ANLAGEN

Anlage 1.
Aufteilung der im lettischen Korpus enthaltenen lettischen Kochbücher binnen der drei Abschnitte des 20. Jhs.

1900 – 1939

1900	**1901**	**1902**	**1903**	**1904**	**1905**	**1906**	**1907**	**1908**	**1909**
		KB 1902		KB 1904			KB 1907		
1910	**1911**	**1912**	**1913**	**1914**	**1915**	**1916**	**1917**	**1918**	**1919**
	KB 1911		KB 1913						
1920	**1921**	**1922**	**1923**	**1924**	**1925**	**1926**	**1927**	**1928**	**1929**
							KB 1927	KB 1928a KB 1928b	KB 1929
1930	**1931**	**1932**	**1933**	**1934**	**1935**	**1936**	**1937**	**1938**	**1939**
			KB 1933	KB 1934a KB 1934b	KB 1935		KB 1937		KB 1939

1940 – 1989

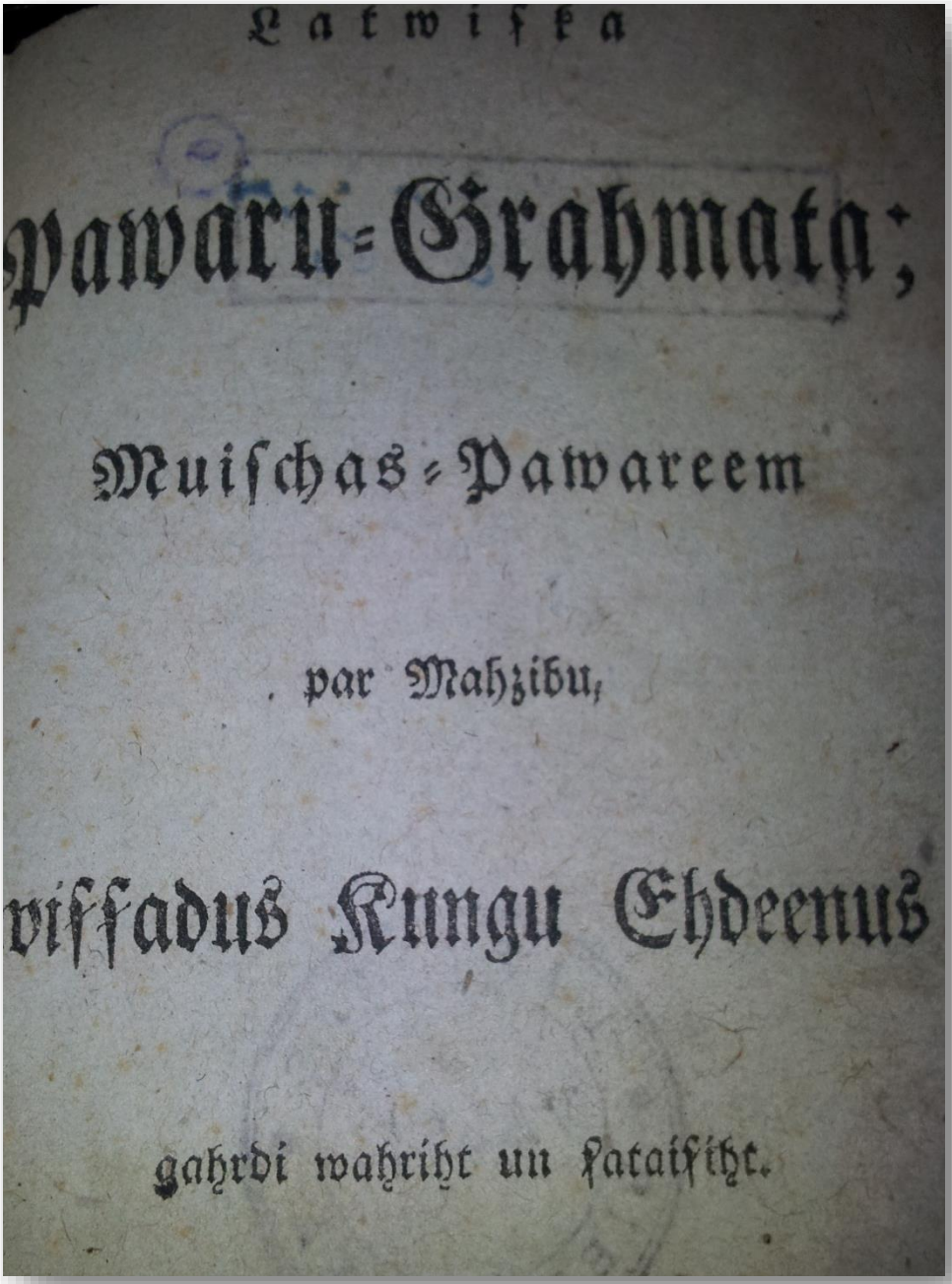
1940	**1941**	**1942**	**1943**	**1944**	**1945**	**1946**	**1947**	**1948**	**1949**
KB 1940		KB 1942		KB 1944					
1950	**1951**	**1952**	**1953**	**1954**	**1955**	**1956**	**1957**	**1958**	**1959**
		KB 1952					KB 1957		
1960	**1961**	**1962**	**1963**	**1964**	**1965**	**1966**	**1967**	**1968**	**1969**
		KB 1962				KB 1966			
1970	**1971**	**1972**	**1973**	**1974**	**1975**	**1976**	**1977**	**1978**	**1979**
KB 1970		KB 1972			KB 1975		KB 1977	KB 1978	
1980	**1981**	**1982**	**1983**	**1984**	**1985**	**1986**	**1987**	**1988**	**1989**
		KB 1982				KB 1986	KB 1987		

