VENTSPILS AUGSTSKOLA

TULKOŠANAS STUDIJU FAKULTĀTE

Egita Proveja

TEKSTS UN TĀ KONVENCIJAS

Latviešu tekstu modeļa „kulinārijas recepte” veidošanās un pārmaiņu procesi kontaktvalodu ietekmē diahroniskā skatījumā

Promocijas darba kopsavilkums

Filoloģijas doktora zinātniskā grāda iegūšanai valodniecības nozarē

Apakšnozare: salīdzināmā un sastatāmā valodniecība

DER TEXT UND SEINE KONVENTIONEN

Eine diachronisch ausgerichtete Analyse zur Herausbildung und Abänderung des lettischen Textmusters *Kochrezept* unter dem Einfluss von Sprachkontakten

Zusammenfassung der Promotionsarbeit

Zur Erlangung des Doktortitels der Philologie in der Sprachwissenschaft

Vergleichende und kontrastive Linguistik

Ventspils 2015

VENTSPILS AUGSTSKOLA

TULKOŠANAS STUDIJU FAKULTĀTE

Egita Proveja

TEKSTS UN TĀ KONVENCIJAS

Latviešu tekstu modeļa „kulinārijas recepte” veidošanās un pārmaiņu procesi kontaktvalodu ietekmē diahroniskā skatījumā

Promocijas darba kopsavilkums

Filoloģijas doktora zinātniskā grāda iegūšanai valodniecības nozarē

Apakšnozare: salīdzināmā un sastatāmā valodniecība

Zinātniskā vadītāja:

asociētā profesore *Dr. philol.* Dzintra Lele-Rozentāle

Ventspils, 2015

ISBN 978-9984-648-58-3

Promocijas darba kopsavilkums izdots ar Ventspils pilsētas domes finansiālu atbalstu.

Darbs izstrādāts ar Eiropas Sociālā fonda atbalstu projektā „Atbalsts doktora studiju programmu īstenošanai Ventspils Augstskolā", vienošanās/līguma nr. 2009/0176/1DP/1.1.2.1.2/IPIA/VIAA/016.

Darbs izstrādāts ar Ventspils pilsētas pašvaldības atbalstu projektā „Atbalsts doktora grāda pretendentiem Ventspils Augstskolā".

Zinātniskā vadītāja: asoc. prof. *Dr. philol*. **Dzintra Lele-Rozentāle**, Ventspils Augstskola

Recenzenti:

Latvijas Universitātes Latviešu valodas institūta vadošā pētniece *Dr. habil. philol*. **Ilga Jansone**

Latvijas Universitātes profesors *Dr. philol.* **Igors Koškins**

Rēzeknes Augstskolas asociētā profesore *Dr. philol*. **Sanita Lazdiņa**

Promocijas darba aizstāvēšana notiks Liepājas Universitātes Valodniecības nozares promocijas padomes atklātā sēdē **2015. gada 20. novembrī plkst. 13.00** Ventspils Augstskolā, Ventspilī, Inženieru ielā 101, D 407. auditorijā.

Ar promocijas darbu un tā kopsavilkumu var iepazīties Ventspils Augstskolas bibliotēkā (Inženieru ielā 101), Liepājas Universitātes bibliotēkā (Lielā ielā 14), kā arī VeA un LiepU mājaslapā (www.venta.lv un www.liepu.lv).

Liepājas Universitātes Valodniecības nozares promocijas padomes priekšsēdētāja

Dr. habil. philol. Ilga Jansone

Liepājas Universitātes Valodniecības nozares promocijas padomes sekretāre

Dr. philol. Ieva Ozola

© Ventspils Augstskola, 2015

© Egita Proveja, 2015

SATURA RĀDĪTĀJS
INHALTSVERZEICHNIS

Promocijas darba vispārīgs apraksts..... 4
Promocijas darba satura kopsavilkums..... 12
Pētījuma rezultātu kopsavilkums..... 36
Nobeigums..... 38
Tēzes aizstāvēšanai…….. 39

Allgemeine Beschreibung der Promotionsarbeit..... 41
Inhaltliche Zusammenfassung der Promotionsarbeit..... 50
Zusammenfassung der Analyseergebnisse..... 80
Ausblick…..... 83
Thesen zur Verteidigung…….. 84

Avotu saraksts/Quellenverzeichnis…..... 85
Literatūras saraksts/Literaturverzeichnis..... 88

PROMOCIJAS DARBA VISPĀRĪGS APRAKSTS

Jebkuras sabiedrības locekļi ikdienā nepārtraukti saskaras ar dažādiem tekstiem un tekstu veidiem. Mutvārdos un rakstveidā radīti teksti veido pamatu valodas kolektīva saziņai gan profesionālajā, gan privātajā sfērā. Teksti ir sabiedrības savstarpējā mijiedarbībā kopīgi radīts produkts, tādējādi tie atspoguļo sabiedrību, tās vērtības, simbolus un tradīcijas, un tiem piemīt kultūras objekta statuss. Tas savukārt nozīmē, ka tekstus nevar aplūkot vienkārši kā vairāku, savstarpēji saistītu izteikumu jeb komunikātu virkni. Tie ir jāskata mijiedarbībā ar attiecīgajiem ekstralingvālajiem procesiem.

Sabiedrības locekļu savstarpējā saziņā radītie tekstu veidi ir attīstījušies, iegūstot konkrētas valodiskās un strukturālās aprises. Komunikatīvajā praksē izveidojušās tekstu iezīmes šajā darbā tiek uzskatītas par teksta *konvencijām.* Konkrētam tekstam konvencijas var būt gan ekstralingvālajā vidē, gan intralingvālajā izteiksmē. Konvencionālie ekstralingvālie un intralingvālie aspekti veido *tekstu modeli* kā kognitīvu kategoriju. Savukārt ikdienas saziņā tekstu modelis iegūst konkrētas aprises, realizējoties reālos *tekstu veidos* (minētajiem jēdzieniem piedāvātās lingvistiskās definīcijas skatīt 18.–19. lpp.).

