weiss 1996:270, Nr. 1974)

Kurzbeschreibung: Kochbuch eines Berufskochs

Anmerkungen: Verfasser nach Weiss (ebd.). Ein Nachdruck der Ausgabe 1800 erschien 1978 in Hildesheim und New York. Dieser lag zur Analyse vor.

6.1.3 Weitere Primärtexte und Nachschlagewerke

Académie Française (1718): *Nouveau Dictionnaire de l'Académie Française. Dedié au Roy. A Paris, Chez Jean-Baptiste Coignard, Imprimeur & Libraire ordinaire du Roy, & de l'Académie Française, ruë saint Jacques, à la Bible d'or M. D. CC. XVIII AVEC PRIVILEGE DE SA MAJESTÉ.* Nachdruck 1994 Genf: Slatkine Reprints

Agricola, Johannes Jakobus (1676 und 1677): *Schauplatz des Allgemeinen Haußhalten / das ist Kurtze/ jedoch klare Unterweisung und Anleitung / von dem Haußhalten / Feld= Acker= Wein= Blumen= und Garten=Bau. Wie dan auch Wild= Weydwerck / Vogel-fang / Fischereyen / Schäffereyen und Viehezucht / samt einem Koch= Candier- und Distillier-Buch. etc.pp.*; Nördlingen: Friderich Schultes

Anmerkung: Die Ausgabe von 1676 besteht nur aus einem Teil, das angekündigte Koch-, Kandir- und Distillierbuch scheint nicht enthalten. Die Ausgabe 1677 ist in drei Teile gegliedert, an den 3. Teil angehängt findet sich das Kochbuch (am Ende steht „ENDE deß Koch= und Confecturen=Buchs.“), das Destillierbuch ist nicht enthalten; der *Schauplatz* besteht zum größten Teil aus einem Nachdruck des *Sorgfältigen Hauß=Halters*, Osnabrück 1674, wobei die Abbildungen fehlen (siehe auch **Osnabrück 1687** im Verzeichnis für das Textsortenkorpus’).

anon. (1661): „Le Confiturier françois“; in: Flandrin, Jean-Louis; Hyman, Philip; Hyman, Mary (eds): *Le cuisinier françois. Textes présentés par Jean-Louis Flandrin, Philip et Mary Hyman*; Bibliothèque bleue, collection dirigée par Daniel Roche; 1983 Nachdruck der Ausgabe Troyes 1661; Paris: Montalba; 457–519

anon. (1661): „Le Pastissier françois“; in: Flandrin, Jean-Louis; Hyman, Philip; Hyman, Mary (eds): *Le cuisinier françois. Textes présentés par Jean-Louis Flandrin, Philip et Mary Hyman*; Bibliothèque bleue, collection dirigée par Daniel Roche; 1983 Nachdruck der Ausgabe Troyes 1661; Paris: Montalba; 327–456

anon. (1832): *Die Wohlstandsquelle der Franzosen. Ein Hausbedarf des Nützlichsten und Neuesten der Künste, Handwerke, Haus= und Landwirthschaft, Volksarzneikunde und aller Befürfnisse des Lebens. Von den zuverlässigsten Künstlern, Handwerkern, Oeconomen, Aerzten und Gelehrten etc Frankreichs. Übersetzt und mit vielen Zusätzen vermehrt.* Stuttgart: Scheibe (lag nicht vor, Titel nach Weiss 1996:591)

Literaturverzeichnis

- anon. (1840): *Die Pariser Köchin oder leicht verständliche Anweisung, auf französische Art einfach und sparsam zu kochen, zu braten und einzumachen*. Leipzig: Weber (lag nicht vor, Titel nach Weiss 1996:405)
- Aulaire, J. (1842): *Taschenbuch der feinen Kochkunst, oder praktische Anweisung zur Bereitung der vorzüglichsten Gerichte der feinen Küche. Nach dem Französischen bearbeitet*. Quedlinburg: Basse; „Aulaire war der Mundkoch des Herzogs von Quincy.“ (lag nicht vor, Angaben nach Weiss 1996:27)
- Bisier, Louis (1884): *Kochbuch der Russischen und Polnischen Küche sowie der französischen kalten Küche. Nach den besten in Rußland und Polen gebräuchlichen Rezepten und den ausgezeichneten Anweisungen des franz. 1. Kaiserlichen Küchenmeisters Herrn E. Bernard. Nebst Anleitung zur Garnierung der Schüsseln und zur Herstellung aller Arten von kalten und warmen Mehlspeisen, Gefrorenem, eingemachten Früchten. Mit deutschen Worterklärungen der franz., russ. u. poln. Küchenausdrücke u. Speisenbezeichnungen*. Berlin: Mode; 2. Auflage (lag nicht vor, Titel nach Weiss 1996:55)
- Brunfaut, Gustav (1891): *Handbuch der modernen Kochkunst. Nach eigenen Erfahrungen und unter Benutzung der besten deutschen und französischen Quellen zusammengestellt*. Berlin: Gebr. Mann; „Brunfaut war Hoftraiteur des Großherzogs von Mecklenburg Strelitz.“ (lag nicht vor, Titel nach Weiss 1996:71)
- Chaptal; Parmentier, Antoine Augustin (1804): *Der wohlunterrichtete Essigbrauer, oder die Kunst alle Arten einfache sowie auch aus Kräutern und Blumen bereitete Essige zu verfertigen. Aus dem Französischen mit Anmerkungen und Zusätzen des Übersetzers*. Leipzig; 2. Auflage (lag nicht vor, Titel nach Weiss 1996:83)
- Chevallier, M. A. (1857): *Schatzkammer der Künste und Gewerbe oder die enthüllten Geheimnisse der Industrie. Nach der französischen Original-Ausgabe*. Stuttgart: Scheible (lag nicht vor, Titel nach Weiss 1996:83)
- Courtin, Antoine de (1671): *Nouveau traité de le civilité qui se pratique en France parmi les honnêtes gens*; 1998 Nachdruck herausgegeben von Marie-Claire Grassi; Saint-Étienne: Publications de l'Université de Saint-Étienne
- Decomble (1841): *Der wohlbestellte Küchengarten, oder gründlicher Unterricht, wie gutes schmackhaftes Gemüse, Salat und Küchenkräuter von ganz vorzüglicher Schönheit auf die beste Art des [sic] ganze Jahr über entweder im Freien oder im Mistbeet zu ziehen sind. Frei nach dem Französischen*. Weimar: Voigt; 2. Auflage (lag nicht vor, Titel nach Weiss 1996:103)
- Demachy (1787): *Kunst des Essigfabrikanten. Aus dem Französischen mit einigen Anmerkungen herausgegeben von Struve; mit Bemerkungen und einem Anhang von Sam. Hahnemann*; Leipzig: W. Vogel (lag nicht vor, Titel nach Weiss 1996:103)
- Deutsche Encyclopädie oder Allgemeines Real=Wörterbuch aller Künste und Wissenschaften von einer Gesellschaft Gelehrten. Frankfurt am Mayn, bey Varrentrapp Sohn und Wenner, M DCC LXXX. [1780; Titelaufnahme nach dem vierten Band] Frankfurt a. M.: Varrentrapp Sohn und Werner*
- Dumesnil, J. (1840): *Rheinisches Kochbuch*; Aachen; Leipzig: Jacob Anton Mayer; „Dumesnil war Mundkoch des Grafen Spiegel von Desenberg und Canstein. Bezeichnung der Rezepte in deutsch und französisch.“; (lag nicht vor, Angaben nach Weiss 1996:116)
- Elsholtz, Johann Sigismund (1682): *Diäteticon: Das ist / Neues Tisch=Buch / Oder Unterricht von Erhaltung guter Gesundheit durch eine ordentliche Diät / und insonderheit*

Literaturverzeichnis

- durch rechtmäßigen Gebrauch der Speisen / und des Geträncks. Cölln an der Spree; 1984 Nachdruck herausgegeben von Manfred Lemmer; Leipzig
- Escoffier, Auguste (1904): *Der Kochkunst-Führer. Handbuch der modernen Küche. Unter Mitarbeit von Philéas Gilbert, E. Fétu, A. Suzanne, B. Reboul, Ch. Dietrich, A. Caillat etc. Illustrationen von Victor Morin.* Frankfurt a. M.: Internationaler Verband der Köche; 1. Auflage; „Deutsche Erstausgabe. Zur ersten und (unveränderten) zweiten Auflage erschien ein 'Spezial-Register und Wörterbuch' von Matthäus Carl Banzer. Die 2. Auflage erschien unverändert ebenda 1906, die 3. völlig umgearbeitete und vermehrte nach der 2. franz. Ausgabe übersetzte Auflage [...] ebenda ca [sic, ohne Punkt] 1910.“; „A. Escoffier's Kochkunst-Führer. Dito. Jedoch: Autorisierte deutsche Übersetzung der dritten französischen Auflage unter Berücksichtigung der deutschen Verhältnisse ergänzt durch Rezepte der nationalen Küche von Adolf Anker, Alexander Mathis, Carl Halbheer und Paul Boettiger. Redigierende und terminologische Bearbeitung: M. C. Banzer. Frankfurt a. M., Internationaler Verband der Köche, 1914. [...] 4. Auflage.“ (lag nicht vor, Angaben nach Weiss 1996:137)
- Förster, Johann Christian (1817): *Vollständiger Unterricht in der Koch- und Haushaltungskunst oder gründliche Anweisung für junge Köche und Köchinnen sich die Zufriedenheit ihrer Herrschaft zu erwerben. Nebst einem Anhang über die Zubereitung der Speisen für Kranke über das Serviren einer Tafel und über die wohlfeilste Art alle Gattungen Federvieh zu mästen. Von Johann Christian Förster Küchenmeister Ihrer Königl. Hoheit der letztverstorbenen Frau Herzoginn [sic] von Braunschweig. Mit einer Kupfertafel.* Braunschweig, 1817 in der Schulbuchhandlung. vierte überarbeitete und vermehrte Auflage; Braunschweig: Schulbuchhandlung
- Grimm, Jacob und Wilhelm (ab 1854): *Deutsches Wörterbuch*, bearb. von Dr. Moriz Heyne, München: dtv, 1999, photomechanischer Nachdruck der Ausgabe Leipzig: S. Hirzel Lizenzausgabe im dtv
- Haller, Christine (1882): *Neues Augsburger Kochbuch. 365 Speisezetteln und die dazu gehörigen Anweisungen sowohl für die gut bürgerliche, als höhere Küche. Enthaltend: 365 verschiedene Speisezetteln und Kochrecepte für alle Tage des Jahres mit ganz besonderer Rücksicht auf die jeweilige Jahreszeit und deren Erzeugnisse nebst einem Anhang von Menus für größere Dejeuners, Dinners und Soupers. Von Frau Christine Haller, Hotel- und Herrschaftsköchin, sowie früher Köchin im „Grünen Haus“ in Augsburg. Mit vielen Abbildungen und Vorlagen zum Vertheilen der Speisen.* Beilage zum Wochenblatt für das christliche Volk 1882; Augsburg: B. Schmid'sche Verlagsbuchhandlung (A. Manz) in Augsburg
- Harwien, Betty (1906): *Die einfache und feine französische Küche. Unter Mitwirkung hervorragender französischer Fachleute herausgegeben.* Berlin: J. Singer (lag nicht vor, Titel nach Weiss 1996)
- Hatzfeld, Adolphe; Darmesteter, Arsène, avec le concours de M. Antoine Thomas: *Dictionnaire général de la langue française du commencement du XVIIe siècle jusqu'à nos jours*; Paris: Librairie Ch. Delagrave, o. J. [handschriftlich ergänzt 1890], 2. Bände
- Henneking, E. ([handschriftlich ergänzt 1914]): *Dr. Oetkers Schul-Kochbuch. 280 einfache Kochvorschriften für Anfängerinnen. Zusammengestellt von E. Henneking, Lehrerin für hauswirtschaftlichen Unterricht.* Ausgabe C. Bielefeld: Verlag von Dr. A. Oetker
- Hermbstädt, Sigismund Friedrich (1830): *Theoretisch=praktische Anweisung zu der Kunst, die Butter, so wie die besten und bekanntesten Käse aller Länder zu fabriciren. Nach*

Literaturverzeichnis

- dem Französischen der Herren Anderson, Twamley, Desmarets, Chaptal, Villeneuve, Huzard und einigen anderen Agronomen. Mit Anmerkungen und Zusätzen begleitet. Berlin: Carl Friedrich Amelang (lag nicht vor, Titel nach Weiss 1996:222)
- Küchenmeisterei*; Nürnberg um 1490. Faksimile nach dem Exemplar der Herzog-August-Bibliothek in Wolfenbüttel, herausgegeben von Hans Wegener, Leipzig: Kommissionsverlag Otto Harrassowitz, 1939
- La Varenne, Pierre François de (1661 [1651]): „Le cuisinier françois“; in: Flandrin, Jean-Louis; Hyman, Philip; Hyman, Mary (eds): *Le cuisinier françois. Textes présentés par Jean-Louis Flandrin, Philip et Mary Hyman*; Bibliothèque bleue, collection dirigée par Daniel Roche; 1983 Nachdruck der Ausgabe Troyes 1661; Paris: Montalba; 109–326
- Le Goullon, François (1813): *Neujahrgeschenk für Leckermäuler. Eine Auswahl von 100 der schönsten Mehl-, Milch- und Eier-Speisen der Engländer, Franzosen und Italiener etc.* Weimar: Selbstverlag (lag nicht vor, Titel nach Weiss 1996:308)
- Löffler, Catharina (1829): *Pariser Kochbuch. Ein vollständiges Handbuch der Kochkunst. Nach den Regeln der englischen, französischen und deutschen Küche. Für alle Stände. Nach dem Französischen mit eigenen Rezepten vermehrt.* Stuttgart: Weise und Stoppani; „Es handelt sich um den *Cuisinier Royal* von Alexandre Viard.“ (lag nicht vor, Angaben nach Weiss 1996:322)
- Löffler, Charlotte ([ca. 1881]): *Neuestes Kochbuch für Haushaltungen aller Stände, oder Anweisung nach mehr denn 650 Rezepten alle corkommenden Speisen und Getränke schmackhaft und wohlfeil zu bereiten. Nach eigener Erfahrung herausgegeben von Charlotte Löfflerin.* Stereotyp=Ausgabe. Reutlingen: Enßlin u. Laiblin
- Löffler, Henriette; Bechtel, Theodor (o. J.): *Großes illustriertes Kochbuch. Völlig neu bearbeitete, reich illustrierte Ausgabe*; Ulm; Nachdruck 1997 Augsburg
- Anmerkung*: Es handelt sich wohl um die 13. Auflage, um 1900; die Vorrede ist von 1897 datiert. Die Erstausgabe erschien mit der alleinigen Autorin Henriette Löffler (eigtl. Huttenlochner, geb. Löffler) als *Neuestes Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen*; Ulm: Ebner(?), 1843 (vgl. Weiss 1996:324, Nr. 2358)
- Martin, St. [Saint Martin] (1831): *Der wahre Pariser Koch oder allerneuestes französisches Kochbuch für herrschaftliche und bürgerliche Tafeln, besonders aber für Gourmands. Nach den vorzüglichsten französischen Köchen: Véry, Beauvilliers, Viard, Cardelly bearbeitet. Aus dem Französischen übersetzt und geprüft von Caroline Fodor.* Kaschau: G. Wigand (lag nicht vor, Titel nach Weiss 1996:339 und 461)
- Menon (1766): *Der vollständige französische Zuckerbecker oder Anweisung allerhand Früchte einzumachen, Zuckerwerk zuzubereiten, kühlende Getränke, gebrannte Wasser etc. zu verfertigen. Aus dem Französischen des Herrn Menon übersetzt.* Straßburg: Johann Gottfried Bauer (lag nicht vor, Titel nach Weiss 1996:348)
- Nostradamus, Michel (d. i. Notre Dame, M.) (1572): *Zwey Bücher darinn wahrhaftiger gründtlicher und volkomner bericht gegeben.* Augsburg: M.Manger (lag nicht vor, Titel nach Weiss 1996:392)
- Richelet, Pierre (1680): *Dictionnaire françois, contenant les mots et les choses, plusieurs nouvelles remarques sur la langue françoise: Ses Expreßions Propres, Figurées & Burlesques, la Prononciation des Mots les plus difficiles, le Genre des Noms, le Regime des Verbes: Avec Les Termes les plus connus des Arts & des Sciences le tout tiré de l'usage et des bons auteurs de langue françoise. par P. Richelet.* A Geneve, Chez Jean Herman