1990 – 1999

1990	**1991**	**1992**	**1993**	**1994**	**1995**	**1996**	**1997**	**1998**	**1999**
KB 1990	KB 1991a KB 1991b	KB 1992	KB 1993	KB 1994	KB 1995a KB 1995b	KB 1996a KB 1996b	KB 1997	KB 1998a KB 1998b	KB 1999a KB 1999b

Analge 2.

Titelblatt von *Latviska Pawahru-Grahmata; Muischas=Pawareem par Mahzibu, wissadus Kungu Ehdeenus gahrdi wahriht un sataisiht.* Übersetzt von Matthias Stobbe, Mitau: Steffenhagen, 1796
(KB 1796)



Latwiska

Pawahru-Grahmata;

Muischas=Pawareem

par Mahzibu,

wissadus Kungu Ehdeenus

gahrdi wahriht un sataisiht.

Anlage 3
Titelblatt des *Diätetischen und ökonomischen Kochbuchs* (Stendal: Franzen und Grosse, 1790)

Kochbuch
Johann-Friedrich-Danneil-Museum - Inv.Nr: B 10875
Das „Diätetische und ökonomische Kochbuch" ist ein kleiner und sehr seltener Druck aus dem Stendaler Verlag Franzen und Grosse. Dieses Kochbuch aus dem Jahre 1790 ist eines der frühen Werke zur Ernährungsdiät. Im Vordergrund der Rezeptauswahl stand seitens der Herausgeber die Idee, Rezepte und Vorschläge für die gesunde Ernährung und für kostengünstige Zutaten zu veröffentlichen.
Das Büchlein hat einen Pappband mit Kleisterpapierbezug. Die Frontispizabbildung zeigt das Innere einer zeitgenössischen Küche mit Feuerstelle und Bratspieß.

Quelle: www.museum-digital.de/san/index.php?t=objekt&oges=1812
PDF erzeugt am 07.12.2013

Anlage 4.
Auszug aus dem RKB1903

18. Kleine Sandkuchen.

Auf das Backbrett muß ich bitten
1½ Pfund Mehl zu schütten,
Citronenschal' gerieben fein
Leget man dann gleich hinein;
1 Pfund Butter kommt dazu,
Dann 1 Ei in aller Ruh,
Dann ½ Pfund Zucker auch;
Kneten dann nach altem Brauch
Muß man tüchtig nur den Teig,
In die Kält' ihn stellen gleich.
Nach 2 Stunden oder mehr
Nimmt man ihn dann wieder her,
Rollt ihn dann recht gründlich aus,
Stechet runde Kuchchen d'raus,
Streichet Ei sogleich darauf
Und streut etwas Mandeln auf;
In den Ofen flugs hinein,
Müssen goldgelb fertig sein.