Parasti dzimtās valodas lietotāji tekstu konvencijas kā sociokultūras pieredzi pārzina intuitīvi, un tās netiek aprakstītas valodas gramatikas noteikumos un valodas normās. Lai veicinātu dzimtās valodas lietotāju ar konvencijām saistītās tekstveides zināšanas, nepieciešami zinātniski pētījumi, kā arī konkrētu tekstu modeļu un to konvenciju apraksti.

Mērķis un uzdevumi

No minētajiem apgalvojumiem izriet šā darba mērķis: noteikt tekstu modeļa un tam raksturīgo intralingvālo un ekstralingvālo konvenciju veidošanos un pārmaiņas diahroniskā aspektā, skaidrot to noturīguma vai attiecīgi – pārmaiņu – iemeslus, tostarp interlingvālos, un izstrādāt metodoloģisku pieeju tekstu modeļa aprakstam. Teksta konvenciju veidošanās un pārmaiņu ilustrācijai darbā tiek izmantots tekstu modelis *kulinārijas receptes*.

Lai sasniegtu nosprausto mērķi, veicami šādi uzdevumi:

1) analizēt teorētisko literatūru pētījuma objekta iekļaušanai teksta lingvistikas pētnieciskajos virzienos un jēdzienu *tekstu veids, tekstu modelis, tekstu tips* un *konvencija* definēšanai;

2) analizēt korpusā apkopotos tekstus diahroniskā un sinhroniskā aspektā, lai noteiktu to ekstralingvālās un intralingvālās konvencijas, kā arī to maiņu;

3) pārbaudīt konvenciju veidošanās un to mainīguma vai attiecīgi – stabilitātes – pamatnosacījumus, kā arī izskatīt iespējamo interlingvālo faktoru, proti, kontaktvalodu lomu, par piemēru ņemot vācu valodu;

4) no konkrētās analīzes atvasināt metodoloģisku vispārēju pieeju tekstu modeļu aprakstam.

Pētījuma aktualitāte un novitāte

Pētījuma aktualitāti pamato Latvijas zinātniskajā diskursā pēdējos gados vērojamā pievēršanās t.s. gastronomiskajiem tekstiem (skat., piemēram, Beāta Paškevica (2012), Rudīte Rinkeviča (2014), LU 73. konferences sekcija „Mielasta fenomens kultūrā un vēsturē" (20.02.2015.)), pētot tos galvenokārt literatūrzinātnes, kultūras un vēstures aspektā. No teksta lingvistikas perspektīvas šīs jomas teksti līdz šim nav pētīti.

Promocijas darba novitāte pamatojas visaptverošā teksta un tā konvenciju aprakstā, kurā aplūkotas gan tekstam raksturīgās jeb konvencionālās ekstralingvālās un intralingvālās iezīmes, gan to veidošanās un dinamika diahroniskā un sinhroniskā aspektā. Ģermānistikas kontekstā kā novitāte

minams visaptverošs latviešu un vācu tekstu veida sastatījums, īpašu uzmanību pievēršot Baltijā lietotajai vācu valodai un tās ietekmei uz tekstveidi latviešu valodā.

Pētījuma objekts un priekšmets

Pētījuma objekts ir tekstu modeļa *kulinārijas recepte* izveide un attīstība latviešu valodā.

Pētījuma priekšmets ir šā tekstu modeļa ekstralingvālo un intralingvālo konvenciju izveide und mainīšanās. Tekstu modeli pārstāv iespiestu pavārgrāmatu kulinārijas receptes.

Teorētiskais pamats, metodes un paņēmieni

Darba teorētisko pamatu veido galvenokārt vācu teksta lingvistikas pētījumi. Šādas izvēles pamatā ir apsvērums, ka teksta lingvistika visplašāk ir attīstījusies tieši vācu valodniecībā, tāpēc attiecīgie pētījumi veido zinātnisko bāzi turpmākai pētniecības attīstībai šajā apakšnozarē. Tas pamato arī izvēli izstrādāt promocijas darbu vācu valodā. Darbā pārsvarā ir analizēti teksta lingvistikas domu veidojošie fundamentālie pētījumi, kā arī to turpmākā attīstība. Darbs balstās Klausa Brinkera (Brinker 1973, 1983, 1985, 1991), Gerda Antosa (Antos 1981, 1982, 1987), Frīdemaņa Luksa (Lux 1981), Barbaras Zandigas (Sandig 1986, 1996, 1997, 2000), Franča Hundsnuršera (Hundsnurscher 1984), Rozemarijas Glēzeres (Gläser 1990), Volfganga Heinemaņa un Dītera Fīvēgera (Heinemann; Viehweger 1991), Ekarda Rolfa (Rolf 1993), Eižena Koseriū (Coseriu 1994), Kirstenas Adamcikas (Adamzik 1995a, 1995b, 2004, 2007), Volfganga Heinemaņa (Heinemann 2000) un Volfganga Heinemaņa un Margotas Heinemanes (Heinemann; Heinemann 2002) darbos. Lokalizējot pētījuma priekšmetu teksta lingvistikas pētnieciskajā laukā, tiek aplūkoti arī Latvijas un britu pētnieku darbi: Jūlija Kārkliņa (1972), Jāņa Valdmaņa (1985a, 1985b), Jāņa Rozenberga (1986, 1989, 1997), Dainas Nītiņas (2013) teksta sintakses izpēte, kā arī Maikla Aleksandra Kērkvuda Halideja un Rukvaijas Hasanas (Halliday; Hasan 1985) pētījumi par teksta kontekstu un situāciju.