Literaturverzeichnis

- Widerhold. M. DC. LXXX. Avec permission; Genf: Jean Herman Widerhold; Nachdruck 1970 Genf: Slatkine Reprints
- Schellhammer, Maria Sophia (1700): *Der wohl=unterwiesenen Köchinn Zufälliger Confect=Tisch / Bestehend In Zubereitung allerhand Confecten / zugerichten Früchten / Säfften / Weinen / Aquaviten / Brandteweinen / Bieren / Eßigen und dergleichen [typ. etc.] Ans Tages=Licht gestellet von Maria Sophia Schellhammen / gebohren Conringen. Braunschweig / In Verlegung Caspar Grubers sehl. nachgel. Wittwen und Erben. Druckts Heinrich Keßler. 1700. Braunschweig: Caspar Grubers Witwe und Erben, Drucker: Heinrich Keßler*
- Anmerkung: Dieses Kandirbuch ist auch im Nachdruck des *Brandenburgischen Kochbuches* von 1723, erschienen 1984 in Rostock, angefügt.
- Schröder, Johanna (1855): *Allgemeines Koch- und Wirtschaftsbuch nach den Angaben eines berühmten hannoverschen Kochs und eigenen langjährigen Erfahrungen herausgegeben von Johanna Schröder. Dritte, vermehrte Auflage mit einem Anhang, enthaltend über 200 Rezepte für Küche, Keller, Haus und Garten, sowie Anleitung zur Bestellung eines Gemüsegartens. Hannover: Verlag der Helwing'schen Hofbuchhandlung*
- Schuldirektion der Stadt Bern (ed) (1947): *Kochbuch für den hauswirtschaftlichen Unterricht an Volks- und Fortbildungs-Schulen; Bern: Schuldirektion der Stadt Bern; 22. erw. Aufl.*
- Sydow, Wilhelmine von (1837): *Koch= und Wirtschaftskunst für Haushaltungen jeder Art. Erster Theil. Von Wilhelmine von Sydow, genannt Isidore Grönau. Zweite durchaus verbesserte und vermehrte Auflage. Sondershausen. Druck und Verlag von F. A. Eupel. 1837. | Die Kochkunst in der Stadt wie auf dem Lande. Ein Buch für Freunde kräftiger Hausmannskost so wie für Feinschmecker. Enthaltend: 5= bis 600 erprobte Vorschriften zur Bereitung der besten und nahrhaftesten Speisen, als: Suppen, Gemüse, Saucen, Ragouts, Milch=, Mehl= und Eierspeisen, Puddings, Fische, Pasteten, Braten, Salate, Gelees, Backwerke, Confects, Crêmes, Aspiks, Coulis, Comforts [sic], Marinaden, Gefrorenes, eingemachte Früchte, kalte und warme Getränke, Liqueurbereitung ohne Destillir=Apparat rc. Nebst einer Einleitung, enthaltend: Die gründliche Anweisung allgemeiner Küchenregeln, vorbereitender Arbeiten und dazu nöthiger Handgriffe, Angabe von Maaß und Gewichten, Erklärung vorkommender Fremdwörter und technischer Küchen=Ausdrücke, nebst einer Abhandlung, die Anordnung großer und kleiner Familienfeste und Gastmahle und endlich die einfachste und gründlichste Belehrung über das Tranchiren betreffend. Sondershausen: F. A. Eupel*
- Verein für wirtschaftliche Frauenschulen auf dem Lande (ed) (1916): *Kochbuch des Bayerischen Vereins für wirtschaftliche Frauenschulen auf dem Lande. Zur Benutzung in den Wanderkursen. München: Im Selbstverlage des Vereins für wirtschaftliche Frauenschulen auf dem Lande; 3. Aufl.*
- Viard, Alexander (1808): *Der kaiserliche Koch oder neuestes französisches Kochbuch für alle Stände. Nach der zweiten Originalausgabe aus dem Französischen übersetzt. Aarau: Heinrich Remigius Sauerländer (lag nicht vor, Titel nach Weiss 1996:547)*
- Viard, Alexander (1809): *Der Kayserl. Königl. Koch oder die feine französische Kochkunst und Pastetenbäckerey für alle Stände nebst Anweisung einer Tafel von 20 bis 60 Couverts auf das eleganteste zu ordnen. Nach der 3ten franz. Ausgabe übersetzt von Amalie G. (=Christine Dorothea Gürnth). Leipzig: Wilhelm Rein & Comp. (lag nicht vor, Titel nach Weiss 1996:547)*

- Wachter, Kochinstitut (o. J.): *Koche praktisch, sparsam, gut*. Wachers Kochbuch mit 500 erprobten Rezepten für die bürgerliche und feine Küche. Die in diesem Kochbuche angeführten Rezepte sind alle in meinem Kochinstitut praktisch erprobt. Kochinstitut Wachter, Langenargen a. B.; Friedrichshafen a. B.: Rudolf Riedle, Buchdruckerei und Verlag
- Zedler, Johann Heinrich (1732–1754): *Grosses vollständiges Universal-Lexikon*, 2. vollständiger photomechanischer Nachdruck durch die Akademische Druck- und Verlagsanstalt, Graz 1993 [Bd.1]–1998 [Bd.64] bzw. 1999 [Suppl.IV]; Akademische Druck- und Verlagsanstalt; Graz; 1993; Nachdruck der Ausgabe Halle und Leipzig
- Anmerkung: Zedlers Universallexikon ist auch unter <http://www.zedler-lexikon.de/> verfügbar.
- Zülch, Friedrich (1839): *Die vereinte deutsche und französische Kochkunst in einer Sammlung von 1032 Rezepten, theils selbst erfunden, theils gesammelt und praktisch erprobt*. Köln: J. G. Schmitz; 2. Ausgabe (lag nicht vor, Titel nach Weiss 1996:604)

6.2 Sekundärliteratur

- ADB (1879) Historische Commission bei der Königlichen Akademie der Wissenschaften (Bayern) (ed) (1879): *Allgemeine Deutsche Biographie*. Hrsg. auf Veranlassung Seiner Majestät des Königs von Bayern [Artikel zu Greflinger in Bd. 9]; Berlin: Duncker & Humblot; 1968 Nachdruck der 1. Auflage von 1879
- Aichholzer, Doris (2002): „Schachbretter aus Erbsen, Mandeligel und Nonnenfürze in Gesöff. Aus Kochbüchern des 15. Jahrhunderts in der Österreichischen Nationalbibliothek“; in: Kolmer, Lothar; Rohr, Christian (eds): *Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposions in Salzburg 29. April bis 1. Mai 1999*; Paderborn; München; Wien; Zürich: Ferdinand Schöningh; 2., durchgesehene und um ein Register erg. Auflage; 143–156
- Aitchison, Jean (1995): „Tadpoles, cuckoos, and multiple births: Language contact and models of change“; in: Fisiak, Jacek (ed): *Linguistic Change under Contact Conditions*; Trends in Linguistics. Studies and Monographs 81; Berlin; New York: Mouton de Gruyter; 1–13
- Albala, Ken (1999): „The Place of Spain in European Nutritional Theory of the 16th Century“; Oregon State University: Cultural and Historical Aspects of Food. Yesterday, Today and Tomorrow. A Symposium. April 9th, 10th and 11th, 1999; <http://www.orst.edu/food-resource/kelsey/albala.html>; Datum der Abfrage: 13.06.00
- Albrecht, Jörn (1995): „Der Einfluß der frühen Übersetzertätigkeit auf die Herausbildung der romanischen Literatursprachen“; in: Schmitt, Christian; Schweickard, Wolfgang (eds): *Die romanischen Sprachen im Vergleich. Akten der gleichnamigen Sektion des Potsdamer Romanistentages (27.–30.09.1993)*; Bonn: Romanistischer Verlag; 1–37
- Albrecht, Jörn (1998): *Literarische Übersetzung; Geschichte – Theorie – Kulturelle Wirkung*; Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft
- Albrecht, Jörn (1999): „Übersetzungsvergleich und ‚Paralleltextvergleich‘ als Hilfsmittel der konfrontativen Sprachwissenschaft und der Übersetzungsforschung“; in: Reinart, Sylvia; Schreiber, Michael (eds): *Sprachvergleich und Übersetzen: Französisch und Deutsch. Akten der gleichnamigen Sektion des ersten Kongresses des Franko-Romanistenverbandes (Mainz, 24.–26. September 1998)*; Romanistische Kongressberichte, hrsg. von Alberto Gil und Christian Schmitt; Bd. 6; Bonn: Romanistischer Verlag; 9–32

- Albrecht, Jörn (2003): „Die Berücksichtigung des Faktors ‚Übersetzung‘ in der Sprachgeschichtsschreibung“; in: Gil, Alberto; Schmitt, Christian (eds): *Aufgaben und Perspektiven der romanischen Sprachgeschichte im Dritten Jahrtausend. Akten der gleichnamigen Sektion des XXVII. Deutschen Romanistentages München (7.–10. Oktober 2001)*; Romanistische Kongressberichte, herausgegeben von Alberto Gil und Christian Schmitt; Bd. 10; Bonn: Romanistischer Verlag; 1–20
- Albrecht, Jörn et al. (eds) (1987): *Translation und interkulturelle Kommunikation*; Frankfurt a.M. u.a.: Peter Lang Verlag
- Andressen, B. Michael (1996): *Barocke Tafelfreuden an Europas Höfen*; Stuttgart: Belser
- Arndt, Julius (1964): Nachwort; in: Meister Sebastian: *Koch vnd Kellermeisterey / Daraus man alle Heimlichkeit deß Kochens zu lernen hat*; Faksimile der Ausgabe Frankfurt a.M. 1581 mit Nachwort und Glossar herausgegeben von Julius Arndt; Stuttgart: Steingrüben-Verlag
- Arndt, Julius; Fabian, U. (1978): Kommentar; in: Marperger, Paul Jacob: *Küch= und Keller=Dictionarium*; Nachdruck der Ausgabe Hamburg 1716, herausgegeben von Julius Arndt und U. Fabian; München: Heimeran; beigelegtes Heft
- Arndt, Julius; Horn-Arndt, Erna (1977): Kommentar; in: Wecker, Anna: *Ein köstlich new Kochbuch von allerhand Speisen an Gemüsen, Obs, Fleisch, Geflügel, Wildpret, Fischen vnd Gebachens / mit Fleiss beschrieben durch Anna Weckerin*; Nachdruck der Ausgabe Amberg 1598, herausgegeben von Julius Arndt und Erna Horn-Arndt; München: Heimeran Verlag
- Assion, Peter (1973): *Altdeutsche Fachliteratur*; Berlin: Erich Schmidt Verlag
- Assion, Peter (1974): „Fachprosaforchung und Volkskunde“; in: Keil, Gundolf; Assion, Peter (eds): *Fachprosaforchung. Acht Vorträge zur mittelalterlichen Artesliteratur*; Berlin: Erich Schmidt Verlag; 140–166
- Atangana Nama, Charles; Abramowski, Anneliese; Horguelin, Paul; Nunyi Nintai, Moses; Weissbrod, Rachel; Wollin, Lars; Woodsworth, Judith (1995): „Chapter 2 - Translators and the Development of National Languages“; in: Delisle, Jean; Woodsworth, Judith (eds): *Translators through history*; Benjamins Translation Library; Bd. 13; Amsterdam: John Benjamins Publishing Company; Unesco Publishing; 25–63
- Atayan, Vahram; Gil, Alberto; Wurm, Andrea (2007): „Saarbrücker Übersetzungsbibliographie. Eine Datenbank der Übersetzungen nichtfiktionaler Texte aus den romanischen Sprachen ins Deutsche.“; in: Gil, Alberto; Wienen, Ursula (eds): *Multiperspektivische Fragestellungen der Translation in der Romania. Hommage an Wolfram Wilss zu seinem 80. Geburtstag*. Sabest. Saarbrücker Beiträge zur Sprach- und Translationswissenschaft; herausgegeben von der Fachrichtung Angewandte Sprachwissenschaft sowie Übersetzen und Dolmetschen der Universität des Saarlandes; Bd. 14; Frankfurt a. M.: Peter Lang Verlag; 191–205
- Baker, Mona (1995): „Corpora in Translation Studies: An Overview and Some Suggestions for Future Research“; in: *Target 7:2* (1995); Amsterdam: John Benjamins B.V.; 223–243
- Baker, Mona (1996): „Corpus-based translation studies: The challenges that lie ahead“; in: Somers, Harold (ed): *Terminology, LSP and Translation. Studies in Language Engineering in Honour of Juan C. Sager*; Amsterdam; Philadelphia: John Benjamins Publishing Company; 175–186

Literaturverzeichnis

- Baker, Mona (ed) (1998): *Routledge Encyclopedia of Translation Studies*. Edited by Mona Baker, assisted by Kirsten Malmkjær; London; New York: Routledge
- Balard, Michel (1992): „Épices et condiments dans quelques livres de cuisine allemands (XIVe-XVIe siècles)“; in: Lambert, Carole (ed): *Du manuscrit à la table*; Montréal; Paris: PU de Montréal; 193–201
- Barlösius, Eva (1988): „Soziale und historische Aspekte der deutschen Küche“; in: Mennell, Stephen: *Die Kultivierung des Appetits*; Frankfurt a. M.: Athenäum; 423–444
- Barlösius, Eva (1993): „Anthropologische Perspektiven einer Kultursoziologie des Essens und Trinkens“; in: Wierlacher, Alois; Neumann, Gerhard; Teuteberg, Hans-Jürgen (eds): *Kulturthema Essen*; Berlin; 85–101
- Barlösius, Eva; Neumann, Gerhard; Teuteberg, Hans J. (1997): „Leitgedanken über die Zusammenhänge von Identität und kulinarischer Kultur im Europa der Regionen“; in: Teuteberg, Hans-Jürgen; Neumann, Gerhard; Wierlacher, Alois (eds): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*; Kulturthema Essen; 2; Berlin: Akademie-Verlag; 13–23
- Barnett, Homer G. (1953): *Innovation – The Basis of Cultural Change*; New York; Toronto; London: McGraw-Hill Book Company
- Bartsch, Alfred (1998a): „JOHANN ROYER (1574–1655), fürstlich braunschweigischer Gärtner am Schloß Hessen 1607-1649“; in: Botanischer Arbeitskreis Nordharz (ed): *JOHANN ROYER (1574–1655) und die Flora des Nordharzes*; Halberstadt; 9–24
- Bartsch, Alfred (1998b): „Johann Royer (1574–1655), fürstlich braunschweigischer Gärtner am Schloß Hessen – Leben und Werk im Überblick“; in: Geschichtsverein für Halberstadt und das nördliche Harzvorland e. V.: *Zwischen Harz und Bruch*; 14, 1998; Halberstadt; 39–44
- Bartsch, Alfred (1999): „Johann Royer (1574–1655). Fürstlich braunschweigischer Gärtner am Schloß Hessen 1607–1649“; in: Hanelt, Peter; Högel, Egon (eds): *Der Lustgarten des Johann Royer. Beiträge einer Gedenktagung für den fürstlich-braunschweigischen Hofgärtner Johann Royer (1574–1655) in Hessen*. Herausgegeben vom Botanischen Arbeitskreis Nordharz e. V. durch Peter Hanelt und Egon Högel; Magdeburg: Scriptorum Verlag; 13–15
- Bauer, Rolf (1994): *Österreich. Ein Jahrtausend Geschichte im Herzen Europas*. Unter Mitarbeit von Harald Knoll; München: Wilhelm Heyne Verlag
- Bausinger, Hermann (1971): *Volkskunde. Von der Altertumsforschung zur Kulturanalyse*; Berlin; Darmstadt: Carl Habel Verlagsbuchhandlung
- Bautier, A. M. (1984): „Pain et pâtisserie dans les textes médiévaux latins antérieurs au XIII^e siècle“; in: Menjot, Denis; Centre d’Études médiévales de Nice (eds): *Manger et boire au Moyen Age. Actes du Colloque de Nice (15–17 octobre 1982)*; Bd. 1 Aliments et Société; Publications de la Faculté des Lettres et Sciences Humaines de Nice; N° 27 – 1^{ère} série; Paris: Les Belles Lettres; 33–65
- Behre, Karl-Ernst (1986): „Die Ernährung im Mittelalter“; in: Herrmann, Bernd (ed): *Mensch und Umwelt im Mittelalter*; Stuttgart: Deutsche Verlags-Anstalt; 74–87
- Benoist, J. O. (1984): „Le gibier dans l’alimentation seigneuriale (XI^{ème} – XV^{ème} siècles)“; in: Menjot, Denis; Centre d’Études médiévales de Nice (eds): *Manger et boire au Moyen Age. Actes du Colloque de Nice (15–17 octobre 1982)*; Bd. 1 Aliments et Sociétés; Publications de la Faculté des Lettres et de Sciences Humaines de Nice; N° 27 – 1^{ère} série; Paris: Les Belles Lettres; 75–87