19. Strandplätzchen.

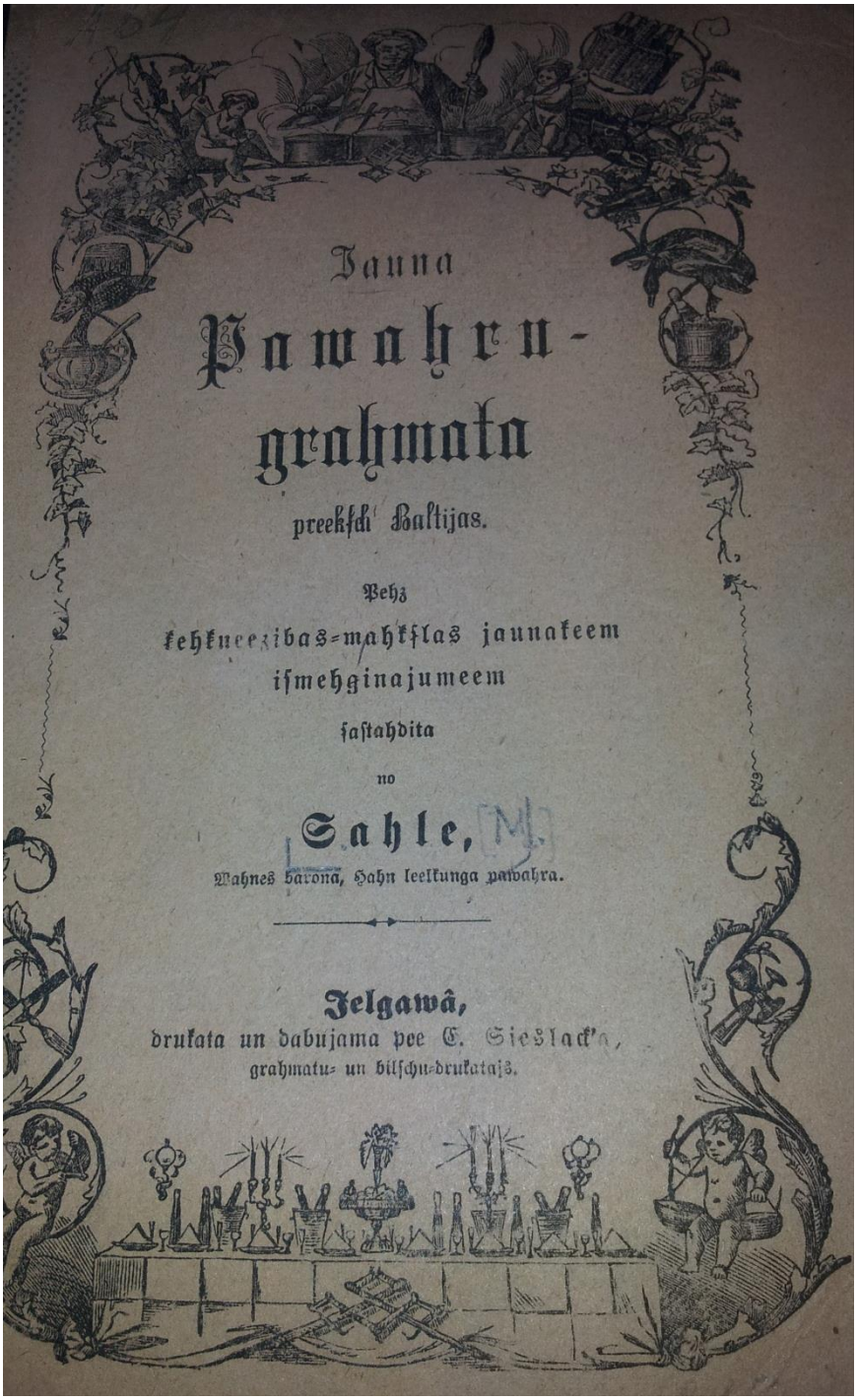
½ Pfund Butter, 1 Pfund Zucker rühre tüchtig,
Schlag' allmählich, das ist wichtig
6 ganze Eier dahinein,
Citronenschale gerieben fein,
1 Pfund Mehl schütt' auch dazu,
Kleine Plätzchen forme du,
Leg' sie auf die Kuchenpfann',
Hellbraun backe sie alsdann.

Zuthaten.	Kosten der Zuthaten.		Notizen.
	Rbl.	Kop.	
1½ ℔ Mehl		11	
1 Citrone		3	
1 ℔ Butter		40	
1 Ei		4	
½ ℔ Zucker		4	
1 Ei bestreichen		2	
		70	

Anlage 5.

Titelblatt von *Jauna Pawahru-grahmata preeksch Baltijas. Pehz ķehķneezibas-mahkslas jaunakeem ismehģinajumeem sastahdita no Sahle, Wahnes barona, Hahn leelkunga pawahra.* Jelgava: Sieslack, 1876.

(KB 1876)