Jēdziena „konvencija" izpratnes pamatā ir Deivida Lūisa (Lewis 1969, 1975), kā arī vācu tulkojumzinātnieku un teksta lingvistu Katarīnas Reisas (Reiß 1989, 1995), K. Reisas un Hansa Fērmēra (Reiß; Vermeer 1991), Suzannes Gepferihas (Göpferich 1995) un Jana Engberga (Engberg 1997, 2003) traktējums.

Pētījumā lietotas šādas metodes:

- empīrisko datu ieguves metode – frontālā ekscerpēšana (18. gs. teksti) un izlases ekscerpēšana (19. un 20. gs. teksti);
- kvalitatīva diskursīvās literatūras kontentanalīze ekstralingvālo faktoru rekonstruēšanai;
- ekscerpēto tekstu kvalitatīva analīze ekstralingvālo un intralingvālo konvenciju un to maiņas izzināšanai,
- ekscerpēto tekstu kvantitatīva analīze tekstu veida „kulinārijas recepte" virsrakstu konvenciālo sintaktisko modeļu noteikšanai pēc to lietojuma biežuma;
- salīdzinošā analīze vācu valodas kā avotvalodas ietekmes uz tekstveidi tulkojumos noteikšanai;
- analīzes rezultātu salīdzināšana ar pētnieciskajām atziņām par aplūkotajos laika periodos konstatējamām parādībām kulinārijas receptēs vācu valodā kā vienā no kontaktvalodām;
- analīzē iegūto rezultātu interpretācija un vispārināšana.

Šā darba analīzes pamatā ir empīriski induktīvais paņēmiens, kas paredz no konkrētiem rezultātiem atvasināt vispārināmus apgalvojumus par pētījuma priekšmetu.

Tekstu korpusa veidošana un materiālu atlases kritēriji

Lai attēlotu ekstralingvālo un intralingvālo konvenciju maiņu, tekstu modelis ir skatāms tā attīstības kontekstā. Šā iemesla dēļ korpusā ir iekļaujamas kulinārijas receptes kopš rakstveidā fiksētā teksta izveides aizsākumiem 1795. gadā līdz mūsdienām (2000. g.). Tekstu materiāla ierobežošanas nolūkā sākotnēji tiek pieņemts, ka prototipiski tekstu modeļa „kulinārijas recepte" paraugi (sk. Sandig 2000) meklējami pavārgrāmatās. Tāpēc pētījumā izmantotais tekstu korpuss tiek veidots divos posmos. Pirmkārt, tiek atlasītas latviešu pavārgrāmatas, kas iekļaujamas korpusā. Otrkārt, no atlasītajām pavārgrāmatām tiek ekscerpēti recepšu teksti.

Lai pārbaudītu iespējamo interlingvālo faktoru, tātad kontaktvalodu un tulkojumu lomu tekstu modeļa izveidē un nomaiņā, kā piemērs pētījumā ir izvēlēta vācu valoda, kas bijusi latviešu valodas kontaktvaloda un kurai bijusi būtiska loma latviešu valodas rakstu attīstībā. Sastatījuma nolūkā tiek sagatavots atsauces korpuss ar kulinārijas receptēm vācu valodā.

Pavārgrāmatu izvēlē tiek noteikti turpmāk aprakstītie kritēriji. Korpusā iekļaujami gan latviešu oriģināldarbi, gan tulkojumi. Pavārgrāmatām ir jābūt saturiski daudzveidīgām. Tām ir jābūt izdotām Kurzemes un Vidzemes guberņā, vēlāk – mūsdienu Latvijas teritorijā. Pavārgrāmatām jāaptver periods no 18. gs. nogales līdz 20. gs. beigām. Tas pats attiecināms arī uz atsauces korpusā iekļaujamajiem vācu izdevumiem, vienīgi šeit no 20. gs. iekļaujamas grāmatas, kas iznākušas līdz 1939. gadam[1].

Ievērojot minētos kritērijus, pētījuma materiālu korpusā tiek iekļautas 50 latviešu valodā izdotas pavārgrāmatas. Avotu sarakstā tās marķētas ar KB (abreviatūra vārda „pavārgrāmata" atbilsmei vācu valodā *Kochbuch*, jo darbs izstrādāts vācu valodā) un gada norādi. Sadalījums izvēlēto laika periodu griezumā attēlots 1. tabulā.

1. tabula. Latviešu valodā izdoto korpusā iekļauto grāmatu sadalījums pa gadsimtiem

18. gs.	19. gs.	20. gs.
2	3	45

No 18. gs. korpusā iekļautas divas pavārgrāmatas (KB 1795, KB 1796), no 19. gs. – trīs pavārgrāmatas. Kaut arī literatūrā atrodamas norādes, ka 19. gs. nogalē latviešiem pieejamas daudzas pavārgrāmatas latviešu valodā (sk. Dumpe 2007: 64), tomēr korpusa izveides procesā nācās secināt, ka galvenokārt runa ir vai nu par atkārtotiem jau esošu grāmatu izdevumiem, vai arī par it kā jauniem izdevumiem ar jaunu nosaukumu, bet nemainīgu saturu. Tāpēc korpusā iekļautas 3 latviskas pavārgrāmatas ar atšķirīgu saturu (KB 1851, KB 1876, KB 1883). 20. gadsimts, vadoties pēc Latvijas politiskās situācijas, tiek iedalīts trīs periodos (1900.–1939. g.; 1940.–1989. g.; 1990.–1999. g.), no katra perioda izvēloties 15 izdevumus.