Literaturverzeichnis

- Bernhard, Hans-Christoph (1977): Nachwort; in: Löffler, Friederike Luise: *Oekonomisches Handbuch für Frauenzimmer*; Nachdruck der Ausgabe Stuttgart 1795, herausgegeben von Hans-Christoph Bernhard; Stuttgart: J. F. Steinkopf; I–VIII
- Bernier, Olivier (1993): *Ludwig XIV. Eine Biographie*; Vollständige Taschenbuchausgabe 1993; 1989 dt.; Original 1987; München: Droemersch Verlagsgesellschaft Th. Knaur Nachf.
- Besch, Werner (1988): „Standardisierungsprozesse im deutschen Sprachraum“; in: *Sociolinguistica* 2; Tübingen: Niemeyer; 186–208
- Besch, Werner (1996): *Duzen, Siezen, Titulieren. Zur Anrede im Deutschen heute und gestern*; Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht
- Biasci, Claudia (1991): *Das Alte im Neuen: Kulturgeschichte der französischen Küche*; Fabers Bibliotheca Gastronomica; 1; Bielefeld: Biasci
- Biber, Douglas (1993): „Representativeness in Corpus Design“; in: *Literary & Linguistic Computing*, 8; 243–257
- Birlinger, Anton (1890): „Älteres Küchen- und Kellerdeutsch“; in: *Alemannia* 18; 244–267
- Bitsch, Irmgard; Ehlert, Trude; Ertzdorff, Xenja von (eds) (1987): *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposiums 1987 in Gießen*. Unter redaktioneller Mitarbeit von Rudolf Schulz; Sigmaringen: Jan Thorbecke Verlag
- Bitsch, Roland (1987): „Trinken, Getränke, Trunkenheit“; in: Bitsch, Irmgard; Ehlert, Trude; Ertzdorff, Xenja von (eds): *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*; Sigmaringen: Jan Thorbecke Verlag; 207–216
- Bloch, Marc (1970): „Les aliments de l'ancienne France“; in: Hémardinquer, Jean-Jacques (ed): *Pour une histoire de l'alimentation*; Cahiers des Annales, 28; ursprünglich in ‚Encyclopédie française‘, t. XIV (1954), 40-2 et 3.; Paris: Armand Colin; 231–235
- Bonnet, Jean-Claude (1983): „Les Manuels de cuisine“; in: *Dix-huitième Siècle*; 15; 53–63
- Boockmann, Hartmut; Schilling, Heinz; Schulze, Hagen; Stürmer, Michael (1999 [1984]): *Mitten in Europa. Deutsche Geschichte von den Anfängen bis zur Gegenwart*; Berlin: Wolf Jobst Siedler Verlag; 1. Taschenbuchausgabe
- Bossong, Georg (1979): *Probleme der Übersetzung wissenschaftlicher Werke aus dem Arabischen in das Altspanische zur Zeit Alfons des Weisen*; Beihefte zur Zeitschrift für romanische Philologie; Bd. 169; Tübingen: Max Niemeyer Verlag
- Böth, Gitta (²1994 [1988]): „Kleidungsforschung“; in: Brednich, Rolf Wilhelm (ed): *Grundriß der Volkskunde*; Berlin; 2. erw. u. überarb. Aufl.; 211–227
- Bragt, Katrin van; avec la collaboration de Lieven D'hulst et José Lambert (1995): *Bibliographie des traductions françaises (1810–1840). Répertoires par disciplines*; Louvain: Presses Universitaires de Louvain
- Brednich, Rolf Wilhelm (²1994a [1988]): „Quellen und Methoden“; in: Brednich, Rolf Wilhelm (ed): *Grundriß der Volkskunde. Einführung in die Forschungsfelder der Europäischen Ethnologie*; Berlin: Dietrich Reimer Verlag; 2. Auflage; 73–95
- Brednich, Rolf Wilhelm (ed) (²1994 [1988]): *Grundriß der Volkskunde. Einführung in die Forschungsfelder der Europäischen Ethnologie*; Berlin: Dietrich Reimer Verlag; 2. Auflage
- Bringéus, N.-A.; Meiners, U.; Mohrmann, R.-E.; Sauermann, D.; Siuts, H. (eds) (1988): *Wandel der Volkskultur in Europa*; 2 Bde.; Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland; Heft 60/I+II; Münster: F. Cöppenrath Verlag
- Brunner, Otto (1949): *Adeliges Landleben und europäischer Geist. Leben und Werk Wolf Helmhards von Hohberg 1612–1688*; Salzburg: Otto Müller

Literaturverzeichnis

- Brunt, Richard James (1983): *The influence of the French language on the German vocabulary (1649–1735)*; Berlin; New York
- Bumke, Joachim (³1986): *Höfische Kultur. Literatur und Gesellschaft im hohen Mittelalter*; 2 Bde.; München: Deutscher Taschenbuch Verlag; 3. Auflage
- Cagle, Willam R. (1999): *A Matter of Taste. A Bibliographical Catalogue of International Books of Food and Drink in The Lilly Library, Indiana University*; New Castle, Delaware: Oak Knoll Press
- Cappeau, Paul (2003): „Vous mélangez tout ? De l'ordre dans les recettes“; in: Combettes, Bernard; Schnedecker, Catherine; Theissen, Anne (eds): *Ordre et distinction dans la langue et le discours. Actes du Colloque international de Metz (18, 19, 20 mars 1999)*; Paris: Honoré Champion Éditeur; 87–99
- Cherubim, Dieter (1975): Einleitung; in: Cherubim, Dieter (ed): *Sprachwandel. Reader zur diachronischen Sprachwissenschaft*; Berlin; New York: Walter de Gruyter; 1–61
- Chesterman, Andrew (1997): *Memes of Translation. The spread of Ideas in Translation Theory*; Benjamins Translation Library, 22; Amsterdam, Philadelphia: Benjamins
- Colina, Sonia (1997): „Contrastive Rhetoric and Text-Typological Conventions in Translation Teaching“; in: *Target*, 9:2; Amsterdam; Philadelphia: Benjamins; 335–353
- Courtine, R. (1980): „La Royauté de la Cuisine“; in: Massialot, François: *Le Cuisinier royal et bourgeois*; Nachdruck der Ausgabe Paris 1691, herausgegeben von R. Courtine; Limoges: Dessagne; nicht paginiert
- DBE (1996) Killy, Walther; Vierhaus, Rudolf (eds) (1996): *Deutsche Biographische Enzyklopädie (DBE)*. [Artikel Greflinger in Bd. 4]; München; New Providence; London; Paris: K. G. Saur; 148
- de Lorme, Ed. (1919): „Der hannoversche Mundkoch Franz de Ronzier zu Misburg und seine Abstammung“; in: *Der Deutsche Herold*, 12/1919
- Delisle, Jean; Cloutier, Pierre (1995): „Chapter 1 - Translators and the Invention of Alphabets“; in: Delisle, Jean; Woodsworth, Judith (eds): *Translators through history*; Benjamins Translation Library; Bd. 13; Amsterdam: John Benjamins Publishing Company; Unesco Publishing; 7–21
- Delisle, Jean; Woodsworth, Judith (eds) (1995): *Translators through history*; Benjamins Translation Library; Bd. 13; Amsterdam: John Benjamins Publishing Company
- Demińska, Maria (1986): „Fasting and Working Monks: Regulations of the Fifth to Eleventh Centuries“; in: Fenton, Alexander; Kisbán, Eszter (eds): *Food in Change. Eating Habits from the Middle Ages to the Present Day*; Edinburgh: John Donald Publishers; 152–160
- Dizdar, Dilek (²1999 [1998]): „Skopostheorie“; in: Snell-Hornby, Mary; Hönig, Hans G.; Kußmaul, Paul; Schmitt, Peter A. (eds): *Handbuch Translation*; Stauffenburg Handbücher; Tübingen: Stauffenburg Verlag; 2., verbesserte Auflage; 104–107
- Döbler, Hannsferdinand (2000): *Kochkunst, Tafelfreuden, Esskultur*. andere Ausgaben: Goldmann-Sachbuch, 11167; 1982, 2. Aufl., auch 1972 und 1977 erschienen; Basis der Sonderausgabe: 1972, Verlagsgruppe Bertelsmann; Döbler: Kultur- und Sittengeschichte der Welt, 3; München: Orbis Verlag; durchgesehene Sonderausgabe
- Droste, Eugen (1987): „Speise(n)folgen und Speise(n)karten im historischen Kontext“; in: Bitsch, Irmgard; Ehlert, Trude; Ertzdorff, Xenja von (eds): *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*; Sigmaringen: Jan Thorbecke Verlag; 245–260
- Dülmen, Richard van (1993a): „Formierung der europäischen Gesellschaft in der Frühen Neuzeit“; in: Dülmen, Richard van (ed): *Gesellschaft der Frühen Neuzeit: Kulturelles*

Literaturverzeichnis

- Handeln und sozialer Prozeß. Beiträge zur historischen Kulturforschung*; Wien; Köln; Weimar: Böhlau Verlag; 16–61
- Dülmen, Richard van (1993b): „Norbert Elias und der Prozeß der Zivilisation. Die Zivilisationstheorie im Lichte der historischen Forschung“ gekürzte Fassung des Vortrages anlässlich der Gedenktagung für Norbert Elias, Essen 16.–19. Oktober 1992; in: Dülmen, Richard van (ed): *Gesellschaft der Frühen Neuzeit: Kulturelles Handeln und sozialer Prozeß. Beiträge zur historischen Kulturforschung*; Wien; Köln; Weimar: Böhlau Verlag; 361–371
- Dülmen, Richard van (ed) (1993): *Gesellschaft der Frühen Neuzeit: Kulturelles Handeln und sozialer Prozeß. Beiträge zur historischen Kulturforschung*; Wien; Köln; Weimar: Böhlau Verlag
- Dülmen, Richard van: *Kultur und Alltag in der frühen Neuzeit*; 3 Bde.; Bd. 1: Das Haus und seine Menschen, 16.–18. Jahrhundert. 1990; Bd. 2: Dorf und Stadt, 16.–18. Jahrhundert. 1992; München: C. H. Beck
- Dürschmid, Klaus (2002): *Geschichte des deutschsprachigen Kochbuchs*; <http://homepage.boku.ac.at/duerr/>; Datum der letzten Abfrage: 10.01.07
- Eckkrämmer, Eva Martha (2002): „Textsorten im interlingualen und -medialen Vergleich: Auschnitte und Ausblicke“; in: Drescher, Martina (ed): *Textsorten im romanischen Sprachvergleich*; Textsorten; Bd. 4; Tübingen: Stauffenburg Verlag; 15–39
- Eckkrämmer, Eva Martha; Eder, Hildegund Maria (2000): *(Cyber)Diskurs zwischen Konvention und Revolution. Eine multilinguale textlinguistische Analyse von Gebrauchstextsorten im realen und virtuellen Raum*; Studien zur romanischen Sprachwissenschaft und interkulturellen Kommunikation; Bd. 2; Frankfurt a. M. u. a.: Peter Lang Verlag
- Eckkrämmer, Eva Martha; Hödl, Nicola; Pöckl, Wolfgang (1999): *Kontrastive Textologie*; Wien: Edition Praesens
- Edlinger, Klaus (1992): Geleitwort; in: anon.: *Ein Koch= und Artzney=Buch*; Nachdruck der Ausgabe Graz 1686, herausgegeben von Klaus Edlinger; Graz: Verlag für Sammler; 1*–5*
- Ehlert, Trude (1987): „Nehmet ein junges Hun, ertränckets mit Essig“. Zur Syntax spätmittelalterlicher Kochbücher“; in: Bitsch, Irmgard; Ehlert, Trude; Ertzdorff, Xenja von (eds): *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*; Sigmaringen: Jan Thorbecke Verlag; 261–276
- Ehlert, Trude (1993a): *Das Buch von guter Spise: kulinarische Bedeutung und kulturhistorischer Wert*; Frankfurt: Tupperware Deutschland, Premark
- Ehlert, Trude (1993b): „Zum Funktionswandel der Gattung Kochbuch in Deutschland“; in: Wierlacher, Alois; Neumann, Gerhard; Teuteberg, Hans J. (eds): *Kulturthema Essen*; Berlin; 319–341
- Ehlert, Trude (1996): „Das Kochbuch des Meister Hans – kulturhistorische Würdigung“; in: Maister Hanns: *Maister Hannsen des von Wirtenberg Koch &c.* [Meister Hansen des von Wirtenberg Koch]; Nachdruck der Handschrift von 1466, herausgegeben von Trude Ehlert; Donauwörth: Auer; 331–349
- Ehlert, Trude (1997a): „Indikatoren für Mündlichkeit und Schriftlichkeit in der deutschsprachigen Fachliteratur am Beispiel der Kochbuchüberlieferung“; in: Hofmeister, Wernfried; Steinbauer, Bernd (eds): *Durch aubenteuer muos man wagen vil. Festschrift Anton Schwob*; Innsbruck; 73–85

Literaturverzeichnis

- Ehlert, Trude (1997b): „Regionalität und nachbarlicher Einfluß in der deutschen Rezeptliteratur des ausgehenden Mittelalters“; in: Teuteberg, Hans-Jürgen; Neumann, Gerhard; Wierlacher, Alois (eds): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*; Kulturthema Essen; 2; Berlin: Akademie-Verlag; 131–147
- Ehlert, Trude (ed) (1991): *Haushalt und Familie in Mittelalter und früher Neuzeit: Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 6.–9. Juni 1990 an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn*; Sigmaringen: Thorbecke
- Eis, Gerhard (1971): *Forschungen zur Fachprosa. Ausgewählte Beiträge*; Bern; München
- Eis, Gerhard (²1960): „Mittelalterliche Fachprosa der Artes“; in: Stammeler, Wolfgang (ed): *Deutsche Philologie im Aufriß*; Bd 2; Berlin; Bielefeld; München; Zweite, überarbeitete Auflage; Sp. 1103–1216
- Eis, Gerhard (²1967): *Mittelalterliche Fachliteratur*; Stuttgart; 2. Auflage
- Elberfeld, Rolf (1999): „Übersetzung der Kultur am Beispiel der Übertragung buddhistischer Texte vom Sanskrit ins Chinesische“; in: Elberfeld, Rolf; Kreuzer, Johann; Minford, John; Wohlfart, Günter (eds): *Translation und Interpretation*; Schriften der Académie du Midi; Bd. 5; München: Wilhelm Fink Verlag; 75–89
- Elias, Norbert (²²1998): *Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*. 2 Bde. (Bd. 1: Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes; Bd. 2: Wandlungen der Gesellschaft. Entwurf zu einer Theorie der Zivilisation); Frankfurt a. M.: Suhrkamp; 22., neu durchges. und erw. Aufl.
- Espagne, Michel; Werner, Michael (1988a): Présentation; in: Espagne, Michel; Werner, Michael (eds): *Transferts. Les relations interculturelles dans l'espace franco-allemand (XVIII^e et XIX^e siècle)*; Paris: Ed. Recherches sur les Civilisations; 5–8
- Espagne, Michel; Werner, Michael (1988b): „Deutsch-französischer Kulturtransfer als Forschungsgegenstand. Eine Problemskizze“; in: Espagne, Michel; Werner, Michael (eds): *Transferts. Les relations interculturelles dans l'espace franco-allemand (XVIII^e et XIX^e siècle)*; Paris: Ed. Recherches sur les Civilisations; 11–34
- Espagne, Michel; Werner, Michael (1988c): Présentation; avec le concours du C.N.R.S. et du Centre national des lettres.; in: *Revue de Synthèse – Transferts culturels franco-allemands*; N° 2, Avril-Juin; Quatrième série; Série générale : tome CIX; 187–194
- Espagne, Michel; Werner, Michael (eds) (1988): *Transferts. Les relations interculturelles dans l'espace franco-allemand (XVIII^e et XIX^e siècle)*; Paris: Ed. Recherches sur les Civilisations
- Even-Zohar, Itamar (1997): „The Making of Culture Repertoire and the Role of Transfer“; in: *Target*, 9:2; Amsterdam; Philadelphia: Benjamins; 355–363
- Feistner, Edith (1996): „Bausteine zu einer Übersetzungstypologie im Bezugssystem von Rezeptions- und Funktionsgeschichte der mittelalterlichen Heiligenlegende“; in: Heinzele, Joachim; Johnson, L. Peter; Vollmann-Profe, Gisela (eds): *Wolfram-Studien XIV. Übersetzen im Mittelalter. Cambridger Kolloquium 1994*; Veröffentlichungen der Wolfram von Eschenbach-Gesellschaft; Bd. 14; Berlin: Erich Schmidt Verlag; 171–184
- Fenton, Alexander (1997): „Prestige, Hunger and Charity: Aspects of Status through Food“; in: Teuteberg, Hans-Jürgen; Neumann, Gerhard; Wierlacher, Alois (eds): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*; Kulturthema Essen; 2; Berlin: Akademie-Verlag; 155–163
- Fenton, Alexander; Kisbán, Eszter (eds) (1986): *Food in Change. Eating Habits from the Middle Ages to the Present Day*; Edinburgh: John Donald Publishers