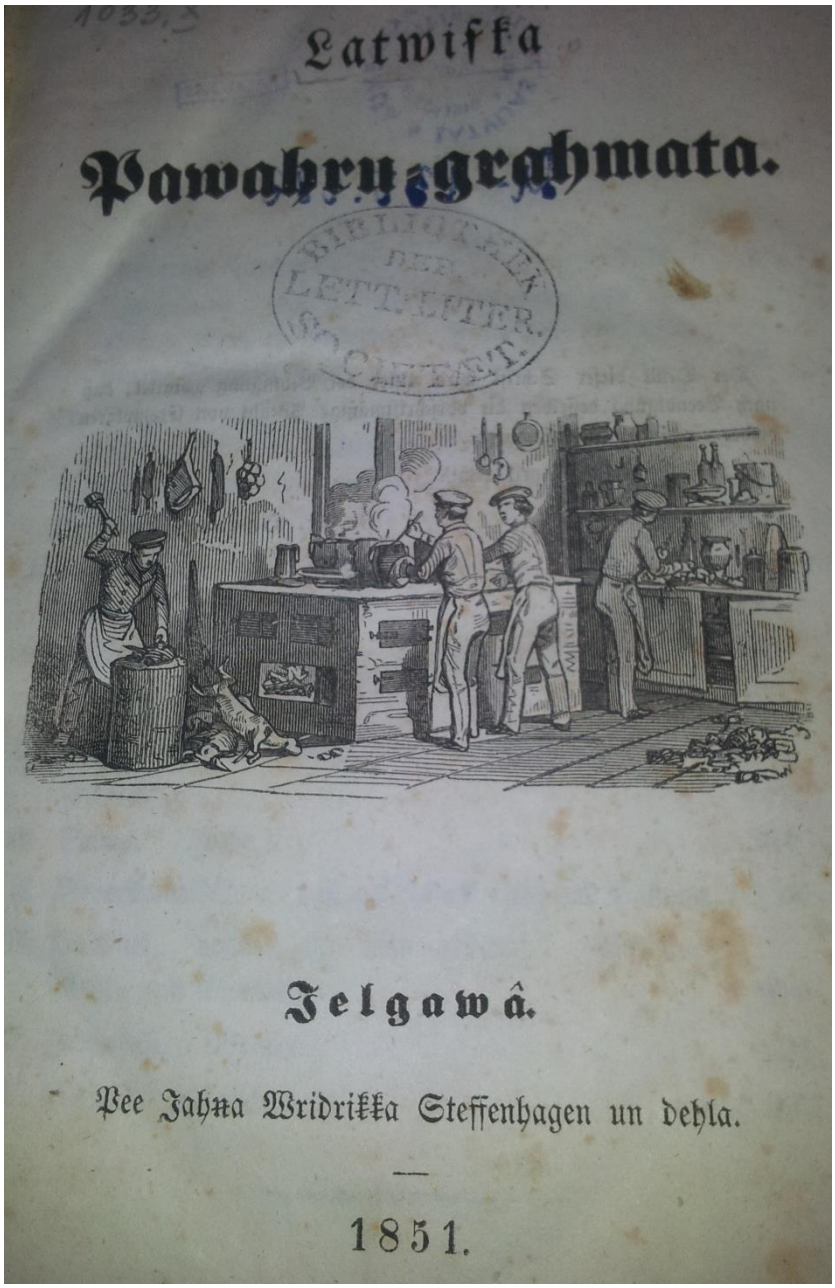


Jauna
Pawahru-
grahmata
preeksch Baltijas.

Pehz
ķehkneezibas-mahkslas jaunakeem
ismehginajumeem
sastahdita
no
Sahle,
Wahnes barona, Hahn leelkunga pawahra.

Jelgawâ,
drukata un dabujama pee E. Sieslack'a,
grahmatu- un bilschu-drukatajs.

Anlage 6.
Titelblatt von *Latwiska Pawahru-grahmata*. Jelgawa: J.W. Steffenhagens un dehls, 1851.
(KB 1851)



Latwiska

Pawahru-grahmata.

BIBLIOTHEK DER LETT. LITTER. GESELLSCH.

Jelgawâ.

Pee Jahna Wridrikka Steffenhagen un dehla.

—

1851.

Anlage 7.

Zur hauswirtschaftlichen Befähigung von Frauen der deutschen Oberschicht im Baltikum

Anja Wilhelmi (2007) hat anhand der Autobiographien deutscher Frauen der Oberschicht ihre Lebenswelten im Baltikum analysiert. Hinsichtlich der hauswirtschaftlichen Kenntnisse zieht Wilhelmi (vgl. 2007: 237) den Schluss, wegen der steigenden Bildungsansprüche würde die hauswirtschaftliche Befähigung vernachlässigt und bei den deutschen Frauen der oberen Schicht sei ein Mangel an diesbezüglichen Kenntnissen gewesen. Dies schildert sie anhand eines Beispiels aus dem Leben von Elsbeth von Schilling, geb. von Grunewaldt:

> „1906 ehelichte Elsbeth von Grunewaldt Georg Baron von Schilling und wurde Gutsfrau. Elsbeth war sich ihrer neuen Aufgaben und Pflichten durchaus im Klaren und wusste, dass sie fortan an die Leistung ihrer Schwiegermutter gemessen wurde: „Ich wurde nun die Nachfolgerin meiner Schwiegermutter (...) Ich weiß nicht, ob sie sehr glücklich gewesen wäre, wenn sie meine absolute Unkenntnis in der Wirtschaftsführung erlebt hätte."[652] Elsbeth hatte eine Ausbildung als Lehrerin genossen, hauswirtschaftliche Aufgaben waren ihr bislang niemals übertragen worden. Dennoch kam sie den Erwartungen der Umwelt auf recht listige Weise entgegen. „Eines Tages war ein Schwein geschlachtet worden und ich sollte die Anordnung geben, wie man es zerteilen soll. Ich hatte noch nie vor einem geschlachteten Schwein gestanden! Ich konnte diese Frage zum Glück mit der Anweisung regeln 'Ganz so, wie es die alte Frau Baronin [ihre Vorgängerin; A.W.] gewünscht hatte' und schaute selber interessiert zu"[653]"

Zitate bei Wilhelmi aus:

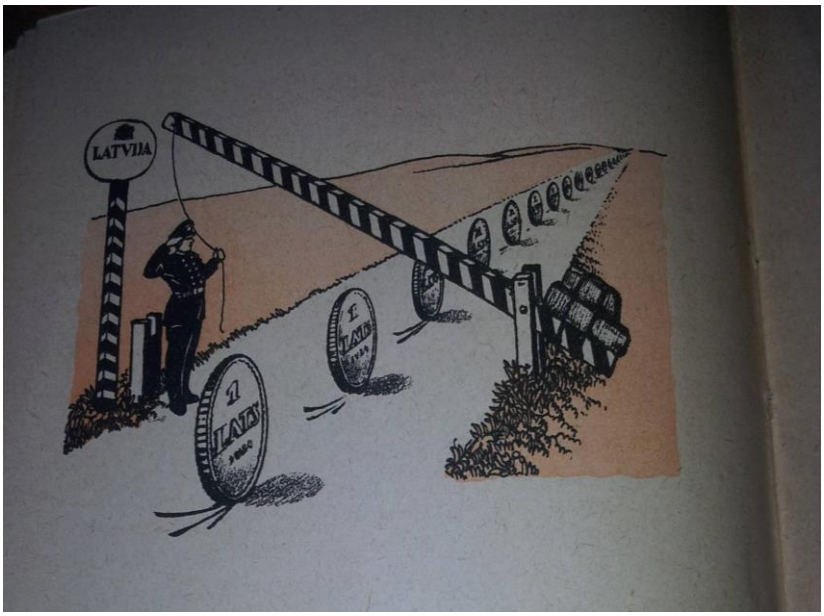
Elsbeth (Lisi) Baronin von Schilling: *Vom Zarenreich zur Bundesrepublik: 1884-1982. Erinnerungen und Lebensweg einer Siebenundneunzigjährigen*. Bonn-Bad Godesberg, 1982, S. 32.

Wilhelmi, Anja: *Lebenswelten von Frauen der deutschen Oberschicht im Baltikum (1800-1939). Eine Untersuchung anhand von Autobiografien*. Wiesbaden: Harrassowitz, 2007.

Anlage 8.

Propaganda in lettischen Kochbüchern in den 1930er Jahren

Im Vorwort (KB 1934b: 8) gedrucktes Bild zur Veranschaulichung der Rolle und des hauswirtschaftlichen Verhaltens der Hausfrau beim Allgemeinwohlstand.



„Ar to, varbūt, arī pa daļai izskaidrojama savādā parādība, ka mēs, neskatoties uz savu produktu priekšrocībām, līdz pat pēdējam laikam esam visai kāri bijuši uz visu, kas nāk no ārzemēm. Simtiem miljonu mūsu zelta latu, - to pašu latu, kuŗu trūkumu mēs tagad tik sāpīgi manam, aizripojuši Latvijas pastāvēšanas laikā pāri robežai par visādām pārtikas vielām, kuŗas mēs itin viegli būtu varējuši atvietot ar tik pat labām vai pat labākām vietējām. Neskaitāmus miljonus latu mēs būtu varējuši ietaupīt, ja tikai vienmēr būtu apzinājušies savas zemes ražojumu vērtīgumu un pratuši tos vismaz tikpat augsti cienīt, kā to dara svešnieki." (KB 1934: 7f.)

[dt. *Damit ist vielleicht teilweise auch die seltsame Erscheinung zu erklären, dass wir, abgesehen von den Vorteilen unserer Produkte, bis zum Letzten ziemlich gierig auf alles gewesen sind, was aus dem Ausland kommt. Hunderte Millionen unserer goldenen Lats – derselben Lats, deren Mangel wir nun so schmerzlich verspüren, sind während des Bestehens von Lettland für diverse Lebensmittel, die wir selbst recht leicht mit genauso guten oder sogar besseren lokalen ersetzt hätten könnten, über die Grenze gerollt. Unzählige Millionen von Lats hätten wir sparen können, wären wir bloß der Wertigkeit der Erzeugnisse unseres Landes bewusst und hätten wir es gekonnt, diese mindestens genauso hoch zu schätzen, wie die Fremden*.]

KB 1934b *Tautiski gardumi. Daži padomi gardu ēdienu izgatavošanai no mūsu pašu izejvielām*. Rīga: Latvijas ražojumu propagandas komiteja.

Anlage 9.
Bilder als Bestandteil von Kochbüchern

1) <u>Bilder zur Veranschaulichung und Ergänzung von Ratgebertexten in Kochbüchern im 20. Jh.</u>

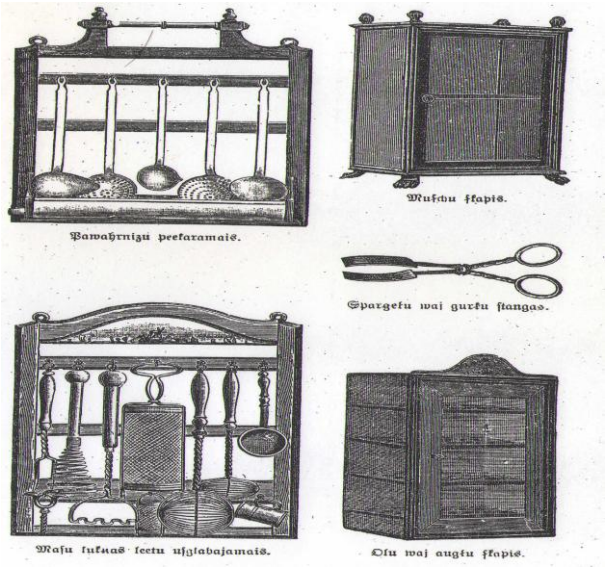


Abb. 1: Darstellung von unterschiedlichen Küchenutensilien (KB 1928[1]: 45)