Vācu atsauces korpusā iekļautas 10 vācu valodā Kurzemes un Vidzemes guberņā, vēlāk Latvijā, izdotas pavārgrāmatas. Avotu sarakstā tās marķētas ar saīsinājumu RKB (abreviatūra vārdkopas „atsauces pavārgrāmata" atbilsmei vācu valodā *Referenzkochbuch*) un gada norādi. To iedalījums hronoloģiskā griezumā attēlots 2. tabulā.

2. tabula. Vācu valodā izdoto atsauces korpusā iekļauto grāmatu sadalījums pa gadsimtiem

18. gs.	19. gs.	20. gs. (1900–1939)
1	5	4

[1] 1939. gads kā vācu atsauces korpusa izveides laika kritēriju ierobežojošs slieksnis pamatojams ar šajā gadā īstenotajiem vācbaltu repatriācijas pasākumiem, turklāt pēc 1939. gada vairs nav iespējams konstatēt Latvijas, vēlāk LPSR teritorijā izdotas baltvācu pavārgrāmatas.

No 18. gs. atsauces korpusā (kulinārijas recepšu virsrakstu izpētes nolūkā) iekļauta latviskajā korpusā esošā KB 1795, jo tās virsraksti formulēti abās valodās. Papildus salīdzinājumam no 18. gs. izmantots zviedru autores Kristīnes Vargas (*Christine Warg*) pavārgrāmatas tulkojums vācu valodā, kas 1772. gadā izdots Greifsvaldē. Šāda pieeja pamatojama ar to, ka minētā pavārgrāmata, veicot sastatījumu ar latviskajiem 18. gs. pavārgrāmatu izdevumiem, acīmredzot ir bijusi viens no KB 1796 avottekstiem. 19. gs. pārstāv pieci izdevumi (RKB 1823, RKB 1844, RKB 1879, RKB 1880, RKB 1897). No 20. gs. iekļautas četras pavārgrāmatas, kas iznākušas laikā līdz 1939. gadam (RKB 1903, RKB 1907, RKB 1910, RKB 1916). No 20. gs. atlasīto izdevumu mazākais skaits – līdzīgi konstatējumam par latviešu izdevumiem 19. gs. – skaidrojams ar faktu, ka šajā laikā pārsvarā tiek no jauna izdoti iepriekšējie izdevumi, ko sagatavojušas vienas un tās pašas autores.

Korpusa izveides otrajā posmā tiek atlasītas pētāmās kulinārijas receptes. Abām pirmajām latviešu valodā izdotajām pavārgrāmatām datu atlasē tiek izmantota frontālās ekscerpēšanas metode, korpusā iekļaujot visas kulinārijas receptes. Šā lēmuma pamatā ir apsvērums, ka minēto izdevumu teksti veido izejas punktu turpmākai tekstu veida attīstībai, tāpēc ir aplūkojami pilnībā. Pārējām korpusā un atsauces korpusā iekļautajām pavārgrāmatām piemēro izlases ekscerpēšanas metodi, atlasot katru 20. vai katru 50. (apjomīgu izdevumu gadījumā) kulinārijas recepti. Šāds paņēmiens ļauj no katras grāmatas iegūt aptuveni līdz 30 kulinārijas receptēm. Tas arī skaidro atšķirības, kādas redzamas katrā gadsimtā izvēlēto atsevišķo recepšu tekstu skaitā. Latviešu tekstu korpuss sastāv no 1805 tekstiem, kuru iedalījums gadsimtu griezumā attēlots 3. tabulā.

3. tabula. Latviešu valodā atlasīto tekstu sadalījums gadsimtu griezumā

18. gs.	19. gs.	20. gs.
974	101	730

Izstrādātais vācu tekstu atsauces korpuss satur 649 kulinārijas receptes (skat. 4. tabulu).

4. tabula. Vācu valodā atlasīto tekstu sadalījums gadsimtu griezumā

18. gs.	19. gs.	20. gs.
414	127	108

Jāpiebilst, ka no pavārgrāmatām ekscerpētie kulinārijas recepšu teksti paredzēti galvenokārt virsrakstu sintaktisko modeļu apzināšanas nolūkā veicamajai kvantitatīvajai analīzei. Kvalitatīvajā analīzē tomēr tiek ņemti vērā arī tie aspekti, kas konstatējami pārējos atlasītajās pavārgrāmatās iekļautajos kulinārijas recepšu tekstos.

Tekstu veida *kulinārijas recepte* izvēle un ar to saistītie pētījumi

Tekstu modeli veidojošo ekstralingvālo un intralingvālo konvenciju veidošanās un maiņa šajā darbā tiek atspoguļota, ilustrējot ar tekstu veidu „kulinārijas recepte". Kulinārijas receptes ir izvēlētas, vadoties pēc Ingrīdas Haslingeres (Haslinger 2002: 7) apgalvojuma, ka kādas zemes un tās kultūras vēsture atspoguļojas kulinārijas mākslā, kas tiek fiksēta pavārgrāmatās un tās veidojošajās kulinārijas receptēs. Tādējādi var pieņemt, ka šeit ekstralingvālajiem faktoriem varētu būt nozīmīga loma tekstveidē. Šāda izvēle gan neierobežo izstrādātā metodoloģiskā modeļa izmantošanu citu tekstu veidu pētniecībā.