- Feyl, Anita (1963): *Das Kochbuch Meister Eberhards. Ein Beitrag zur altdeutschen Fachliteratur*; Diss; Freiburg i.Br.
- Fillmore, Charles J. (1977): „Scenes-and-frames semantics“; in: Zampolli, A. (ed): *Linguistic Structures Processing*; Amsterdam: North Holland; 55–81
- Fink, Béatrice (1983): „L’Avènement de la pomme de terre“; in: *Dix-huitième Siècle*; 15; 19–32
- Fisiak, Jacek (ed) (1995): *Linguistic Change under Contact Conditions*; Trends in Linguistics. Studies and Monographs 81; Berlin; New York: Mouton de Gruyter
- Flandrin, Jean-Louis (1982): „Médecine et habitudes alimentaires anciennes“; in: Margolin, Jean-Claude; Sauzet, Robert (eds): *Pratique et discours alimentaires à la Renaissance. Actes du colloque de Tours de mars 1979*; Centre d’études supérieures de la Renaissance; Paris: Maisonneuve et Larose; 85–95
- Flandrin, Jean-Louis (1983a): „Brouets, potages et bouillons“; in: *Médiaevales* 5 (November 1983); 5–14
- Flandrin, Jean-Louis (1983b): „La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du XVIe au XVIIIe siècle“; in: *Revue de l’histoire moderne et contemporaine*; 30; 66–83
- Flandrin, Jean-Louis (1984): „Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIVe et Xve siècles. Le témoignage des livres de cuisine“; in: Menjot, Denis; Centre d’Études médiévales de Nice (eds): *Manger et boire au Moyen Age. Actes du Colloque de Nice (15–17 octobre 1982)*; Bd. 2, Cuisine, manières de table, régimes alimentaires; Publications de la Faculté des Lettres et Sciences Humaines de Nice, N° 28 – 1ère série; Paris: Les Belles Lettres; 75–91
- Flandrin, Jean-Louis (1986): „La distinction par le goût“; in: Ariès, Philippe; Chartier, Roger (eds): *Histoire de la vie privée*; Bd. 3; Paris: Seuil; 267–309
- Flandrin, Jean-Louis (1989a): „Le goût a son histoire“; in: Pialut, Fabrice (ed): *Autrement*; N° 108, septembre 1989; Nourriture, plaisirs et angoisses de la fourchette; Paris; 56–65
- Flandrin, Jean-Louis (1989b): „Le lent cheminement de l’innovation alimentaire“; in: Pialut, Fabrice (ed): *Autrement*; N° 108, septembre 1989; Nourriture, plaisirs et angoisses de la fourchette; Paris; 68–74
- Flandrin, Jean-Louis (1992): „Structure des menus Français et Anglais aux XIV^e et XV^e siècles“; in: Lambert, Carole (ed): *Du manuscrit à la table*; Montréal; Paris; 173–192
- Flandrin, Jean-Louis (1996a): „Les temps modernes“ [Ausblick auf die folgenden Kapitel 32–38]; in: Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (eds): *Histoire de l’alimentation*; Paris: Fayard; 549–575
- Flandrin, Jean-Louis (1996b): „Choix alimentaires et art culinaire (XVI^e-XVIII^e siècle)“; in: Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (eds): *Histoire de l’alimentation*; Paris: Fayard; 657–681
- Flandrin, Jean-Louis (1999a): „Les repas en France et dans les autres pays d’Europe du XVI^e au XIX^e siècle“; in: Flandrin, Jean-Louis; Cobbi, Jane (ed): *Tables d’hier, tables d’ailleurs. Histoire et ethnologie du repas*; Paris: Éditions Odile Jacob; 193–273
- Flandrin, Jean-Louis (1999b): Conclusion; in: Flandrin, Jean-Louis; Cobbi, Jane (ed): *Tables d’hier, tables d’ailleurs. Histoire et ethnologie du repas*; Paris: Éditions Odile Jacob; 479–493
- Flandrin, Jean-Louis (2002a): „L’ordre de succession des mets en France aux XVIIe et XVIII siècles“ deutsche Zusammenfassung von Pia Mörtinger-Grohmann; in: Kolmer, Lothar;

Literaturverzeichnis

- Rohr, Christian (eds): *Mahl und Repräsentation*; Paderborn u. a.: Ferdinand Schöningh; 2., durchges. und um ein Register erg. Aufl.; 167-186
- Flandrin, Jean-Louis (2002b): *L'ordre des mets*; Paris: Jacob
- Flandrin, Jean-Louis; Cobbi, Jane (ed) (1999): *Tables d'hier, tables d'ailleurs. Histoire et ethnologie du repas*; Paris: Odile Jacob
- Flandrin, Jean-Louis; Hyman, Philip; Hyman, Mary (1983): Introduction; in: Flandrin, Jean-Louis; Hyman, Philip; Hyman, Mary (eds): *Le cuisinier français. Textes présentés par Jean-Louis Flandrin, Philip et Mary Hyman*; Bibliothèque bleue, collection dirigée par Daniel Roche; 1983 Nachdruck der Ausgabe Troyes 1661; Paris: Montalba; 11–107
- Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (eds) (1996): *Histoire de l'alimentation*; Paris: Fayard
- Floros, Georgios (2003): *Kulturelle Konstellationen in Texten. Zur Beschreibung und Übersetzung von Kultur in Texten*; Jahrbuch Übersetzen und Dolmetschen – im Auftrag der Deutschen Gesellschaft für Übersetzungs- und Dolmetschwissenschaft, herausgegeben von Heidrun Gerzymisch-Arbogast; Bd. 3/ 2002; zugleich Diss.; Tübingen: Gunter Narr Verlag
- Franco Aixelá, Javier (1995): „Specific Cultural Items and their Translation“; in: Jansen, Peter (ed): *Translation and the Manipulation of Discourse. Selected Papers of the CERA Research Seminars in Translation Studies 1992–1993*; Leuven: CETRA – The Leuven Research Center for Translation, Communication and Cultures; 109–123
- Franklin, Alfred: *La Vie privée d'autrefois*; Band 3: La Cuisine. Paris 1888. Band 6: Le Repas. Paris 1889. Band 8: Variétés gastronomiques. Paris 1891.
- Ganne, Valérie; Minon, Marc (1992): „Géographies de la traduction“; in: Barret-Ducrocq, Françoise (ed): *Traduire l'Europe*; Paris: Payot; 55–95
- Giesecke, Michael (1983): „Überlegungen zur sozialen Funktion und zur Struktur handschriftlicher Rezepte im Mittelalter.“; in: *Zeitschrift für Literaturwissenschaft und Linguistik* 51/ 52; 167–184
- Giesecke, Michael (1992): *Sinnenwandel, Sprachwandel, Kulturwandel. Studien zur Vorgeschichte der Informationsgesellschaft*. Frankfurt a.M.
- Gil, Alberto; Schmitt, Christian (eds) (2003): *Aufgaben und Perspektiven der romanischen Sprachgeschichte im Dritten Jahrtausend. Akten der gleichnamigen Sektion des XXVII. Deutschen Romanistentages München (7.–10. Oktober 2001)*; Romanistische Kongressberichte, herausgegeben von Alberto Gil und Christian Schmitt; Bd. 10; Bonn: Romanistischer Verlag
- Gil, Alberto; Wurm, Andrea (erscheint): „Die Bedeutung der romanischen Sprachen im Spiegel ihrer Übersetzungen. Übersetzungen aus dem Spanischen.“; in: Ernst, Gerhard; Gleßgen, Martin-Dietrich; Schmitt, Christian; Schweickard, Wolfgang (eds): *Romanische Sprachgeschichte. Ein internationales Handbuch zur Geschichte der romanischen Sprachen und ihrer Erforschung*. HSK Handbücher zur Sprach- und Kommunikationswissenschaft; Bd. 23.3; Berlin; New York: Walter de Gruyter
- Girard, Alain (1977): „Le triomphe de ‚La cuisinière bourgeoise‘. Livres culinaires, cuisine et société en France aux XVII^e et XVIII^e siècles“; in: *Revue d'histoire moderne et contemporaine* 24; 497–523
- Girard, Alain (1982): „Du manuscrit à l'imprimé: le livre de cuisine en Europe aux 15^e et 16^e siècles.“; in: Margolin, Jean-Claude; Sauzet, Robert (eds): *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*; Paris; 107–117

- Glaser, Elvira (1996): „Die textuelle Struktur handschriftlicher und gedruckter Kochrezepte im Wandel. Zur Sprachgeschichte einer Textsorte“; in: Große, Rudolf; Wellmann, Hans (eds): *Textarten im Sprachwandel – nach der Erfindung des Buchdrucks*; Sprache – Literatur und Geschichte, 13; Heidelberg: Universitätsverlag C. Winter; 225–249
- Gloning, Thomas (2001): „Monumenta Germaniae Culinaria 1350-1800. Die älteren deutschen Kochbücher und Ernährungslehren“; in: *Fundus – Forum für Geschichte und ihre Quellen* 1; <http://www.fundus.d-r.de/1-01/gloning1.pdf>; 17–26
- Gloning, Thomas (2002): „Textgebrauch und sprachliche Gestalt älterer deutscher Kochrezepte (1350–1800). Ergebnisse und Aufgaben“; in: Simmler, Franz (ed): *Textsorten deutscher Prosa vom 12./13. bis 18. Jahrhundert und ihre Merkmale. Akten zum internationalen Kongress in Berlin, 20. bis 22. September 1999*; Jahrbuch für internationale Germanistik: Reihe A, Kongressberichte; 67; Bern u. a.: Peter Lang Verlag; 517–550
- Goerdten, Ulrich (ed) (1992): *Das Universal-Kochbuch des 18. Jahrhunderts. Aus dem ‚Zedler‘ gezogen, zu neuer Ordnung versammelt und zum andern Mahle an den Tag gebracht im Jahre MDCCLXXXII.*; Trophologica Zedleriana, Bd. 1; Bargfeld: Luttertaler Händedruck
- Goody, Jack (1982): *Cooking, cuisine and class. A study in comparative sociology*; Cambridge: Cambridge University Press
- Grenon, Michel (1992): „La notion d’acculturation entre l’anthropologie et l’historiographie“; in: Université de Montréal, Département de philosophie (ed): *Lekton II*, N° 2, Automne 1992; 13–42
- Große, Rudolf (1989): „Sprache und Geschichte bei Theodor Frings“; in: Fix, Ulla; Weber, Horst (eds): *Rudolf Große – Beiträge zur Sprachgeschichte und Soziolinguistik (1953–1983)*; Leipzig: Zentralantiquariat der DDR; 260–269
- Grundstock des Wissens – Geschichte* (2000); Köln: Serges Medien
- Gutt, Ernst-August (1991): *Translation and Relevance. Cognition and Context*; Oxford; Cambridge (Massachusetts): Basil Blackwell
- Haage, Bernhard (1974): „Germanistische Wortforschung auf dem Gebiet der Fachliteratur der Artes“; in: Keil, Gundolf; Assion, Peter (eds): *Fachprosaforschung. Acht Vorträge zur mittelalterlichen Artesliteratur*; Berlin: Erich Schmidt Verlag; 124–139
- Haarmann, Harald (1988): „Allgemeine Strukturen europäischer Standardsprachenentwicklung“; in: *Sociolinguistica* 2; Tübingen: Niemeyer; 10–51
- Hammond, P.W. (1993): *Food and Feast in Medieval England*; Phoenix Mill u.a. (UK): Alan Sutton Publishing Ltd
- Hansen, Klaus P. (²2000 [1995]): *Kultur und Kulturwissenschaft*; UTB 1846; Tübingen: Francke; 2., überarb. Aufl.
- Hansen, Silvia (2003): *The Nature of Translated Text. An Interdisciplinary Methodology for the Investigation of the Specific Properties of Translations*; Saarbrücken Dissertations in Computational Linguistics and Language Technology; Bd. 13; Saarbrücken: Deutsches Forschungszentrum für Künstliche Intelligenz
- Harris, Marvin (1985): *Good to Eat: Riddles of Food and Culture*; London: Allen & Unwin
- Hauser, Albert (1977): Kommentar zum Nachdruck der ‚Koch und Kellermeisterei‘ (1566); in: anon.: *Koch und Kellermeisterei von allen Speisen und Getrencken*; Nachdruck der Ausgabe 1566, herausgegeben von Albert Hauser; Dietikon-Zürich; 131–150
- Hauser, Albert (1979): Kommentar; in: Staindl, Balthasar: *Ein sehr künstlich und nützlich Kochbuch von Balthasar Staindl*; Nachdruck der Ausgabe Augsburg 1569, herausgege-

- ben von Albert Hauser; Dietikon-Zürich: Verlag Bibliophile Drucke von Josef Stocker; 5–21
- Heiduk, Franz (1980): „Georg Greflinger – Neue Daten zu Leben und Werk“; in: *Daphnis. Zeitschrift für Mittlere Deutsche Literatur*; Band 9, Heft 1; Amsterdam: Editions Rodopi; 191–197 (Abbildungen bis 209)
- Hémardinquer, Jean-Jacques (ed) (1970): *Pour une histoire de l'alimentation* (=Cahiers des Annales 28); Paris: Colin
- Hengartner, Thomas; Merki, Christoph Maria (2001 [1999]): *Genußmittel. Eine Kulturgeschichte*. Erstausgabe 1999, Campus Verlag, Frankfurt a. M.; erste Taschenbuchausgabe 2001; Frankfurt a. M.: Insel Verlag
- Hensch, Bridget Ann (o. J.): *Fast and Feast. Food in Medieval Society*; University Park; London o.J.: Pennsylvania State UP
- Hepp, Eva (1970): „Die Fachsprache der mittelalterlichen Küche. Ein Lexikon“; in: Wiswe, Hans: *Kulturgeschichte der Kochkunst*; München; 183–225
- Hermans, Theo (1985): „Introduction. Translation Studies and a New Paradigm“; in: Hermans, Theo (ed): *The Manipulation of Literature. Studies in Literary Translation*; London; Sydney: Croom Helm; 7–15
- Hermans, Theo; Kaindl, Klaus (Übers.) (²1999 [1998]): „Descriptive Translation Studies“; in: Snell-Hornby, Mary; Hönig, Hans G.; Kußmaul, Paul; Schmitt, Peter A. (eds): *Handbuch Translation*; Stauffenburg Handbücher; Tübingen: Stauffenburg Verlag; 2., verb. Aufl.; 96–100
- Heatt, Constance B. (1995): „Sorting through the Titles of Medieval Dishes: What Is, or Is Not, a ‚Blanc manger‘“; in: Weiss Adamson, Melitta (ed): *Food in the Middle Ages. A Book of Essays*; New York; London: Garland; 25–43
- Hödl, Nicola (1999): „Vertextungskonventionen des Kochrezepts vom Mittelalter bis in die Moderne (D-E-F-S)“; in: Eckkrammer, Eva M.; Hödl, Nicola; Pöckl, Wolfgang (eds): *Kontrastive Textologie*; Wien: Edition Praesens; 47–76
- Hoffmann, Julius (1959): *Die ‚Hausväterliteratur‘ und die ‚Predigten über den christlichen Hausstand‘. Lehre vom Hause und Bildung für das häusliche Leben im 16., 17. und 18. Jahrhundert*; Weinheim a.d.B.: Verlag Julius Beltz
- Holzer, Peter (1998): „Isotopie oder ‚scenes-and-frames‘. Überlegungen zu semantischen Konzepten und deren Relevanz beim Übersetzen“; in: Holzer, Peter; Feyrer, Cornelia (eds): *Text, Sprache, Kultur*; Frankfurt a. M.: Peter Lang Verlag; 159–172
- Holzer, Peter; Feyrer, Cornelia (eds) (1998): *Text, Sprache, Kultur* [Festschrift: 50 Jahre IÜD Innsbruck]; Frankfurt a.M. u.a.
- Holz-Mänttari, Justa (1984): *Translatorisches Handeln. Theorie und Methode*; Annales Academiae Scientiarum Fennicae, Serie B, Bd. 226; Helsinki: Suomalainen Tiedekatemia
- Holz-Mänttari, Justa (1989): „Interferenz als naturbedingtes Rezeptionsdefizit – ein Beitrag aus translatorischer Sicht.“ in: Schmidt, Heide (ed): *Interferenz in der Translation; Übersetzungswissenschaftliche Beiträge*; Bd. 12; Leipzig: Verlag Enzyklopädie; 129–134
- Holz-Mänttari, Justa (²1994 [1986]): „Translatorisches Handeln – theoretisch fundierte Berufsprofile“; in: Snell-Hornby, Mary (ed): *Übersetzungswissenschaft. Eine Neuorientierung. Zur Integrierung von Theorie und Praxis*; UTB für Wissenschaft, Bd. 1415; Tübingen; Basel: A. Francke Verlag; 2. durchgesehene Aufl.; 348–374