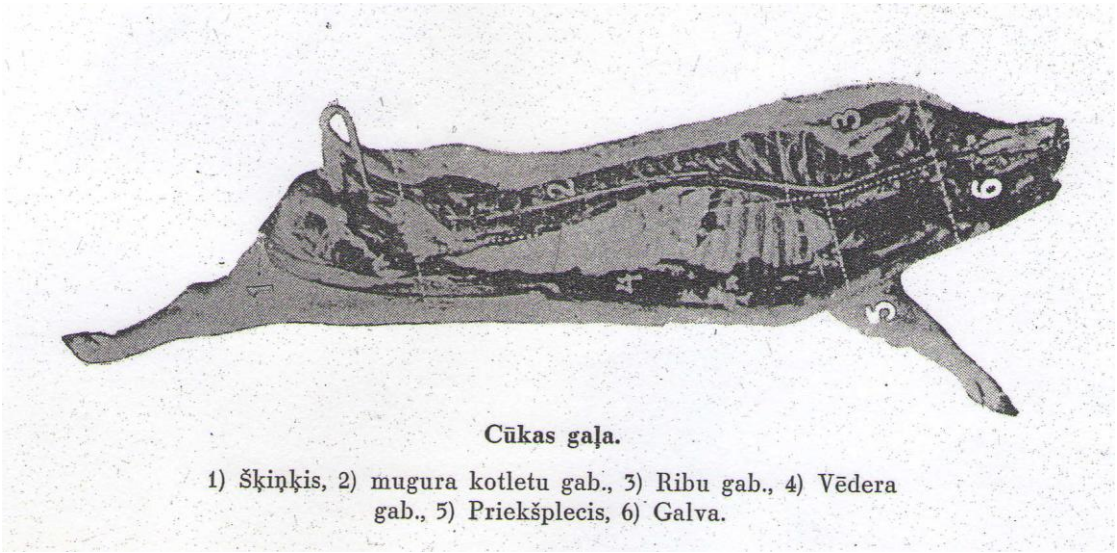


Abb. 2: Darstellung der Zerlegung eines Schlachtkörpers und der Zwecksbestimmung seiner Teile (KB 1929: 64).

2) <u>Bilder zur Veranschaulichung von Kochrezepten in Kochbüchern aus dem 20. Jh.</u>

Abb. 3: Darstellung einer fertigen Speise (hier Beispiel eines Baumkuchens) (KB 1927: 486)

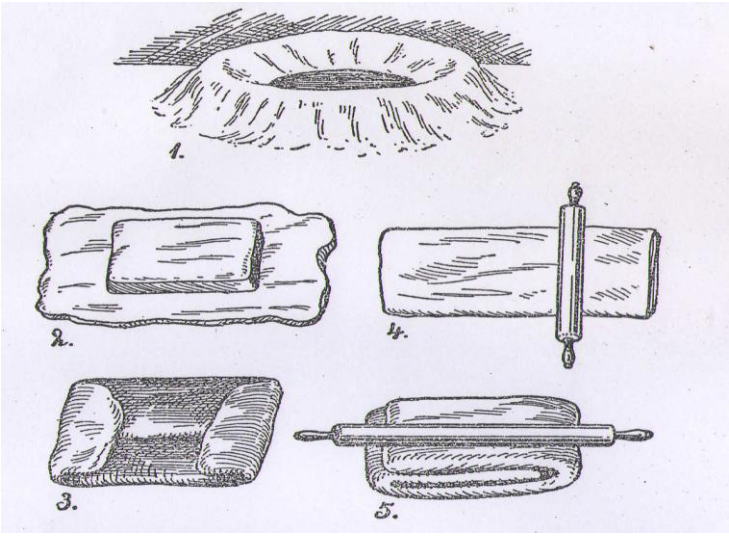
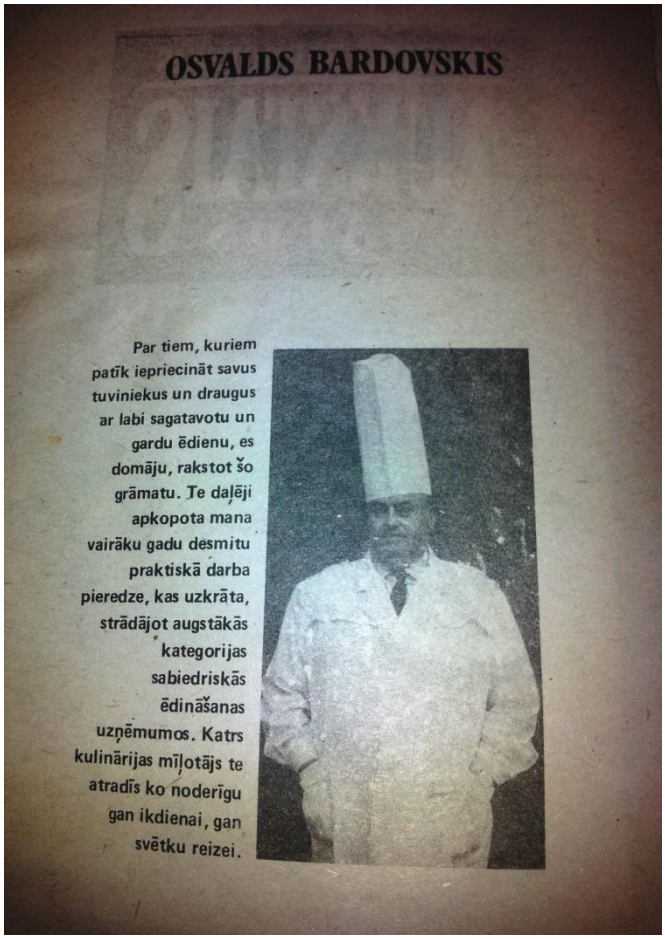