Latviešu valodniecībā diahroniskā aspektā ir aplūkota kulinārijas terminoloģijas veidošanās (Bernota 2008, 2011), „kulinārijas recepte" kā tekstu veids tā ekstralingvālajā un intralingvālajā izpausmē, kā arī interlingvālās ietekmes aspektā nav pētīta. Tā kā teksta veidošanās un dinamikas analīzē latviešu kulinārijas receptes tiek sastatītas ar Baltijā tapušajiem vācu recepšu tekstiem, promocijas darbā tiek aplūkoti arī šim tekstu veidam vācu valodā veltītie pētījumi. Vācu

valodniecības diskursā tekstu veids „kulinārijas recepte” ir pētīts un aprakstīts dažādos aspektos. Senākās kulinārijas receptes un pavārgrāmatas ir transkribējusi un lingvistiski komentējusi Trūde Ēlerte (Ehlert 1987, 1993), Dorisa Aihholcere (Aichholzer 1999), Karīna Krāniha-Hofbauere (Kranich-Hofbauer 2007). Seno vācu kulinārijas recepšu valodu un strukturālo organizāciju savos darbos ir skatījusi Elvīra Glāzere (Glaser 1996, 2002a) un Tomass Glonings (Gloning 2002, 2010). Senāko un mūsdienu kulinārijas recepšu sintaksi pētījušas Minna Tortila un Heiki Hakarainena (Torttila; Hakkarainen 1990), Gudruna Langere (Langer 1995) un Nikola Hēdla (Hödl 1999). Verba formas recepšu tekstos analizējis T. Glonings (Gloning 2002), E. Glāzere (2002b), Gaļina Bajeva (Baeva 2004), Daniēls Budo (Baudot 2008). Kulinārijas recepšu holistisku analīzi veikusi Barbara Zandiga (Sandig 1996), Anne Terglāne-Fūrere (Terglane-Fuhrer 1996), savukārt funkcionāli tās analizējusi Anna Volanska-Kellere (Wolańska-Köller 2010). Tulkojumzinātnes kontekstā kulinārijas receptes kā tekstu veids bijušas Luīzes Līflenderes-Koistinenas (vācu un somu valodas sastatījumā) (Liefländer-Koistinen 1993) un Andreas Vurmas (Wurm 2007) pētījuma objekts.

Promocijas darba praktiskā nozīme

Pētījumā tiek rekonstruētas un analizētas tekstu veidam „kulinārijas recepte” dažādos laika periodos raksturīgās ekstralingvālās un intralingvālās iezīmes jeb konvencijas. Dažādos laikos konstatējamās konvencijas tiek fiksētas tekstu modeļa kā kognitīvas kategorijas aprakstā. Ar kulinārijas receptēm kā parauga tekstu izstrādātais metodoloģiskais tekstu veida apraksta modelis var būt praktiski lietderīgs, pētot citu tekstu veidu un to konvenciju veidošanās un izmaiņu procesus. Savukārt šādi iegūti tekstu veidu kvalitatīvi apraksti var būt noderīgi gan valodu apguvē (tekstveidē), gan arī tulkotāju darbā.

Promocijas darba aprobācija

Par promocijas darba tēmu nolasīti referāti 18 zinātniskās starptautiska un valsts mēroga konferencēs. Pētījuma teorētiskās nostādnes un empīriskās analīzes atziņas apkopotas un atspoguļotas 9 publikācijās un vienā konferences tēžu izdevumā.

Publikācijas

Proveja, Egita. *Ņem, ņemt* vai *ņemiet glāzi piena*: verba kategorijas kulinārijas receptēs un to tulkojumos. Benita Laumane; Gunta Smiltniece (ed.). *Vārds un tā pētīšanas aspekti. Rakstu krājums 14 (1)*. Liepāja: LiepU, 2010, 248.–257. lpp.

Proveja, Egita. Senāko latviešu kulinārijas recepšu virsrakstu tulkošanas paņēmieni. Benita Laumane; Linda Lauze (ed.). *Vārds un tā pētīšanas aspekti. Rakstu krājums 15 (2)*. Liepāja: LiepU, 2011, 275.–282. lpp.

Proveja, Egita. Deutsche Kochrezepte in Liv- und Kurland des 19. Jahrhunderts. Svetlana Polkovņikova (ed.). *Valoda – 2011. Valoda dažādu kultūru kontekstā. Zinātnisko rakstu krājums*. Daugavpils: Daugavpils Universitātes Akadēmiskais apgāds „Saule”, 2011, 406.–416. lpp.

Proveja, Egita. Teksta ilokūcijas akts „instruēt” 18.un 19. gadsimta latviešu un vācu kulinārijas receptēs. Normunds Dzintars (ed.). *Starptautiskās jauno lingvistu konferences „Via scientiarum” rakstu krājums I*. Ventspils: Ventspils Augstskola, Liepājas Universitāte, 2012, 243.–254. lpp.

Proveja, Egita. Tekstveides zināšanas – neapzināta valodas lietotāju kompetence? Diāna Laiveniece (ed.). *Valodu apguve: Problēmas un perspektīva VIII*. Liepāja: Liepājas Universitāte, 2012, 221.–234. lpp.

Proveja, Egita. Pirmās pavārgrāmatas latviešu valodā – kopīgais un atšķirīgais. Beata Paškevica (ed.). *Tulkojums ar garšu. Ēdiena valodnieciskie un starpkultūru aspekti*. Valmiera: Vidzemes Augstskola, 2012, 25.–39. lpp.

Proveja, Egita. Schriftlichkeit vs. Mündlichkeit: Zur Versprachlichung von Handlungsanweisungen in gegenwärtigen Kochrezepten. Lyubov A. Nefedova (ed.). *Современный немецкий язык в свете проблем прагмалингвистики. Die deutsche Gegenwartsprache in pragmaliguistischer Sicht*. Moscow: MAKS Press, 2012, 32.–47. lpp.