- Hönig, Hans G.; Kußmaul, Paul (⁵1999 [1982]): *Strategie der Übersetzung. Ein Lehr- und Arbeitsbuch*; Tübinger Beiträge zur Linguistik; Bd. 205; Tübingen: Gunter Narr Verlag; 5., unveränd. Aufl.
- Hoof, Henri van (1991): *Histoire de la traduction en Occident : France, Grande-Bretagne, Allemagne, Russie, Pays-Bas*; Bibliothèque de linguistique; Paris: Duculot
- Hopf, Sabine (1991): *Lexikalische Studien zur Sprache in Kochbüchern des späten Mittelalters und der frühen Neuzeit*; Diss.; Halle
- House, Juliane (1997): „Interkulturelle Pragmatik und Übersetzen“; in: Wotjak, Gerd; Schmidt, Heide (eds): *Modelle der Translation - Models of Translation. Festschrift für Albrecht Neubert*; Frankfurt a. M.: Vervuert Verlag; 21–40
- Hyman, Mary (1992): „Les ‚Menus choses qui ne sont de nécessité‘: Les confitures et la table“; in: Lambert, Carole (ed): *Du manuscrit à la table*; Montréal; Paris: PU de Montréal; 272–283
- Hyman, Philip; Hyman, Mary (1983): „Les Cuisines régionales à travers les livres de recettes“; in: *Dix-huitième Siècle*; 15; 65–73
- Hyman, Philip; Hyman, Mary (1992): „Les livres de cuisine et le commerce des recettes en France aux XV^e et XVI^e siècles“; in: Lambert, Carole (ed): *Du manuscrit à la table*; Montréal; Paris; 59–68
- Hyman, Philip; Hyman, Mary (1996): „Imprimer la cuisine : les livres de cuisine en France entre le XV^e et le XIX^e siècle“; in: Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (eds): *Histoire de l'alimentation*; Paris: Fayard; 643–655
- Jacob, Heinrich Eduard (1956): *Sechstausend Jahre Brot*. Nach d. amerik. Orig. vom Verf. übers. u. eingerichtete deutsche Ausg.; Hamburg: Rowohlt
- Jaraus, Konrad H.; Armingier, Gerhard; Thaller, Manfred (1985): *Quantitative Methoden in der Geschichtswissenschaft. Eine Einführung in die Forschung, Datenverarbeitung und Statistik*; Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft
- Jones, William Jervis (1976): *A Lexicon of French Borrowings in the German Vocabulary (1575–1648)*; Berlin; New York
- Jordan, Lothar; Kortländer, Bernd (eds) (1995): *Nationale Grenzen und internationaler Austausch. Studien zum Kultur- und Wissenschaftstransfer in Europa*; Communicatio. Studien zur europäischen Literatur- und Kulturgeschichte. Herausgegeben von Fritz Nies und Wilhelm Voßkamp unter Mitwirkung von Yves Chevrel und Reinhart Kosellek; Bd. 10; Tübingen: Max Niemeyer Verlag
- Kalverkämper, Hartwig; Baumann, Klaus-Dieter (eds) (1996): *Fachliche Textsorten. Komponenten – Relationen – Strategien*; Tübingen: Narr
- Kammerhofer-Aggermann, Ulrike (²2002): „Imaginäre Modelle der Vergangenheit. Gesellschaftliche und kulinarische Fiktionen in Kochbüchern der Vergangenheit und Gegenwart“; in: Kolmer, Lothar; Rohr, Christian (eds): *Mahl und Repräsentation*; Paderborn u. a.: Ferdinand Schöningh; 2., durchges. und um ein Register erg. Aufl.; 227–244
- Katan, David (1999 und ²2004 (erw. Aufl.)): *Translating Cultures. An Introduction for Translators, Interpreters and Mediators*; Manchester: St. Jerome Publishing
- Kautz, Ulrich; Goethe-Institut (²2002 [2000]): *Handbuch Didaktik des Übersetzens und Dolmetschens*; München: Iudicium Verlag; 2. Aufl.
- Keil, Gundolf; Assion, Peter (eds) (1974): *Fachprosaforschung. Acht Vorträge zur mittelalterlichen Artesliteratur*; Berlin: Erich Schmidt Verlag

Literaturverzeichnis

- Keller, Albrecht (1904): *Formen der Anrede im Frühneuhochdeutschen*; Diss. Freiburg; Straßburg: Karl J. Trübner
- Kelly, Louis G. (1979): *The true interpreter – a history of translation theory and practice in the West*; Oxford: Blackwell
- Kelsch, Wolfgang (1990): „Schloß Hessen – Abglanz einstiger braunschweigischer Hofkultur“; in: Landkreis Wolfenbüttel; Herzog August Bibliothek (eds): *Johann Royer: Beschreibung des ganzen Fürstlich Braunschweigischen gartens zu hessen*; Wolfenbüttel; n. p.
- Kinder, Hermann; Hilgemann, Werner (²2001): *dtv-Atlas Weltgeschichte. Von den Anfängen bis zur Gegenwart*. Sonderausgabe des im dtv in zwei Bänden 1964 und 1966 erstmals erschienenen dtv-Atlas Weltgeschichte, April 2000, 2. Auflage Oktober 2001; München: Deutscher Taschenbuch Verlag; 2. Auflage der Sonderausgabe
- Kisbán, Eszter (1986): „Food Habits in Change: The Example of Europe“; in: Fenton, Alexander; Kisbán, Eszter (eds): *Food in Change. Eating Habits from the Middle Ages to the Present Day*; Edinburgh: John Donald Publishers; 2–10
- Kisbán, Eszter (1987): „Wandel der Nahrungsgewohnheiten in Mitteleuropa. Ein Vergleich zwischen Nordwestdeutschland und Ungarn“; in: Wiegmann, Günter (ed): *Wandel der Alltagskultur seit dem Mittelalter*; Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland; 55; Münster: F. Coppenrath Verlag; 179–198
- Koller, Werner (²1998 [1984]): „Übersetzungen ins Deutsche und ihre Bedeutung für die deutsche Sprachgeschichte“; in: Besch, Werner; Betten, Anne; Reichmann, Oskar; Sonderegger, Stefan (eds): *Sprachgeschichte. Ein Handbuch zur Geschichte der deutschen Sprache und ihrer Erforschung*; 1. Teilband; Handbücher zur Sprach- und Kommunikationswissenschaft; Band 2.1; Berlin; New York: Walter de Gruyter; 2. Aufl.; 210–229
- Koller, Werner (⁵1997 [1979]): *Einführung in die Übersetzungswissenschaft*; UTB für Wissenschaft; 819; Wiesbaden: Quelle & Meyer; 5., aktualisierte Auflage
- Kolmer, Lothar; Rohr, Christian (eds) (²2002): *Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposions in Salzburg, 29. April bis 1. Mai 1999*; Paderborn [u.a.]: Schöningh; 2., durchges. und um ein Reg. erg. Aufl.
- Kortländer, Bernd (1995): „Begrenzung – Entgrenzung. Kultur- und Wissenschaftstransfer in Europa“; in: Jordan, Lothar; Kortländer, Bernd (eds): *Nationale Grenzen und internationaler Austausch. Studien zum Kultur- und Wissenschaftstransfer in Europa*; Communicatio. Studien zur europäischen Literatur- und Kulturgeschichte. Herausgegeben von Fritz Nies und Wilhelm Voßkamp unter Mitwirkung von Yves Chevrel und Reinhart Kosellek; Bd. 10; Tübingen: Max Niemeyer Verlag; 1–19
- Kramer, Johannes (1992): *Das Französische in Deutschland. Eine Einführung*; Stuttgart: Franz Steiner Verlag
- Kreienbrock, Lothar (1989): *Einführung in die Stichprobenverfahren. Lehr- und Übungsbuch der angewandten Statistik*; München; Wien: R. Oldenbourg Verlag
- Kroeber, Alfred L.; Kluckhohn, Clyde (1952): *Culture. A Critical Review of Concepts and Definitions*; New York: Vintage Books. A Division of Random House
- Kupsch-Losereit, Sigrid (1995): „Übersetzen als transkultureller Verstehens- und Kommunikationsvorgang: andere Kulturen, andere Äußerungen“; in: Salnikow, Nikolai (ed): *Sprachtransfer – Kulturtransfer. Text, Kontext und Translation*; FASK, Reihe A, Bd. 19; Frankfurt a.M. u.a.: Peter Lang Verlag; 1–15

- Kupsch-Losereit, Sigrid (1997): „Übersetzen als transkultureller Verstehens- und Produktionsprozeß“; in: Snell-Hornby, Mary et al. (eds): *Translation as intercultural communication*; Amsterdam: Benjamins; 249–260
- Kupsch-Losereit, Sigrid (²1999 [1998]): „Interferenzen“; in: Snell-Hornby, Mary; Höning, Hans G.; Kußmaul, Paul; Schmitt, Peter A. (eds): *Handbuch Translation*; Tübingen: Stauffenburg Verlag; 2., verbesserte Auflage; 167–170
- Kußmaul, Paul (1989): „Interferenzen im Übersetzungsprozeß – Diagnose und Therapie“; in: Schmidt, Heide (ed): *Interferenz in der Translation*; Übersetzungswissenschaftliche Beiträge; Bd. 12; Leipzig: Verlag Enzyklopädie; 19–28
- Lambert, Carole (1992): „Astuces et flexibilité des recettes culinaires médiévales françaises“; in: Lambert, Carole (ed): *Du manuscrit à la table*; Montréal; Paris: PU de Montréal; 215–225
- Lambert, Carole (ed) (1992): *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Age et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*; Montréal; Paris: Presses de l' Université de Montréal
- Langer, Gudrun (1995): *Textkohärenz und Textspezifität. Textgrammatische Untersuchungen zu den Gebrauchstextsorten Klappentext, Patienteninformation, Garantieerklärung und Kochrezept*; Frankfurt a.M. u.a.: Peter Lang Verlag
- Lauriou, Bruno (1983): „De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale“; in: *Médiévales* 5 (November 1983); 15–31
- Lauriou, Bruno (1988): „Entre savoir et pratique: Le livre de cuisine à la fin du Moyen Age“; in: *Médiévales*, 14.1988; Saint-Denis: PUV; 59–71
- Lauriou, Bruno (1992): „Table et hiérarchie sociale à la fin du Moyen Âge“; in: Lambert, Carole (ed): *Du manuscrit à la table*; Montréal; Paris: PU de Montréal; 87–108
- Lauriou, Bruno (1997a): *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Age*; Paris: Publications de la Sorbonne
- Lauriou, Bruno (1997b): *Les livres de cuisine médiévaux*; Université Catholique de Louvain. Institut d'Études Médiévales: Typologie des sources du moyen âge occidental; 77; Turnhout: Brepols
- Lauriou, Bruno (1999a): *Tafelfreuden im Mittelalter. Die Eßkultur der Ritter, Bürger und Bauersleut*. Dt. Übersetzung von „Le Moyen Age à table“, Paris: Biró, 1989; dt. Erstausgabe 1992 bei Belser, Stuttgart und Zürich; Augsburg: Bechtermünz Verlag in Lizenz für Weltbild Verlag
- Lauriou, Bruno (1999b): „Les repas en France et en Angleterre aux XIV^e et XV^e siècles“; in: Flandrin, Jean-Louis; Cobbi, Jane (ed): *Tables d'hier, tables d'ailleurs. Histoire et ethnologie du repas*; Paris: Éditions Odile Jacob; 87–113
- Lauriou, Bruno (²2002): „Kochbücher am Ende des Mittelalters“ übersetzt von Pia Mörtlinger-Grohmann; in: Kolmer, Lothar; Rohr, Christian (eds): *Mahl und Repräsentation*; Paderborn u. a.: Ferdinand Schöningh; 2., durchges. und um ein Register erg. Aufl.; 157–166
- Laviosa-Braithwaite, Sara (1998): „Universals of translation“; in: Baker, Mona (ed): *Routledge Encyclopedia of Translation Studies*. Edited by Mona Baker, assisted by Kirsten Malmkjær; London; New York: Routledge; 288–291
- Lemmer, Manfred (1976): Nachwort; in: Rumpolt, Marx: *Ein new Kochbuch*; Nachdruck der Ausgabe Frankfurt 1581, herausgegeben von Manfred Lemmer; München: Heimeran Verlag; Edition Leipzig; 3–17 (eigene Paginierung)

Literaturverzeichnis

- Lemmer, Manfred (1977): Nachwort und Glossar; in: Hagger, Conrad: *Neues Saltzburgisches Koch=Buch*; Nachdruck der Ausgabe Augsburg 1719, herausgegeben von Manfred Lemmer; Leipzig: Edition Leipzig; 5–40 (eigene Paginierung)
- Lemmer, Manfred (1984): Nachwort; in: Elsholtz, Johann Sigismund: *Diateticon*; Nachdruck der Ausgabe Cölln an der Spree 1682, herausgegeben von Manfred Lemmer; Leipzig: Edition Leipzig; 1–16
- Lépinette, Brigitte (2003): „Traduction et histoire“; in: Lépinette, Brigitte; Melero, Antonio (eds): *Historia de la traducción*; Quaderns de filologia de la Universitat de València. Estudis Lingüistics; Vol. VIII; Valencia: Universitat de València; 69–91
- Liebman Parrinello, Giuli (1994): „Kochrezepte als Fachtextsorte?“; in: Spillner, Bernd (ed): *Fachkommunikation*; Forum Angewandte Linguistik 27; 78f.
- Liebman Parrinello, Giuli (1996): „Einblicke in eine Textsortengeschichte: Kochrezepte seit frühneuhochdeutscher Zeit bis heute“; in: Kalverkämper, Hartwig; Baumann, Klaus-Dieter (eds): *Fachliche Textsorten. Komponenten – Relationen – Strategien*; Tübingen: Narr; 292–320
- Liefländer-Koistinen, Luise (1992): „Zur Textsorte ‚Kochrezept‘ im Deutschen und Finnischen. Eine übersetzungstheoretisch relevante Textanalyse.“; in: Schröder, Hartmut (ed): *Fachtextpragmatik*; Tübingen; 129–139
- Löffler, Karl; Milde, Wolfgang (1997): *Einführung in die Handschriftenkunde*. Neu bearbeitet von Wolfgang Milde; Bibliothek des Buchwesens; Bd. 11; Stuttgart: Anton Hiersemann
- Lüsebrink, Hans-Jürgen (1995): „Französische Kulturwissenschaft und Interkulturelle Kommunikation. Theorieansätze, Gegenstandsbereiche, Forschungsperspektiven.“; in: Lüsebrink, Hans-Jürgen; Röseberg, Dorothee (eds): *Landeskunde und Kulturwissenschaft in der Romanistik. Theorieansätze, Unterrichtsmodelle, Forschungsperspektiven*; Tübingen: Narr; 23–39
- Lüsebrink, Hans-Jürgen; Nohr, René; Reichardt, Rolf (1997): „Kulturtransfer im Epochenumbbruch – Entwicklung und Inhalte der französisch-deutschen Übersetzungsbibliothek 1770–1815“; in: Lüsebrink, Hans-Jürgen; Reichardt, Rolf (eds): *Kulturtransfer im Epochenumbbruch Frankreich-Deutschland 1770–1815*; 2 Bde.; Deutsch-Französische Kulturbibliothek; 9; Leipzig: Leipziger Universitätsverlag; Bd. 1, 29–86
- Lüsebrink, Hans-Jürgen; Reichardt, Rolf (1997a): „Kulturtransfer im Epochenumbbruch. Fragestellungen, methodische Konzepte, Forschungsperspektiven“; in: Lüsebrink, Hans-Jürgen; Reichardt, Rolf (eds): *Kulturtransfer im Epochenumbbruch Frankreich-Deutschland 1770–1815*; 2 Bde.; Deutsch-Französische Kulturbibliothek; 9; Leipzig: Leipziger Universitätsverlag; Bd. 1, 9–26
- Lüsebrink, Hans-Jürgen; Reichardt, Rolf (eds) (1997): *Kulturtransfer im Epochenumbbruch Frankreich-Deutschland 1770–1815*; 2 Bde.; Deutsch-Französische Kulturbibliothek; 9; Leipzig: Leipziger Universitätsverlag
- Lüsebrink, Hans-Jürgen; Röseberg, Dorothee (eds) (1995): *Landeskunde und Kulturwissenschaft in der Romanistik. Theorieansätze, Unterrichtsmodelle, Forschungsperspektiven*; Tübingen: Narr
- Mandrou, Robert (³1968 [1958]): „La France moderne (suite)‘ 17. und 18. Jhd.“; in: Duby, Georges; Mandrou, Robert (eds): *Histoire de la Civilisation française*; 2 Bde.; Paris: Librairie Armand Colin; 3. Aufl.; Bd. 2, Teil 1
- Mandrou, Robert (⁴1987 [1967]): *La France aux XVIIe et XVIIIe siècles*; Nouvelle Clio. L’Histoire et ses problèmes; 33; Paris: PUF; 4., von Monique Cottret erweiterte Auflage