Abb. 4. Bildersequenz zur Darstellung der einzelnen Arbeitsschritte (KB 1907: 96)

Abb. 5. Farbliches Foto zur Darstellung der fertigen Speise (KB 1997: 114).

3) <u>Bilder zur Darstellung der Präsenz des Kochbuchautors</u>



OSVALDS BARDOVSKIS

Par tiem, kuriem patīk iepriecināt savus tuviniekus un draugus ar labi sagatavotu un gardu ēdienu, es domāju, rakstot šo grāmatu. Te daļēji apkopota mana vairāku gadu desmitu praktiskā darba pieredze, kas uzkrāta, strādājot augstākās kategorijas sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos. Katrs kulinārijas mīļotājs te atradīs ko noderīgu gan ikdienai, gan svētku reizei.

Abb. 6. Die Präsenz des Kochbuchautors in Form von Fotos in Kochbüchern (KB 1991[2]: 1)

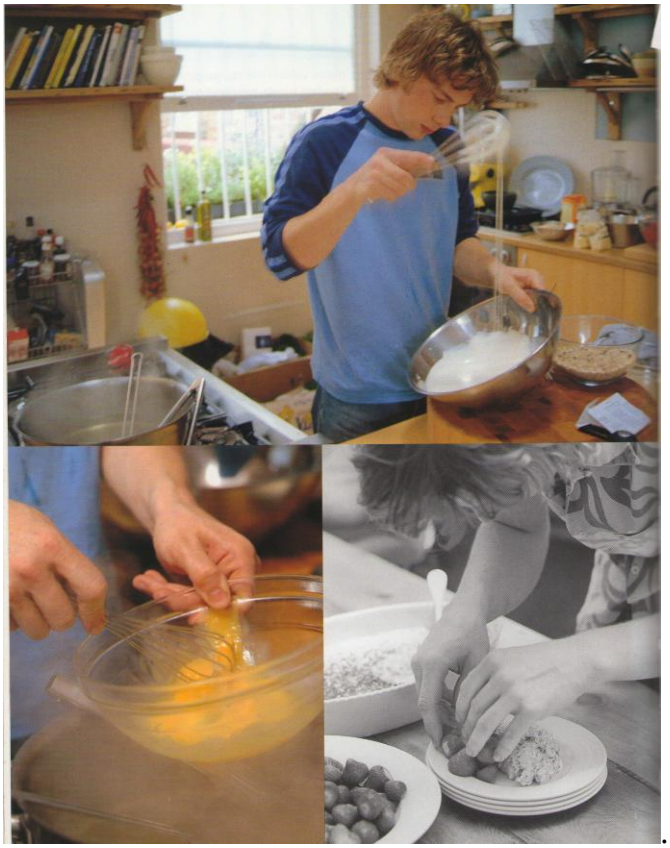


Abb. 7. Die Präsenz des Kochbuchautors in Form von Fotos in Kochbüchern
(Quelle: Olivers, Džeimijs: *Pikantais šefpavārs*. Rīga: Zvaigzne, 1999, S. 204; im analysierten Korpus nicht erhalten)

Anlage 10
Quantitative Auswertung der Überschriften von lettischen und deutschen Kochrezepten der analysierten Korpora

Arten der Überschriften im 18. Jahrhundert

	Anzahl	%
Nominaltitel	913	93,74 %
Verbaltitel ([... + Infinitiv])	28	2,87%
Satzförmige Überschriften ([*Ka buhs* + Verb] [dt. *wie ist* + *zu* + Verb oder *wie man* + *machen muss*])	27	2,77 %
Präpositionalgruppen ([*No* + Nomen] [dt. *Von* + Nomen)	6	0,62 %

Tabelle 1: Die quantitative Auswertung der Überschriften von lettischen Kochrezepten nach ihrer syntaktischen Form im 18. Jh.

	Anzahl	%
Nominaltitel	366	88,41 %
Verbaltitel ([... zu + Infinitiv])	31	7,49%
Satzförmige Überschriften ([*Wie* + *gemacht werden muss* oder *wie man* + *machen muss*])	9	2,17 %
Präpositionalgruppen (*Von* + Nomen)	8	1,93 %

Tabelle 2: Die quantitative Auswertung der Überschriften von deutschen Kochrezepten nach ihrer syntaktischen Form im 18. Jh.