Proveja, Egita. Die Textsorte Kochrezept als Spiegel deutsch-lettischer Sprach- und Kulturkontakte. Mari Tarvas (ed.) in Zusammenarbeit mit Heiko F. Marten; Maris Saagpakk; Aigi Heero; Halju Ridali; Merle Jung. *Von Fleming bis Kotzebue. Sprach-, Literatur- und Kulturkontakt im Baltikum*. Würzburg: Königshausen & Neumann, 2012, 227.–237. lpp.

Proveja, Egita. Lettische Kochrezepte im 18. Jahrhundert. Entwicklung und Tendenzen im Rahmen des deutsch – lettischen Sprachkontakts. Dzintra Lele-Rozentāle; Mari Tarvas; Sigita Barniškienė (ed.). *Triangulum. Germanistisches Jahrbuch 2013 für Estland, Lettland und Litauen*. 19. Folge. Riga; Tallin; Kaunas, 2014, 51.–72. lpp.

Tēzes

Proveja, Egita. Tekstveides zināšanas – neapzināta valodas lietotāju komnpetence? Bronius Maskuliūnas (ed.). *Tekstas: Lingvistika ir Poetika 17*. Šauļi: Šauļu Universitāte, 2009, 61. – 62. lpp.

Referāti

2009. gada 30. maijā – *Zur Rolle der Textsortenkonventionen bei der Übersetzung.* Starptautiskā konference „Deutsch im Kontakt und Kontrast III" (Latvijas Universitāte, Rīga).

2009. gada 12.–13. novembrī –*Tekstveides zināšanas – neapzināta valodas lietotāju kompetence?* Starptautiskā konference „Teksts: lingvistika un poētika 17" (Šauļu Universitāte, Lietuva).

2009. gada 26.–27. novembrī – *Ņem, ņemt vai ņemiet glāzi piena: verba kategorijas kulinārijas receptēs un to tulkojumos*. 14. starptautiskā zinātniskā konference „Vārds un tā pētīšanas aspekti" (Liepājas Universitāte, Liepāja).

2010. gada 8.–10. aprīlī – *Auswirkungen der Übersetzung auf zielsprachliche Texte anhand von Kochbüchern und ihren Übersetzungen (Anfang des 20.Jh.).* Viduseiropas ģermānistu apvienības 3. kongress „Mittlerin aus Europas Mitte. Fundamente und Perspektiven der deutschen Sprache und ihrer Literatur im ostmittel- und südosteuropäischen Raum" (Vīnes Universitāte, Austrija).

2010. gada 16.–17. septembrī – *Benennungen von Kochrezepten im Deutschen und Lettischen: Kontrastive Analyse. (18. Jh.).* Starptautiskās V. Admoni Baltijas doktorantu skolas kolokvijs (Freiburgas Universitāte, Vācija).

2010. gada 2.–3. decembrī – *Senāko latviešu kulinārijas recepšu virsraksti un to tulkošanas paņēmieni*. 15. starptautiskā zinātniskā konference „Vārds un tā pētīšanas aspekti" (Liepājas Universitāte, Liepāja).

2010. gada 22. decembrī – *Ziemassvētku ēdieni un to pagatavošanas apraksts senajās latviešu kulinārijas receptēs*. Ventspils Augstskolas Ziemassvētku konference (Ventspils Augstskola, Ventspils).

2011. gada 27.–28. janvārī – *Deutsche Kochrezepte in Liv- und Kurland des 19. Jahrhunderts.* Starptautiskā konference „Daugavpils Universitātes Humanitārās fakultātes XXI Zinātniskie lasījumi" (Daugavpils Universitāte, Daugavpils).

2011. gada 11. februārī – *Deutsche Kochrezepte als prototypische Textvorlage bei der Entstehung lettischer Kochrezepte im 18./19.Jh*. LU 69. zinātniskā konference. (Latvijas Universitāte, Rīga).

2011. gada 25.–26. martā – *Teksta ilokutīvie akti senajās latviešu kulinārijas receptēs*. 1. starptautiskā jauno lingvistu konference „VIA SCIENTIARUM" (Ventspils Augstskola, Ventspils).

2011. gada 7.–8. aprīlī – *Tekstveides zināšanas – neapzināta valodas lietotāju kompetence?* VIII Starptautiskā zinātniskā konference „Valodu apguve: Problēmas un perspektīva" (Liepājas Universitāte, Liepāja).

2011. gada 5.–7. maijā – *Die Textsorte Kochrezept als Spiegel deutsch-lettischer Sprach- und Kulturkontakte.* Starptautiskā konference „Von Fleming bis Kotzebue. Sprach-, Literatur-, und Kulturkontakt im Baltikum" (Tallinas Universitāte, Igaunija).

2011. gada 27. maijā – *Pirmās pavārgrāmatas latviešu valodā – kopīgais un atšķirīgais*. Starpdisciplinārā zinātniskā konference „Tulkojums ar garšu. Ēšanas kultūras un kulinārās valodas aspekti starpkultūru komunikācijā" (Vidzemes Augstskola, Valmiera).

2011. gada 1.–2. decembrī – *Kulinārijas receptes oriģinālos un tulkotos daiļdarbos latviešu valodā*. 16. starptautiskā zinātniskā konference „Vārds un tā pētīšanas aspekti" (Liepājas Universitāte, Liepāja).

2012. gada 26.–27. aprīlī – *Schriftlichkeit vs. Mündlichkeit: Zur Versprachlichung von Handlungsanweisungen in gegenwärtigen Kochrezepten*. Starptautiska konference „Die deutsche Gegenwartssprache in pragmalinguistischer Sicht" (Maskavas Pedagoģiskā valsts universitāte, Krievija).