Literaturverzeichnis

- Marenco, Claudine (1992): *Manières de table, modèles de moeurs*; Cachan: Ed. de l'ENS-Cachan
- Margolin, Jean-Claude; Sauzet, Robert (eds) (1982): *Pratique et discours alimentaires à la Renaissance. Actes du colloque de Tours de mars 1979*; Centre d'études supérieures de la Renaissance; Paris: Maisonneuve et Larose
- Markstein, Elisabeth (²1999 [1998]): „Realia“; in: Snell-Hornby, Mary; Hönig, Hans G.; Kußmaul, Paul; Schmitt, Peter A. (eds): *Handbuch Translation*; Stauffenburg Handbücher; Tübingen: Stauffenburg Verlag; 2. verb.; 288–291
- Marschall, Matthias (1989): „Von Hasenbraten und Lammkoteletten. Überlegungen zum Funktionieren schriftlicher Anweisungstexte, zum Beispiel Kochrezepte“; in: Weigand, Edda; Hundsnurscher, Franz (eds): *Dialoganalyse II. Band 2*; Tübingen; 381–396
- Mattheier, Klaus J. (1997): „Deutsche Eßkultur am Versailler Hof Ludwigs XIV.: Über die kulinarischen Vorlieben und Abneigungen der Elisabeth Charlotte von Orléans“; in: Teuteberg, Hans-Jürgen; Neumann, Gerhard; Wierlacher, Alois (eds): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*; Kulturthema Essen; 2; Berlin: Akademie-Verlag; 148–154
- Mayring, Philipp (⁴1999 [1990]): *Einführung in die qualitative Sozialforschung*; Weinheim: Beltz - Psychologie Verlags Union; 4. Aufl. (2. u. 3. üa.)
- Mayring, Philipp (⁷2000 [1983]): *Qualitative Inhaltsanalyse. Grundlagen und Techniken*; Weinheim: Deutscher Studien Verlag; 7. Aufl.
- Mazal, Otto (1986): *Lehrbuch der Handschriftenkunde*; Elemente des Buch- und Bibliothekswesens, hrsg. von Fridolin Dressler und Günther Gattermann; Bd. 10; Wiesbaden: Dr. Ludwig Reichert Verlag
- Menjot, Denis; Centre d'Études médiévales de Nice (eds) (1984): *Manger et boire au Moyen Age. Actes du Colloque de Nice (15–17 octobre 1982)*; 2 Bde.; Publications de la Faculté des Lettres et Sciences Humaines de Nice, N° 28 – 1ère série; Paris: Les Belles Lettres
- Mennell, Stephen (1988): *Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute*. Originaltitel „All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present“ New York, 1985; aus dem Englischen von Rainer von Savigny; Frankfurt a.M.: Athenäum
- Mennell, Stephen; Murcott, Anne; Otterloo, Anneke H. van (1992): *The sociology of food. Eating, diet, and culture*; Current sociology – La sociologie contemporaine. The Journal of the International Sociological Association – Association Internationale de Sociologie; 40,2; London: Sage
- Merki, Christoph Maria (2001 [1999]): „Zucker“; in: Hengartner, Thomas; Merki, Christoph Maria (eds): *Genußmittel. Eine Kulturgeschichte*. Frankfurt a. M.; Leipzig: Insel Verlag; 259–288
- Michel, Dominique (1999): *Vatel et la naissance de la gastronomie*; Fayard
- Milham, Mary Ella (1972): „Addenda to the history of ‚Küchenmeisterei‘“; in: *Gutenberg-Jahrbuch* 47; 110–116
- Milham, Mary Ella (1977): „The latin editions of Platina's ‚De honesta voluptate‘“; in: *Gutenberg-Jahrbuch* 52; 57–63
- Milham, Mary Ella (1979): „The vernacular editions of Platina's ‚De honesta voluptate‘“; in: *Gutenberg-Jahrbuch* 54; 87–95

- Montanari, Massimo (1996): „Vers un nouvel équilibre alimentaire“; in: Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (eds): *Histoire de l'alimentation*; Paris: Fayard; 391–395
- Müller, Bodo (1986): „Französische Einflüsse auf die deutsche Sprache“; in: *Mediterrane Kulturen und ihre Ausstrahlung auf das Deutsche. Fünf Beiträge zum altgriechisch-, lateinisch-, italienisch-, französisch- und arabisch-deutschen Sprachkontakt*; Marburger Studien zur Germanistik, hrsg. von Wolfgang Brandt und Rudolf Freudenberg; Bd. 8; Marburg: N. G. Elwert Verlag; 65–83
- Müller, Helmut M.; in Zusammenarbeit mit Karl Friedrich Krieger, Hanna Vollrath und Meyers Lexikonredaktion (²1994): *Schlaglichter der deutschen Geschichte*. Lizenzausgabe für die Bundeszentrale für politische Bildung, Bonn; Bibliographisches Institut & F.A. Brockhaus AG, Mannheim 1990; Bonn: Bundeszentrale für politische Bildung; 2., aktualisierte und erweiterte Auflage
- Münch, Paul (1992): *Lebensformen in der frühen Neuzeit*; Frankfurt a. M.; Berlin: Propyläen Verlag
- Neirinck, Edmond; Poulain, Jean-Pierre (³2000 [1988]): *Histoire de la Cuisine et des Cuisiniers. Techniques Culinaires et Pratiques de Table, en France, du Moyen-Age à nos jours*; Cachan: Éditions Jacques Lanore; 3., erweiterte Auflage
- Neubert, Albrecht (1989): „Interference between Languages and between Texts.“ in: Schmidt, Heide (ed): *Interferenz in der Translation*; Übersetzungswissenschaftliche Beiträge; Bd. 12; Leipzig: Verlag Enzyklopädie; 56–64
- Neubert, Albrecht (1990): „The Impact of Translation on Target Language Discourse – Text vs. Sytem“; in: *Meta*, XXXV, 1, 1990; 96–101
- Neumann, Gerhard; Teuteberg, Hans-Jürgen; Wierlacher, Alois (eds) (1993): *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*; Berlin
- Neumann, Stella (2003): *Textsorten und Übersetzen. Eine Korpusanalyse englischer und deutscher Reiseführer*; Sabest. Saarbrücker Beiträge zur Sprach- und Translationswissenschaft; herausgegeben von der Fachrichtung Angewandte Sprachwissenschaft sowie Übersetzen und Dolmetschen der Universität des Saarlandes; Bd. 3; zugleich Diss.; Frankfurt a. M. u.a.: Peter Lang Verlag
- Neunteufl, Herta (1976): *Kochkunst im Barock. Aus der Welt der steirischen Küche um 1686*; Graz; Wien: Leykam-Verlag
- Newmark, Peter (1988): *A Textbook of Translation*; New York u. a.: Prentice Hall
- Noël-Waldteufel, Marie-France (1993): „Manger à la cour : Alimentation et gastronomie aux XVII^e et XVIII^e siècles“; in: Musée National des Châteaux de Versailles et de Trianon (ed): *Versailles et les tables royales en Europe. XVII^{ème} – XIX^{ième} siècles*; Paris: Réunion des Musées Nationaux; 69–84
- Nohr, René (1995): „Die französisch-deutsche ‚Übersetzungsmanufaktur‘. Daten eines interkulturellen Transfers 1770–1815“; in: Lüsebrink, Hans-Jürgen; Röseberg, Dorothee (eds): *Landeskunde und Kulturwissenschaft in der Romanistik. Theorieansätze, Unterrichtsmodelle, Forschungsperspektiven*; Tübingen: Narr; 127–143
- Nord, Christiane (1998): „Vertikal statt horizontal. Die Übersetzungseinheit aus funktionaler Sicht“; in: Holzer, Peter; Feyrer, Cornelia (eds): *Text, Sprache, Kultur*; Frankfurt a.M. u.a.: Peter Lang Verlag; 125–140
- Nord, Christiane (1999): „Das Verhältnis des Zieltexts zum Ausgangstext“; in: Snell-Hornby, Mary; Hönig, Hans G.; Kußmaul, Paul; Schmitt, Peter A. (eds): *Handbuch Translation*; Stauffenburg-Handbücher; Tübingen: Stauffenburg-Verlag; 2., verb. Aufl.; 141–144

Literaturverzeichnis

- Nordman, Marianne (1996): „Cooking Recipes and Knitting Patterns: Two Minilects Representing Technical Writing“; in: Kalverkämper, Hartwig; Baumann, Klaus-Dieter (eds): *Fachliche Textsorten. Komponenten – Relationen – Strategien*; Tübingen: Narr; 554–575
- Notaker, Henry (o. J.): *Old Cookbooks and Food History*; http://www.notaker.com/old_cbks.htm; Datum der Abfrage: 14.01.04
- Nourritures* (1983): Themenheft der Zs. Médiévaux 5
- Nylén, A.-M.; Hävernicks, Walter (1965): „Kulturfixierung‘ und ‚Innovation“; in: Hävernicks, Walter; Freudenthal, H. (eds): *Beiträge zur deutschen Volks- und Altertumskunde*; 9; 7–22
- Oettingen, Wolfgang von (1882): *Über Georg Greflinger von Regensburg als Dichter, Historiker und Übersetzer – eine literarhistorische Untersuchung*; Straßburg u. a.: Trübner
- Ottenjann, Helmut (1987): „Beginn, Wandel und Ende regionaler Kulturausprägungen. Zur Periodisierung der sogenannten ‚Volkskultur“; in: Wiegmann, Günter (ed): *Wandel der Alltagskultur seit dem Mittelalter*; Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland; 55; Münster: F. Cöpppenrath Verlag; 223–250
- Ottomeyer, Hans (2002a): Vorwort; in: Ottomeyer, Hans; Völkel, Michaela; Deutsches Historisches Museum (eds): *Die öffentliche Tafel. Tafelzeremoniell in Europa 1300–1900*. Katalog zur gleichnamigen Ausstellung, 29.11.02 – 31.03.03, Kronprinzenpalais, Berlin; Wolfratshausen: Edition Minerva; 4–9
- Ottomeyer, Hans (2002b): „Service à la française und service à la russe. Die Entwicklung der Tafel zwischen dem 18. und 19. Jahrhundert“; in: Ottomeyer, Hans; Völkel, Michaela; Deutsches Historisches Museum (eds): *Die öffentliche Tafel. Tafelzeremoniell in Europa 1300–1900*; Wolfratshausen: Edition Minerva; 94–101
- Ottomeyer, Hans; Völkel, Michaela; Deutsches Historisches Museum (eds) (2002): *Die öffentliche Tafel. Tafelzeremoniell in Europa 1300–1900*. Katalog zur gleichnamigen Ausstellung, 29.11.02 – 31.03.03, Kronprinzenpalais, Berlin; Wolfratshausen: Edition Minerva
- Paczensky, Gert von; Dünnebier, Anna (1999 [1994]): *Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*; Genehmigte Sonderausgabe in der Verlagsgruppe Bertelsmann; ursprünglich 1994 bei Albrecht Knaus Verlag, München; München: Orbis Verlag
- Parienté, Henriette; Ternant, Geneviève de (1994): *Histoire de la cuisine française*; Paris: Editions de la Martinière
- Peesch, Reinhard (1984): Nachwort; in: Schellhammer, Maria Sophia: *Das Brandenburgische Koch=Buch / [...]*; Rostock: VEB Hinstorff Verlag; Nachdruck der Ausgabe Berlin 1723; 1–13 (eigene Paginierung)
- Peterson, Sarah (1994): *Acquired Taste. The French Origins of Modern Cooking*; Ithaca; London: Cornell University Press
- Pfiffner, Albert (2001 [1999]): „Kakao“; in: Hengartner, Thomas; Merki, Christoph Maria (eds): *Genußmittel. Eine Kulturgeschichte*. Frankfurt a. M.; Leipzig: Insel Verlag; 133–160
- Piault, F. (ed) (1989): *Autrement*; N° 108, septembre 1989; Nourriture, plaisirs et angoisses de la fourchette; Paris
- Pivot, Monique (1997): *Les gueuletons de nos ancêtres. L'histoire racontée par la table de l'Antiquité à nos jours*; Paris: Ramsay

Literaturverzeichnis

- Poulain, Jean-Pierre (o. J.): „Innovation technologique et comportements alimentaires“; http://www.agrobiosciences.org/IMG/pdf/cahier_poulain.pdf; Datum der Abfrage: 19.11.03; Cycle „Histoire de...“ (4), Cahier n° 21
- Prahl, Hans-Werner; Setzwein, Monika (1999): *Soziologie der Ernährung*; Opladen: Leske + Budrich
- Praschl-Bichler, Gabriele (1995): *Alltag im Barock*; Graz; Wien; Köln: Edition Kaleidoskop, im Verlag Styria
- Precht, Kai (2001 [1999]): „Honig“; in: Hengartner, Thomas; Merki, Christoph Maria (eds): *Genußmittel. Eine Kulturgeschichte*. Frankfurt a. M.; Leipzig: Insel Verlag; 289–299
- Prentki, Alix (1999): „Repas, tables et banquets allemands : XIII^e - XVI^e siècle“; in: Flandrin, Jean-Louis; Cobbi, Jane (ed): *Tables d’hier, tables d’ailleurs. Histoire et ethnologie du repas*; Paris: Éditions Odile Jacob; 151–170
- Rahn, Thomas (2002): „Herrschaft der Zeichen. Zum Zeremoniell als ‚Zeichensystem‘“; in: Ottomeyer, Hans; Völkel, Michaela; Deutsches Historisches Museum (eds): *Die öffentliche Tafel. Tafelzeremoniell in Europa 1300–1900*; Wolfratshausen: Edition Minerva; 22–31
- Reck, Alexander (2001): „Die deutschsprachigen Kochbücher des Mittelalters“; in: *Mitteilungen des Instituts für Österreichische Geschichtsforschung*; 109; 82–104
- Reckert, Gerald (1986): *Zur Adoption neuer Speisen und Verzehrformen. Die Einführung von fast food in der Bundesrepublik Deutschland*; Diss.; München: Techn. Univ.
- Reiß, Katharina; Vermeer, Hans J. (1991 [1984]): *Grundlegung einer allgemeinen Translationstheorie*; Linguistische Arbeiten, 147; Tübingen: Niemeyer; 2. Auflage
- Riehl, Claudia Maria (2004): *Sprachkontaktforschung. Eine Einführung*; Tübingen: Gunter Narr Verlag
- Risku, Hanna (1998): *Translatorische Kompetenz. Kognitive Grundlagen des Übersetzens als Expertentätigkeit*; Studien zur Translation; Bd. 5; hrsg. von Mary Snell-Hornby; zugleich Diss. Wien 1995; Tübingen: Stauffenburg
- Risku, Hanna (1999 [1998]): „Translatorisches Handeln“; in: Snell-Hornby, Mary; Höning, Hans G.; Kußmaul, Paul; Schmitt, Peter A. (eds): *Handbuch Translation*; Stauffenburg Handbücher; Tübingen: Stauffenburg Verlag; 2., verbesserte Auflage; 107–112
- Roche, Daniel (1983): „Cuisine et alimentation à Paris“; in: *Dix-huitième Siècle*; 15; 7–18
- Rogers, Everett M. (1962): *Diffusion of Innovations*; New York; London: The Free Press of Glencoe; Macmillan New York
- Rogers, Everett M.; Shoemaker, F. Floyd (1971): *Communication of Innovations. A Cross-Cultural Approach*; New York; London: The Free Press; Collier Macmillan Publishers
- Rosenberger, Bernard (1996): „La cuisine arabe et son apport à la cuisine européenne“; in: Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (eds): *Histoire de l'alimentation*; Paris: Fayard; 345–365
- Rothermund, Dietmar (2001 [1999]): „Tee“; in: Hengartner, Thomas; Merki, Christoph Maria (eds): *Genußmittel. Eine Kulturgeschichte*. Frankfurt a. M.; Leipzig: Insel Verlag; 161–190
- Ruf, Fritz (1987): „Die Suppe in der Geschichte der Ernährung“; in: Bitsch, Irmgard; Ehlert, Trude; Ertzdorff, Xenja von (eds): *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*; Sigmaringen: Jan Thorbecke Verlag; 165–181
- Ruf, Fritz (1993): *Die ältesten Formen der zubereiteten Nahrung in der Geschichte unserer Ernährung: Brei, Mus und Suppe*; Velbert-Neviges: BeRing-Verlag