Arten der Überschriften im 19. Jahrhundert

	Anzahl	%
Nominaltitel	96	95,05 %
Satzförmige Überschriften ([*Wie* + *gemacht werden muss* oder *wie man* + *machen muss*])	5	4,95 %

Tabelle 3: Die quantitative Auswertung der Überschriften von lettischen Kochrezepten nach ihrer syntaktischen Form im 19. Jh.

	Anzahl	%
Nominaltitel	113	88,98 %
Verbaltitel (N + zu + Infinitiv)	14	11,02 %

Tabelle 4: Die quantitative Auswertung der Überschriften von deutschen Kochrezepten nach ihrer syntaktischen Form im 19. Jh.

Arten der nominalen Überschriften im 18. Jahrhundert

	18. Jh.	
	Zahl	%
$N_{Gen.}$ + N	274	30,01%
N + *ar* + N [dt. N + *mit* + N]	260	28,48 %
N + *no* + Nomen [dt. N + *von*+ N]	132	14,46 %
AP + N bzw. N + AP	125	13,69 %
N	67	7,34 %
N + *uz* + N [dt. N + *auf* + N]	13	1,42 %
Sonstige Formen[1]	11	1,20 %
N + *iekš* + N [dt. N + *in* + N]	9	0,99 %
N + Nebensatz	9	0,99 %
N + $N_{Lok.}$	5	0,55%
N + *priekš* + N [dt. N + *für* + N]	5	0,55 %
N + *kā* + N [dt. N + *als* + N]	3	0,33 %

Tabelle 5: Die quantitative Auswertung der nominalen Überschriften von lettischen Kochrezepten nach ihrer syntaktischen Form im 18. Jh.

	18. Jh.	
	Zahl	%
N + *mit* + N	170	46,45%
N + *von* + N	59	16,12 %
N	57	15,57 %
AP + N bzw. N + AP	57	15,57 %
N + *in* + N	12	3,28 %
Sonstige Formen	6	1,64 %
N + *auf* + N	5	1,37 %

Tabelle 6: Die quantitative Auswertung der nominalen Überschriften von deutschen Kochrezepten nach ihrer syntaktischen Form im 18. Jh.

[1] Hier handelt es sich um Überschriften im KB 1796, die sich keiner der angeführten Gruppen zuordnen lassen und „auf eine andere Art" bzw. „dasselbe anders" in unterschiedlichen Variationen benennen.

Arten der nominalen Überschriften im 19. Jahrhundert

	19. Jh.	
	Anzahl	%
N_{Gen}+ N	42	43,75 %
N+ *ar* + N [dt. N + *mit* + N]	22	22,92 %
AP + N bzw. N + AP	14	14,58 %
N +*no*+ N. [dt. N + *von* + N]	7	7,29 %
N	6	6,25 %
N+$N_{Lok.}$	2	2,08
N + *uz* + N [dt. N + *auf* + N]	1	1,04
N + *priekš* + N [dt. N + *für* + N]	1	1,04
N+ *vīzē/gaumē* [N + *auf eine Art*]	1	1,04

Tabelle 7: Die quantitative Auswertung der nominalen Überschriften von lettischen Kochrezepten nach ihrer syntaktischen Form im 19. Jh.

	19. Jh.	
	Zahl	%
N	42	37,20 %
AP + N bzw. N + AP	32	28,31 %
N + *von* + N	20	17,70 %
N + *mit* + N	9	8,00 %
N + *zu* + N	4	3,50 %
N + *in* + N	2	1,77 %
N + *aus* + Nn	1	0,88 %
N + *auf Art*	1	0,88 %
N + *ohne* + N	1	0,88 %
N + *über* + N	1	0,88 %

Tabelle 8: Die quantitative Auswertung der nominalen Überschriften von deutschen Kochrezepten nach ihrer syntaktischen Form im 19. Jh.

Arten der nominalen Überschriften im 20. Jahrhundert

	20. Jh.	
	Zahl	%
$N_{Gen.}$ + N	357	48,90%
N + *ar* + N [dt. N + *mit*+ N]	176	24,11 %
AP + N bzw. N + AP	94	12,88 %
N	49	6,71 %
N + $N_{Lok.}$	32	4,38%
N + *vīzē/gaumē* [N + *auf eine Art*]	13	1,78 %
N + *no* + N [dt. N + *von*+ N]	8	1,10 %
N + *pie* + N [dt. N + *zu* + N]	1	0,14 %

Tabelle 9: Die quantitative Auswertung der nominalen Überschriften von lettischen Kochrezepten nach ihrer syntaktischen Form im 20. Jh.

	20. Jh.	
	Zahl	%
N	64	59,3 %
AP + N bzw. N + AP	16	14,8 %
N + *mit* + N	12	11,1%
N + *à la* + N (französisch)	5	4,6 %
N + *in* + N	4	3,7 %
N + *auf Art*	2	1,9 %
Sonstige	2	1,9 %
N + *zu* + N	1	0,9 %
N + *aus* + N	1	0,9 %
N + *nach Art*	1	0,9 %

Tabelle 10: Die quantitative Auswertung der nominalen Überschriften von deutschen Kochrezepten nach ihrer syntaktischen Form im 20. Jh.