2013. gada 19. decembrī – *„Eji tad nu mana grāmatiņa tautās…" Pavārgrāmatu izdošanas nolūki senāk un mūsdienās*. Ventspils Augstskolas Ziemassvētku konference (Ventspils Augstskola, Ventspils).

2014. gada 27.–28. novembrī – *Konvencijas maiņa kulinārijas recepšu virsrakstos*. 19. starptautiskā zinātniskā konference „Vārds un tā pētīšanas aspekti" (Liepājas Universitāte, Liepāja).

2015. gada 10.–13. Jūnijā – *Deutschbaltische vs. binnendeutsche Kochrezepte: Muster im Wandel*. 10. Ziemeļu un Baltijas reģiona valstu ģermānistu konference *NBGT* (Tallinas Universitāte, Igaunija).

Darba struktūra un saturs

Promocijas darbu veido ievads, četras nodaļas, kopsavilkums, izmantoto avotu (63 vienības) un teorētiskās literatūras saraksts (195 vienības), kā arī 10 pielikumi.

Pirmajā nodaļā tiek aplūkoti teksta lingvistikas pētījumu virzieni un darbā lietojamo jēdzienu „tekstu tips" (vāc. *Texttyp*), „tekstu modelis" (vāc. *Textmuster*) un „tekstu veids" (vāc. *Textsorte*) pamatjēga. Rezumējot šā pētījuma objekts tiek iekļauts teksta lingvistikas pētniecības virzienos, kā arī noteikta jēdzienu izpratne un šķīrums.

Otrā nodaļa ir veltīta jēdzienam „konvencija", aplūkojot tā aizsākumus Deivida Lūisa (Lewis 1969) valodas filozofiskajā izpratnē, ieviešanu teksta lingvistikā un tulkojumzinātnē, kā arī nošķirot to no citiem radniecīgiem jēdzieniem un definējot tā izpratni šā darba kontekstā.

Trešajā nodaļā tiek iztirzāta teksta ekstralingvālo konvenciju veidošanās un attīstība. Aplūkotie ekstralingvālie aspekti ietver autora komunikatīvo nolūku, autora un adresāta lomu un savstarpējo komunikāciju, kā arī kulinārijas recepšu mediju „pavārgrāmata".

Ceturtajā nodaļā tiek aplūkotas kulinārijas recepšu intralingvālās konvencijas. Makrostruktūras līmenī tiek analizētas ekscerpēto tekstu struktūrai aplūkotajos laika posmos piemītošās konvencijas.

Savukārt mikrolingvistiskajā līmenī tiek noteiktas recepšu virsraksta, sastāvdaļu un to daudzumu norādes un gatavošanas aprakstā lietoto verbu formu konvencijas, to veidošanās un pārmaiņas.

Katras nodaļas beigās tiek formulēti secinājumi un rekonstruēta tekstu modeļa diahroniskā attīstība gadsimtu griezumā.

Darba kopsavilkumā un noslēgumā tiek apkopoti pētījuma rezultāti, kas izteikti četros galvenajos darba secinājumos, kā arī ieskicēti promblēmjautājumi turpmākiem pētījumiem.

Darbam pievienoti 10 pielikumi, kuros tabulās apkopoti kvantitatīvās analīzes rezultāti, konstatējumu ilustrācijai pievienoti attēli no analizētajām pavārgrāmatām, kā arī citēti fragmenti no diskursīvās literatūras.

PROMOCIJAS DARBA SATURA KOPSAVILKUMS

1. Pētījuma objekta iekļaušana teksta lingvistikas virzienos un jēdzienu definēšana

Šīs nodaļas mērķis ir rast pētījuma objekta metodoloģiski teorētisko bāzi un noteikt darbā izmantojamo jēdzienu izpratni. Nodaļā tiek aplūkotas divas teksta lingvistikas pētnieciskās pamatpozīcijas, kuras mēdz iedalīt sīkākos virzienos. Šīs pamatpozīcijas ir uz valodas sistēmu orientētā (vāc. *sprachsystematische textlinguistische Forschungen*) un pragmatiski komunikatīvā (vāc. *pragmatisch-kommunikative textlinguistische Forschungen*) pamatpozīcija (sk. Engberg 1997, Hartung 2000, Heinemann; Heinemann 2002, Diatlova 2003, Albrecht 2005).

1.1. Pētījuma objekta iekļaušana teksta lingvistikas virzienos

Lai pētījuma objektu iekļautu teksta lingvistikas pētnieciskajos virzienos, apakšnodaļā „Uz valodas sistēmu orientētie teksta lingvistikas pētījumi – īss pārskats" tiek aplūkota pirmā teksta lingvistikas pamatpozīcija. Vācu pētnieciskajā diskursā tā galvenokārt saistāma ar teksta lingvistikas aizsākumiem un balstās strukturālisma pieejā. Šajā pamatpozīcijā M. Heinemane un V. Heinemanis (sk. Heinemann; Heinemann 2002: 64–65) izšķir divus virzienus: gramatisko un semantisko valodas sistēmiskā teksta lingvistikas skatījuma virzienu.

Gramatiskā virziena (vāc. *die grammatische Richtung*), saukta arī par *teksta gramatiku, teksta sintaksi* vai '*transfrastiku*', pārstāvju uzmanības centrā ir teksta virsējā struktūra un gramatiskās attieksmes. Pētījumi veltīti galvenokārt teksta kohēzijai jeb teksta vienību gramatiskai sasaistei un tās līdzekļiem. Ģermānistiskajā teksta lingvistikā kā šā virziena pārstāvji minami, piemēram, Horsts Īzenbergs (Isenberg 1968; 1977), Rolands Harvēgs (Harweg 1968), Haralds Veinrihs (Weinrich 1969). Šajā pētnieciskajā virzienā ierindojami arī vairums līdz šim latviešu teksta lingvistikā, resp., teksta sintaksē tapušo pētījumu (sk. Kārkliņš 1972, Valdmanis 1985a, 1985b, Rozenbergs 1986, 1989, 1997, 2004; Beitiņa 2009). Par teksta lingvistikas skatījumu gramatiskā izpratnē liecina arī jaunākā latviešu valodas gramatikas izdevuma tekstam veltītā sadaļa ar nosaukumu „Teksta sintakse" (sk. Nītiņa 2013: 883–923).