- Ruge-Schatz, Angelika (1987): „Von der Rezeptsammlung zum Kochbuch – einige sozialhistorische Überlegungen über Autoren und Benutzer“; in: Bitsch, Irmgard; Ehlert, Trude; Ertzdorff, Xenja von (eds): *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*; Sigmaringen: Jan Thorbecke Verlag; 217–226
- Rumm-Kreuter, Doris (1987): „Heizquellen, Kochgeschirre, Zubereitungstechniken und Gargergebnisse mittelalterlicher Köche“; in: Bitsch, Irmgard; Ehlert, Trude; Ertzdorff, Xenja von (eds): *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*; Sigmaringen: Jan Thorbecke Verlag; 227–244
- Sabban, Françoise (1984): „Le Savoir-cuire ou l’art des potages dans le ‚Ménagier‘ et le ‚Viandier‘ de Taillevent“; in: Menjot, Denis; Centre d’Études médiévales de Nice (eds): *Manger et boire au Moyen Age. Actes du Colloque de Nice (15–17 octobre 1982)*; Bd. 2, Cuisine, manières de table, régimes alimentaires; Publications de la Faculté des Lettres et Sciences Humaines de Nice, N° 28 – 1ère série; Paris: Les Belles Lettres; 161–172
- Sabban, Françoise; Serventi, Silvano (1998): *La Gastronomie au Grand Siècle. 100 recettes de France et d’Italie*; o. O.: Éditions Stock
- Sager, Juan C. (²1994 [1986]): „Die Übersetzung im Kommunikationsprozeß: der Übersetzer in der Industrie“; dt. von Paul Kußmaul; in: Snell-Hornby, Mary (ed): *Übersetzungswissenschaft. Eine Neuorientierung*; UTB 1415; Tübingen; Basel: A. Francke Verlag; 2. durchg. Aufl.; 331–347
- Salama-Carr, Myriam; in collaboration with Bathgate, Ronald H.; Delisle, Jean; Foz, Clara; Nanqiu, Li; Ramakrishna, Shantha; Wollin, Lars (1995): „Chapter 4 - Translators and the Dissemination of Knowledge“; in: Delisle, Jean; Woodsworth, Judith (eds): *Translators through history*; Benjamins Translation Library; Bd. 13; Amsterdam: John Benjamins Publishing Company; Unesco Publishing; 101–127
- Salnikow, Nikolai (ed) (1995): *Sprachtransfer - Kulturtransfer. Text, Kontext und Translation*; FASK Reihe A; 19 [Germersheim]; Frankfurt a.M.: Peter Lang Verlag
- Sandgruber, Roman (1985): „Knödel, Nudel, Topfenstrudel. Österreichische Ernährungsgewohnheiten und regionale Unterschiede in Mitteleuropa“; in: Wiegelmann, Günter (ed): *Nord-Süd-Unterschiede in der städtischen und ländlichen Kultur Mitteleuropas*; Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland; Bd. 40; Münster; 265–297
- Sandgruber, Roman (1988): „Zeit der Mahlzeit. Veränderungen in Tagesablauf und Mahlzeiteneinteilung in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert“; in: Bringéus, N.-A.; Meiners, U.; Mohrmann, R.-E.; Sauermann, D.; Siuts, H. (eds): *Wandel der Volkskultur in Europa*; 2 Bde.; Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland; Heft 60/I+II; Münster: F. Coppenrath Verlag; 459–472
- Sandgruber, Roman (1997): „Österreichische Nationalspeisen: Mythos und Realität“; in: Teuteberg, Hans-Jürgen; Neumann, Gerhard; Wierlacher, Alois (eds): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*; Kulturthema Essen; 2; Berlin: Akademie-Verlag; 179–203
- Sandig, Barbara (1970): „Probleme einer linguistischen Stilistik“; in: *Linguistik und Didaktik* 1; 177–194
- Sandig, Barbara (1978): *Stilistik. Sprachpragmatische Grundlegung der Stilbeschreibung*; Berlin; New York
- Sandig, Barbara (1996): „Stilwandel und ganzheitliche Analyse“; in: Fix, Ulla; Lerchner, Gotthard (eds): *Stil und Stilwandel. Bernhard Sowinski zum 65. Geburtstag gewidmet*; Frankfurt a. M.: Lang; 359–394

- Sandig, Barbara (2000): „Text als prototypisches Konzept“; in: Mangasser-Wahl, Martina (ed): *Prototypentheorie in der Linguistik. Anwendungsbeispiele – Methodenreflexion – Perspektiven*; Tübingen: Stauffenburg Verlag; 93–112
- Santich, Barbara (1995): „The Evolution of Culinary Techniques in the Medieval Era“; in: Weiss Adamson, Melitta (ed): *Food in the Middle Ages. A Book of Essays*; New York; London: Garland; 61–81
- Sarti, Raffaella (2002): „Uomini e donne in cucina in età moderna“; http://www.pellegrinoartusi.it/convegni_artusiani.htm, Datum der Abfrage: 14.01.04
- Schäffner, Christina (1998a): „Action (theory of ‘translational action’)“; in: Baker, Mona (ed): *Routledge Encyclopedia of Translation Studies*. Edited by Mona Baker, assisted by Kirsten Malmkjær; London; New York: Routledge; 3–5
- Schäffner, Christina (1998b): „Skopos theory“; in: Baker, Mona (ed): *Routledge Encyclopedia of Translation Studies*. Edited by Mona Baker, assisted by Kirsten Malmkjær; London; New York: Routledge; 235–238
- Schäffner, Christina; Adab, Beverly (1997): „Translation as intercultural communication – Contact as conflict“; in: Snell-Hornby, Mary et al. (eds): *Translation as intercultural communication*; Amsterdam: Benjamins; 325–337
- Schiedlausky, G. (1961): *Tee, Kaffee, Schokolade. Ihr Eintritt in die Europäische Gesellschaft*. Bibliothek des Germanischen National-Museums Nürnberg zur deutschen Kunst- und Kulturgeschichte; Bd. 17; München: Prestel
- Schilling, Heinz (1999 [1984]): „Reformation und Altes Reich (1500 bis 1740)“; in: Boockmann, H.; Schilling, H.; Schulze, H.; Stürmer, M. (eds): *Mitten in Europa. Deutsche Geschichte von den Anfängen bis zur Gegenwart*; Berlin: Wolf Jobst Siedler Verlag; 1. Taschenbuchausgabe; 137–257
- Schmale, Wolfgang (1998): *Historische Komparatistik und Kulturtransfer. Europageschichtliche Perspektiven für die Landesgeschichte. Eine Einführung unter besonderer Berücksichtigung der sächsischen Landesgeschichte*; Herausforderungen. Historisch-politische Analysen Bd. 6; Bochum
- Schmale, Wolfgang (2000): *Geschichte Frankreichs*; Stuttgart: Eugen Ulmer
- Schmidt, Heide (1989): „Übersetzungsdidaktik und Interferenz“; in: Schmidt, Heide (ed): *Interferenz in der Translation*; Übersetzungswissenschaftliche Beiträge; Bd. 12; Leipzig: Verlag Enzyklopädie; 29–38
- Schmidt, Heide (ed) (1989): *Interferenzen in der Translation*; Übersetzungswissenschaftliche Beiträge; Bd. 12; Leipzig: Verlag Enzyklopädie
- Schmitt, Anneliese (1981): Nachwort; in: anon.: *Das Allerneueste Pariser Koch-Buch*; Frankfurt a. M.; Leipzig: Insel Verlag; Edition Leipzig; Nachdruck der Ausgabe Straßburg 1752, herausgegeben von Manfred Lemmer; I–XXXI
- Schmitt, Christian (1988): „Typen der Ausbildung und Durchsetzung von Nationalsprachen in der Romania“; in: *Sociolinguistica* 2; Tübingen: Niemeyer; 73–116
- Schneider, Karin (1999): *Paläographie und Handschriftenkunde für Germanisten. Eine Einführung*; Sammlung kurzer Grammatiken germanischer Dialekte; B. Ergänzungsreihe Nr. 8; Tübingen: Max Niemeyer Verlag
- Schreiber, Michael (1993): *Übersetzung und Bearbeitung*; Tübingen: Gunter Narr
- Schreiber, Michael (1999 [1998]): „Übersetzungstypen und Übersetzungsverfahren“; in: Snell-Hornby, Mary; Hönig, Hans G.; Kußmaul, Paul; Schmitt, Peter A. (eds): *Handbuch Translation*; Tübingen: Stauffenburg Verlag; 2., verbesserte Auflage; 151–154

Literaturverzeichnis

- Schulze, Hagen (1999 [1984]): „Die Geburt der deutschen Nation (1740-1866)“; in: Boockmann, H.; Schilling, H.; Schulze, H.; Stürmer, M. (eds): *Mitten in Europa. Deutsche Geschichte von den Anfängen bis zur Gegenwart*; Berlin: Wolf Jobst Siedler Verlag; 1. Taschenbuchausgabe; 259–371
- Schulz-Grobert, Jürgen (1996): „Setzer und Übersetzer. Zum Status potentieller Bearbeiter des ‚Eulenspiegelbuchs‘ in Strassburg“; in: Heinzle, Joachim; Johnson, L. Peter; Vollman-Profe, Gisela (eds): *Wolfram-Studien XIV. Übersetzen im Mittelalter. Cambridge Kolloquium 1994*; Veröffentlichungen der Wolfram von Eschenbach-Gesellschaft; Bd. 14; Berlin: Erich Schmidt Verlag; 344–358
- Schwarz, Gesine (2003): „Täglich Brot und Festgelage beim Wolfenbütteler Herzog im 15. Jahrhundert“; in: Schwarz, Ulrich (ed): *Auf dem Weg zur herzoglichen Residenz Wolfenbüttel im Mittelalter*; Quellen und Forschungen zur Braunschweigischen Landesgeschichte. Herausgegeben vom Braunschweigischen Geschichtsverein; Bd. 40; Braunschweig: Appelhaus Verlag; 181–222
- Seifert, Traudl; Sametschek, Ute (1977): *Die Kochkunst in zwei Jahrtausenden. Das große Buch der Kochbücher und Meisterköche. Mit Originalrezepten von der Antike bis 1900*; München: Gräfe und Unzer
- Shuttleworth, Mark (1998): „Polysystem Theory“; in: Baker, Mona (ed): *Routledge Encyclopedia of Translation Studies*. Edited by Mona Baker, assisted by Kirsten Malmkjær; London; New York: Routledge; 176–179
- Simmel, Georg (1957): „Soziologie der Mahlzeit (1910)“; in: Landmann, Michael; Susman, Margarete (eds): *Georg Simmel: Brücke und Tür. Essays des Philosophen zur Geschichte, Religion, Kunst und Gesellschaft*; Stuttgart: K. F. Koehler Verlag; 243–250
- Simon, Sherry; Bratcher, Robert; Butorovic, Amila; Kaufmann, Francine; Khammas, Achmed; Pezzini, Domenico; Sharma, Arvind (1995): „Chapter 6 - Translators and the Spread of Religions“; in: Delisle, Jean; Woodsworth, Judith (eds): *Translators through history*; Benjamins Translation Library; Bd. 13; Amsterdam: John Benjamins Publishing Company; Unesco Publishing; 159–187
- Siuts, Hinrich (1973): „Beharrung und Wandel im Volksleben Mitteleuropas“; in: Wiegelmann, Günter (ed): *Kultureller Wandel im 19. Jahrhundert*; Studien zum Wandel von Gesellschaft und Bildung im Neunzehnten Jahrhundert, herausgegeben von Otto Neuloh und Walter Rüegg; 5; Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht; 242–250
- Snell-Hornby, Mary (1988): *Translation Studies. An Integrated Approach*; Diss. Zürich 1987; Amsterdam; Philadelphia: John Benjamins Publishing Company
- Snell-Hornby, Mary (1989): „Andere Länder, andere Sitten. Zum Problem der kulturbedingten Interferenz in der Translation“; in: Schmidt, Heide (ed): *Interferenz in der Translation*; Übersetzungswissenschaftliche Beiträge; Bd. 12; Leipzig: Verlag Enzyklopädie; 135–143
- Snell-Hornby, Mary (²1994 [1986]): „Einleitung. Übersetzen, Sprache, Kultur“; in: Snell-Hornby, Mary (ed): *Übersetzungswissenschaft. Eine Neuorientierung. Zur Integrierung von Theorie und Praxis*; UTB für Wissenschaft, Bd. 1415; Tübingen; Basel: A. Francke Verlag; 2. durchgesehene Aufl.; 9–29
- Snell-Hornby, Mary (ed) (²1994 [1986]): *Übersetzungswissenschaft. Eine Neuorientierung*; UTB 1415; Tübingen; Basel: A. Francke Verlag; 2., durchgesehene Auflage
- Snell-Hornby, Mary; Jettmárová, Zuzana; Kaindl, Klaus (eds) (1997): *Translation as intercultural communication*; Amsterdam: Benjamins

Literaturverzeichnis

- Snell-Hornby, Mary; Hönig, Hans G.; Kußmaul, Paul; Schmitt, Peter A. (eds) (²1999 [1998]): *Handbuch Translation*; Stauffenburg Handbücher; Tübingen: Stauffenburg Verlag; 2., verb. Aufl.
- Sociolinguistica* 2 (1988); Tübingen: Niemeyer
- Sperber, Dan (³1998 [1996]): *Explaining Culture. A Naturalistic Approach*; Oxford: Blackwell; 3. Aufl.
- Sperber, Dan; Wilson, Deirdre (1986): *Relevance. Communication and cognition*; Cambridge, Mass.: Harvard UP
- Spiekermann, Uwe (o. J.): *Nahrung und Ernährung im Industriezeitalter. Ein Rückblick auf 25 Jahre historisch-ethnologischer Ernährungsforschung (1972–1996)*; <http://www.bfernaehrung.de/Bfe-Deutsch/Information/rbericht/BERSPI35.pdf>; Datum der Abfrage: 08.12.03
- Spillner, Bernd (1997): „Methoden des interkulturellen Sprachvergleichs. Kontrastive Linguistik, Paralleltextanalyse, Übersetzungsvergleich“; in: Lüsebrink, Hans-Jürgen; Reichardt, Rolf (eds): *Kulturtransfer im Epochenumbruch Frankreich-Deutschland 1770–1815*; 2 Bde.; Deutsch-Französische Kulturbibliothek; 9; Leipzig: Leipziger Universitätsverlag; Bd. 1, 103–130
- Spode, Hasso (1993): *Die Macht der Trunkenheit. Kultur- und Sozialgeschichte des Alkohols in Deutschland*; Opladen: Leske + Budrich
- Spode, Hasso (2001 [1999]): „Alkoholische Getränke“; in: Hengartner, Thomas; Merki, Christoph Maria (eds): *Genußmittel. Eine Kulturgeschichte*. Frankfurt a. M.; Leipzig: Insel Verlag; 27–90
- Spohn, Thomas (1985/86): „Veränderungen der Tischsitten im Spiegel bürgerlicher Inventare des 17. und 18. Jahrhunderts“; in: *Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde*; Bd. 30/31; Bonn, Münster; 167–181
- Spooner, Frank (1970): „Régimes alimentaires d'autrefois : proportions et calculs en calories“; in: Hémardinquer, Jean-Jacques (ed): *Pour une histoire de l'alimentation*; Cahiers des Annales, 28; Paris: Armand Colin; 35–42; erstmals in Annales, 16, 1961, 568–574
- Spriewald, Ingeborg (1979): Nachwort; in: anon.: *Vollständiges Nürnbergisches Koch-Buch*; Nachdruck der Ausgabe Nürnberg 1691, herausgegeben von Ingeborg Spriewald; Hildesheim; New York: Olms Presse; 3–26 (eigene Paginierung)
- Stolze, Radegundis (1994): *Übersetzungstheorien. Eine Einführung*; Narr Studienbücher; Tübingen: Gunter Narr Verlag
- Švejcar, Aleksandr D. (1989): „Literal Translation as a Product of Interference“; in: Schmidt, Heide (ed): *Interferenz in der Translation*; Übersetzungswissenschaftliche Beiträge; Bd. 12; Leipzig: Verlag Enzyklopädie; 39–44
- Tannahill, Reay (1973): *Kulturgeschichte des Essens. Von der letzten Eiszeit bis heute*. Originaltitel: „Food in history“ (New York, 1973); Wien, Berlin: Paul Neff Verlag
- Teich, Elke (2003): *Cross-Linguistic Variation in System and Text. A Methodology for the Investigation of Translations and Comparable Texts*; Text, Translation, Computational Processing; Annely Rothkegel; John Laffling (eds); Bd. 5; Berlin; New York: Mouton de Gruyter
- Telling, Rudolf (1987): *Französisch im deutschen Wortschatz. Lehn- und Fremdwörter aus acht Jahrhunderten*; Berlin: Volk und Wissen
- Teuteberg, Hans Jürgen (1986a): „Periods and Turning-Points in the History of European Diet: A Preliminary Outline of Problems and Methods“. Eine deutsche Version des Vortrags

Literaturverzeichnis

- erschien ebenfalls 1986 in „Unsere tägliche Kost“ (=Teuteberg 1986c); in: Fenton, Alexander; Kisbán, Eszter (eds): *Food in Change: Eating Habits from the Middle Ages to the Present Day*; Edinburgh; Atlantic Highlands, NJ: John Donald Publishers; 11–23
- Teuteberg, Hans Jürgen (1986b): „Stadien der Ernährungsgeschichte“. in: Teuteberg, Hans Jürgen; Wiegelmann, Günter (eds): *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung*; Münster: F. Coppenrath Verlag; 303–310; unveröffentlichtes Manuskript eines Vortrages, der auf der 5. Internationalen Konferenz für Nahrungsethnologie in Matráfüred [sic] (Ungarn) zum Thema „Periods and Landmarks in the History of European Diet: A Preliminary [sic] Outline of Problems and Methods“ gehalten wurde; die Kongressakten bei Fenton/Kisbán, dort englische Version (=Teuteberg 1986a)
- Teuteberg, Hans Jürgen (1988): „Magische, mythische und religiöse Elemente in der Nahrungskultur Mitteleuropas“; in: Bringéus, N.-A.; Meiners, U.; Mohrmann, R.-E.; Sauermann, D.; Siuts, H. (eds): *Wandel der Volkskultur in Europa*; 2 Bde.; Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland; Heft 60/I+II; Münster: F. Coppenrath Verlag; 351–373
- Teuteberg, Hans Jürgen (2001a [1999]): „Kaffee“; in: Hengartner, Thomas; Merki, Christoph Maria (eds): *Genußmittel. Eine Kulturgeschichte*. Frankfurt a. M.; Leipzig: Insel Verlag; 91–132
- Teuteberg, Hans Jürgen (2001b [1999]): „Gewürze“; in: Hengartner, Thomas; Merki, Christoph Maria (eds): *Genußmittel. Eine Kulturgeschichte*. Frankfurt a. M.; Leipzig: Insel Verlag; 300–331
- Teuteberg, Hans Jürgen; Neumann, Gerhard; Wierlacher, Alois (eds) (1997): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*; Kulturthema Essen; Bd. 2; Berlin: Akademie-Verlag
- Teuteberg, Hans Jürgen; Wiegelmann, Günter (1986a): „Einführung und Nutzung der Kartoffel in Deutschland“; in: Teuteberg, Hans Jürgen; Wiegelmann, Günter (eds): *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung*; Münster: F. Coppenrath Verlag; 93–134; der hier vorliegende Beitrag wurde aus den zwei folgenden Beiträgen völlig neu zusammengestellt und zugleich anhand neuerer Forschungen überarbeitet: Teuteberg, Hans J.: „Zur sozialgeschichtlichen Bedeutung der Kartoffel und ihrer Eingliederung in die deutsche Volkskost“, in: Niilo Valonen, Juhani U. E. Lehtonen (eds): *Ethnologische Nahrungsforschung – Ethnological Food Research. Vorträge des zweiten Internationalen Symposiums für ethnologische Nahrungsforschung, Helsinki 1973* (=Kansatieteellinen Arkisto Nr. 26), Helsinki: Suomen Muinais muistoyhdistys 1975, 237–265; und Wiegelmann, Günter: *Alltags- und Festspeisen* [siehe dort], 87–111, Kap. 3.1.2 „Eingliederung der Kartoffel in Alltags- und Festmahlzeiten“
- Teuteberg, Hans Jürgen; Wiegelmann, Günter (ed) (1986): *Unsere tägliche Kost. Studien zur Geschichte des Alltags*; Studien zur Geschichte des Alltags; hrsg. von Hans J. Teuteberg und Peter Borscheid; Bd. 6; Münster: F. Coppenrath Verlag
- Thomason, Sarah G. (2001): *Language Contact*; Washington D.C.: Georgetown University Press
- Thomé, Gisela (1980): „Die Aufforderung in der französisch-deutschen Übersetzung“; in: Poulsen, Sven-Olaf; Wilss, Wolfram (eds): *Angewandte Übersetzungswissenschaft. Internationales übersetzungswissenschaftliches Kolloquium an der Wirtschaftsuniversität Århus/Dänemark (19.–21. Juni 1980)*; Århus; 58–81

- Tolksdorf, Ulrich (²1994 [1988]): „Nahrungsforschung“; in: Brednich, Rolf Wilhelm (ed): *Grundriß der Volkskunde. Einführung in die Forschungsfelder der Europäischen Ethnologie*; Berlin: Dietrich Reimer Verlag; 2. Auflage; 229–242
- Toury, Gideon (1995): *Descriptive Translation Studies and Beyond*; Benjamins Translation Library; Bd. 4; Amsterdam; Philadelphia: John Benjamins Publishing Company
- van Winter, Johanna Maria (1982): „Kochkultur und Speisegewohnheiten spätmittelalterlicher Oberschichten.“; in: *Adelige Sachkultur*; Wien; 214–257
- van Winter, Johanna Maria (1986a): „Kochen und Essen im Mittelalter“; in: Herrmann, Bernd (ed): *Mensch und Umwelt im Mittelalter*; Stuttgart: Deutsche Verlags-Anstalt; 88–100
- van Winter, Johanna Maria (1986b): „Obligatory Fasts and Voluntary Asceticism in the Middle Ages“; in: Fenton, Alexander; Kisbán, Eszter (eds): *Food in Change. Eating Habits from the Middle Ages to the Present Day*; Edinburgh: John Donald Publishers; 161–166
- van Winter, Johanna Maria (1995): „Interregional Influences in Medieval Cooking“; in: Weiss Adamson, Melitta (ed): *Food in the Middle Ages. A Book of Essays*; New York; London: Garland; 45–59
- Vannerem, Mia; Snell-Hornby, Mary (²1994 [1986]): „Die Szene hinter dem Text: ‘scenes-and-frames semantics’ in der Übersetzung“; in: Snell-Hornby, Mary (ed): *Übersetzungswissenschaft. Eine Neuorientierung*; UTB 1415; Tübingen; Basel: A. Francke Verlag; 2., durchgesehene Auflage; 184–205
- Veblen, Thorstein B. (1965 [1899]): *The Theory of the Leisure Class*; New York: A. M. Kelley; Nachdruck
- Vermeer, Hans J. (1992): *Skizzen zu einer Geschichte der Translation*; 2 Bde.; thw – translatorischen handeln wissenschaft, schriftenreihe der allgemeinen übersetzungs- und dolmetschwissenschaft der universität heidelberg, herausgeber: Margret Ammann und Hans J. Vermeer [Kleinschreibung im Original]; Bd. 6; Frankfurt: IKO – Verlag für Interkulturelle Kommunikation
- Vermeer, Hans J. (1996a): *Das Übersetzen im Mittelalter*. (13. und 14. Jahrhundert). 2 Bde.: Bd. 1 – Das arabisch-lateinische Mittelalter; Bd. 2 – Deutsch als Zielsprache; Heidelberg: TextConText
- Vermeer, Hans J. (1996b): „Sprache oder Kultur?“; in: Salevsky, Heidemarie (ed): *Dolmetscher- und Übersetzerausbildung gestern, heute und morgen*. Berliner Beiträge zur Translationswissenschaft. Frankfurt a. M.: Peter Lang Verlag; 163–169
- Vermeer, Hans J. (2000): *Das Übersetzen in Renaissance und Humanismus (15. und 16. Jahrhundert)*; 2 Bde.; Reihe Wissenschaft, herausgegeben von Annette Wußler und Hans J. Vermeer, Bd. 7; Heidelberg: TEXTconTEXT-Verlag
- Vermeer, Hans J.; Witte, Heidrun (1990): *Mögen Sie Zistrosen? Scenes & frames & channels im translatorischen Handeln*; Text-con-Text-Beiheft, Bd. 3; Heidelberg: Julius Groos Verlag
- Vollmer, Vera (1938): „Sprachliches aus altschwäbischen Kochbüchern [18. Jh.]“; in: Bihl, Hans (ed): *Beiträge zur Geschichte, Literatur und Sprachkunde vornehmlich Württembergs. Festgabe für Karl Bohnenberger zum 75. Geburtstag*; Tübingen: Verlag von J. C. B. Mohr (Paul Siebeck); 361–375
- Weber-Kellermann, Ingeborg (1978): „Beobachtungen zu Tradition, Mode und Innovation am Beispiel eines Trachtenstückes“; in: Bimmer, Andreas C. et al. (eds): *Brauch – Familie – Arbeitsleben. Schriften von Ingeborg Weber-Kellermann*; Marburger Studien zur ver-

Literaturverzeichnis

- gleichenden Ethnosoziologie, Bd. 10; Marburg: Marburger Studienkreis für Europäische Ethnologie E. V.; 114–124
- Wegener, Hans (1939): Vorwort; in: *Küchenmeisterei*, in Nürnberg von Peter Wagner um 1490 gedruckt; Faksimile nach dem Exemplar der Herzog August Bibliothek in Wolfenbüttel; eingeleitet von Hans Wegener; mit einem Glossar und einer Bibliographie. Leipzig: Kommissionsverlag Otto Harrassowitz; 5–16
- Weiss Adamson, Melitta (1995): *Food in the Middle Ages. A Book of Essays*; New York; London: Garland
- Weiss, Hans U. (1996): *Gastronomia : eine Bibliographie der deutschsprachigen Gastronomie 1485–1914. Ein Handbuch für Sammler und Antiquare*; Zürich: Bibliotheca Gastronomica
- Werner, Michael (1995): „Maßstab und Untersuchungsebene. Zu einem Grundproblem der vergleichenden Kulturtransfer-Forschung“; in: Jordan, Lothar; Kortländer, Bernd (eds): *Nationale Grenzen und internationaler Austausch. Studien zum Kultur- und Wissen-schaftstransfer in Europa*; Communicatio. Studien zur europäischen Literatur- und Kulturgeschichte. Herausgegeben von Fritz Nies und Wilhelm Voßkamp unter Mitwirkung von Yves Chevrel und Reinhart Kosellek; Bd. 10; Tübingen: Max Niemeyer Verlag; 20–33
- Werner, Michael (1997): „Dissymmetrien und symmetrische Modellbildungen in der Forschung zum Kulturtransfer“; in: Lüsebrink, Hans-Jürgen; Reichardt, Rolf (eds): *Kulturtransfer im Epochenbruch Frankreich-Deutschland 1770–1815*; 2 Bde.; Deutsch-Französische Kulturbibliothek; 9; Leipzig: Leipziger Universitätsverlag; Bd. 1, 87–101
- Werner, Michael; Espagne, Michel (1985): „Deutsch-französischer Kulturtransfer im 18. und 19. Jahrhundert: Zu einem neuen interdisziplinären Forschungsprogramm des CNRS“; in: *Francia* 13; 502–510
- Wheaton, Barbara Ketcham (1996 [1983]): *Savoring the Past. The French Kitchen and Table from 1300 to 1789*; New York; London; Toronto; Sydney; Tokyo; Singapore: Touchstone/Simon & Schuster; First Touchstone edition
- Wiedemann, Inga (1993): *Herrin im Hause. Durch Koch- und Haushaltsbücher zur bürgerlichen Hausfrau*; Schnittpunkt Zivilisationsprozeß; Bd. 5; Pfaffenweiler: Centaurus-Verlagsgesellschaft
- Wiegelmann, Günter (1967): *Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung*; Atlas der deutschen Volkskunde Neue Folge, Beiheft 1; Marburg: Elwert
- Wiegelmann, Günter (1985): „Nord-Süd-Unterschiede in den kulturräumlichen Gliederungen seit Wilhelm Heinrich Riehl“; in: Wiegelmann, Günter (ed): *Nord-Süd-Unterschiede in der städtischen und ländlichen Kultur Mitteleuropas*; Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland; Bd. 40; Münster; 389–404
- Wiegelmann, Günter (1986a): „Was ist der spezielle Aspekt ethnologischer Nahrungsforschung?“; in: Teuteberg, Hans Jürgen; Wiegelmann, Günter (eds): *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung*; Münster: F. Coppenrath Verlag; 21–31; zuerst erschienen in: *Ethnologia Scandinavica*, hrsg. von Nils-Arvid Bringéus; Stockholm: Selbstverlag 1971, 1–16
- Wiegelmann, Günter (1986b): „Möglichkeiten ethnohistorischer Nahrungsforschung. Ansätze für Analogieschlüsse“; in: Teuteberg, Hans Jürgen; Wiegelmann, Günter (eds): *Unsere*

Literaturverzeichnis

- tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung*; Münster: F. Coppenrath Verlag; 33–41; zuerst erschienen in: *Ethnologia Europaea*, Bd. I, Paris 1967, 185–194
- Wiegelmann, Günter (1986c): „Zucker und Süßwaren im Zivilisationsprozeß der Neuzeit“; in: Teuteberg, Hans Jürgen; Wiegelmann, Günter (eds): *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung*; Münster: F. Coppenrath Verlag; 135–152
- Wiegelmann, Günter (1986d): „Kontinuität und Konstanz in der Volksnahrung“; in: Teuteberg, Hans Jürgen; Wiegelmann, Günter (eds): *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung*; Münster: F. Coppenrath Verlag; 311–323; zuerst erschienen in: Bausinger, Hermann; Brückner, Wolfgang (eds): *Kontinuität, Geschichtlichkeit und Dauer als volkskundliches Problem*; Berlin: Erich Schmidt Verlag 1969, 154–171
- Wiegelmann, Günter (1986e): „Innovationen in Speisen und Mahlzeiten“; in: Teuteberg, Hans Jürgen; Wiegelmann, Günter (eds): *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung*; Münster: F. Coppenrath Verlag; 325–334; zuerst erschienen unter dem Titel: „Innovation in Food and Meals“ in: *Folk Life. A Journal of Ethnological Studies* 12 (1974), Leeds: Maney and Son Ltd., 20–30
- Wiegelmann, Günter (1986f): „Der Wandel von Speisen- und Tischkultur im 18. Jahrhundert“; in: Teuteberg, Hans Jürgen; Wiegelmann, Günter (eds): *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung*; Münster: F. Coppenrath Verlag; 335–344; zuerst erschienen als „Tendenzen kulturellen Wandels in der Volksnahrung des 19. Jahrhunderts“ in: Heischkel-Artelt, Edith (ed): *Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert*, Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht 1976, 11–21
- Wiegelmann, Günter (²1995): *Theoretische Konzepte der europäischen Ethnologie. Diskussionen um Regeln und Modelle*; Grundlagen der europäischen Ethnologie; Bd. 1; Münster: Lit; 2., erw. Aufl.
- Wiegelmann, Günter (ed) (1985): *Nord-Süd-Unterschiede in der städtischen und ländlichen Kultur Mitteleuropas* [im Sonderforschungsbereich 164 „Vergleichende Geschichtl. Städteforschung“ d. Westfäl. Wilhelms-Univ. Münster entstanden]; Münster: Coppenrath
- Wiegelmann, Günter (ed) (1987): *Wandel der Alltagskultur seit dem Mittelalter. Phasen – Epochen – Zäsuren*; Münster: Coppenrath
- Wienen, Ursula (2003): „Übersetzen und Sprachwandel. Interkulturelle Prozesse in Frankreich und Deutschland, aufgezeigt am Beispiel *Savoir-vivre*“; in: Gil, Alberto; Schmitt, Christian (eds): *Aufgaben und Perspektiven der romanischen Sprachgeschichte im Dritten Jahrtausend. Akten der gleichnamigen Sektion des XXVII. Deutschen Romanistentages München (7.–10. Oktober 2001)*; Romanistische Kongressberichte, herausgegeben von Alberto Gil und Christian Schmitt; Bd. 10; Bonn: Romanistischer Verlag; 319–344
- Wienen, Ursula (2004): „Interferenz und Interkulturalität. Zur Charakterisierung übersetzter Texte“; in: Gil, Alberto; Osthus, Dietmar; Polzin-Haumann, Claudia (eds): *Romanische Sprachwissenschaft. Zeugnisse für Vielfalt und Profil eines Faches. Festschrift für Christian Schmitt zum 60. Geburtstag*; Frankfurt a. M.: Peter Lang Verlag; 511–536
- Willan, Anne (1996): *Die große Schule des Kochens. Zutaten – Techniken – Rezepte*; München: Christian Verlag; Sonderausgabe
- Wilson, Deirdre; Sperber, Dan (2003): „Relevance Theory“; http://www.dan.sperber.com/relevance_theory.htm; Datum der Abfrage: 25.03.04

Literaturverzeichnis

- Wilss, Wolfram (1989): „Interferenzerscheinungen beim Übersetzen Fremdsprache – Grundsprache. Vorschläge zu einer prozeduralen Analyse“; in: Schmidt, Heide (ed): *Interferenz in der Translation*; Übersetzungswissenschaftliche Beiträge; Bd. 12; Leipzig: Verlag Enzyklopädie; 7–18
- Wiswe, Hans (1956): „Ein mittelniederdeutsches Kochbuch des 15. Jahrhunderts“; in: *Braunschweigisches Jahrbuch* 37; 19–55
- Wiswe, Hans (1958): „Nachlese zum ältesten mittelniederdeutschen Kochbuch.“; in: *Braunschweigisches Jahrbuch* 39 (1958); 103–121
- Wiswe, Hans (1967): „Die mittelniederdeutsche Kochrezeptüberlieferung“; in: *Niederdeutsches Jahrbuch* 90 (1967); 46–62
- Wiswe, Hans (1970): *Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp*; München
- Woodsworth, Judith, in collaboration with Cronin, Michael; D’hulst, Lieven; Findlay, Bill; Gargatagli, Ana; Hermans, Theo; Nama, Charles A. (1995): „Translators and the Emergence of National Literatures“; in: Delisle, Jean; Woodsworth, Judith (eds): *Translators through history*; Benjamins Translation Library; Bd. 13; Amsterdam: Jonh Benjamins Publishing Company; 67–98
- Wurff, Wim van der (1995): „Language contact and syntactic change: Some formal linguistic diagnostics“; in: Fisiak, Jacek (ed): *Linguistic Change under Contact Conditions*; Trends in Linguistics. Studies and Monographs 81; Berlin; New York: Mouton de Gruyter; 383–420
- Wurm, Helmut (1986): „Körpergröße und Ernährung der Deutschen im Mittelalter“; in: Herrmann, Bernd (ed): *Mensch und Umwelt im Mittelalter*; Stuttgart: Deutsche Verlags-Anstalt; 101–108
- Wüstendörfer, Werner (1974): *Die Diffusion von Neuerungen. Aspekte einer Adoptionstheorie und deren paradigmatische Prüfung*; Erlangen; Nürnberg: Dissertation, Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg
- Zedler, Johann Heinrich (1993 [1732–1754]): *Grosses vollständiges Universal-Lexikon*, 2. vollständiger photomechanischer Nachdruck durch die Akademische Druck- und Verlagsanstalt, Graz 1993 [Bd.1] – 1998 [Bd.64] bzw. 1999 [Suppl.IV]; Nachdruck der Ausgabe Halle und Leipzig; Graz: Akademische Druck- und Verlagsanstalt