Semantiskā virziena (vāc. *der semantische Zugriff*) pārstāvji teksta izpētē galvenokārt pievēršas tekstā konstatējamajām semantiskajām attieksmēm. Gramatiskās ievirzes pētījumu uzmanības centrā bija teksta kohēzija, bet semantiski orientētie pētījumi pievēršas teksta koherencei jeb teksta vienību sakarīgumam, pārstāvot tēzi par tekstu kā koherenti saistītu teikumu secību. Šie pētījumi ir saistīti galvenokārt ar tādiem jautājumiem kā, piemēram, teksta tematiskā progresija (Daneš 1976), propozīcijas un teksta tēma (Agricola 1969, 1976; Brinker 1973). Latviešu valodniecības diskursā, piemēram, minams Ilzes Lokmanes (2005) pētījums par konsituatīvajiem teikumu sasaistes līdzekļiem.

Abiem šiem uz valodas sistēmu orientētās teksta lingvistikas pamatpozīcijas virzieniem kopīgs ir teksta ‚iekšējs' skatījums, proti, saprotot tekstu kā semantiski sakarīgi un koherenti saistītu teikumu secību un neņemot vērā ‚ārējus' aspektus. Tikai ar tā saukto pragmatisko paradigmas maiņu (vāc. *pragmatischer Wechsel* pēc Tomasa Kūna (Kuhn 1967: 11)) teksta lingvistikā sāk attīstīties jauna pamatpozīcija, kas tiecas tekstu aplūkot no komunikatīvās un pragmatiskās perspektīvas.

Apakšnodaļa „Pragmatiski komunikatīvie teksta lingvistikas pētījumi – īss pārskats" ir veltīta teksta lingvistikas otrajai pamatpozīcijai. Par ‚īstenās' teksta lingvistikas izveides brīdi mēdz uzskatīt Pētera Hartmaņa (Hartmann 1964, 1971) izteikto tēzi, ka īstenās valodas zīmes ir nevis teikumi, bet teksti, jo runa notiek tekstos: „Tikai tāda valoda, kas ir teksta veidā un tekstam pielīdzināma, ir cilvēku saziņas līdzeklis" (Hartmann 1971: 12). Klauss Brinkers (sk. Brinker 1991: 7) šādu jaunu ievirzi, kas tekstu definē kā „kompleksu verbālu darbību", raksturo kā „fundamentālu" paradigmas maiņu 20. gs. septiņdesmitajos gados. Pretēji uz valodas sistēmu orientētajai teksta lingvistikas

pamatpozīcijai jaunā pētnieciskā ievirze tekstu neaplūko tikai lingvistiski „iekšēji", bet gan ietverot arī ekstralingvālus, t.i., pragmatiskus, komunikatīvus un funkcionālus aspektus. Tekstam kā fenomenam pietuvojas „no ārpuses" (Engberg 2007: 70). Parasti šajā teksta lingvistikas pamatpozīcijā mēdz izšķirt trīs pētnieciskos virzienus (sk. Heinemann; Heinemann (2002: 81)): darbības teorijas, komunikatīvi orientēto un kognitīvo teksta pētniecības virzienu.

Darbības teorijas virziena teksta lingvistikas pētījumi (vāc. *handlungstheoretische textlinguistische Ansätze*) balstās Džona Ostina (Austin 1962) un Džona Serla (Searle 1969) runas aktu teorijā, kā arī tās turpmākajā attīstībā (piemēram, Habermas 1971, 1981). Pētnieku uzmanības centrā ir jautājums, „vai uz teikumiem attiecinātais runas aktu teorētiskais pamatmodelis ir attiecināms arī uz kompleksiem tekstiem, tātad – vai tekstiem var piedēvēt verbālas darbības kvalitāti" (Heinemann; Heinemann 2002: 82). Tādējādi šajā pieejā teksti tiek aplūkoti kā kompleksa verbāla rīcība, ko veido virkne sakārtotu darbību. Teksts ir verbāli komunikatīvu darbību produkts. No 20. gs. astoņdesmitajiem gadiem līdz pat mūsdienām šādā izpratnē virknē dažādu pētījumu teksti tiek modelēti kā atsevišķu ilokūciju hierarhija (Motsch; Viehweger 1981, Motsch; Pasch 1984, Gülich; Meyer-Hermann 1983, Rosengren 1983; Rolf 1993, Schröder 2003 u. c.). Kā norādījuši M. Heinemane un V. Heinemanis, šā virziena pētījumu izejas punktu veido galvenokārt atsevišķās darbības (akti), tādējādi to kopīgā raksturojošā iezīme ir t. s. augšupejošā apraksta metode jeb „bottom-up" tekstu apraksti (Heinemann; Heinemann 2002: 86).

Savukārt *komunikatīvās ievirzes teksta lingvistikas pētījumos* (vāc. *kommunikationsorientierte textlinguistische Ansätze*) tekstus aplūko t. s. lejupējā jeb „top-down" pieejā. Šajā pētnieciskajā virzienā teksta apraksta izejas punktu veido teksts kā viens veselums. Kā aizsākumu šiem pētījumiem cita starpā mēdz norādīt padomju psihologa Alekseja Ļeontjeva (Leontjew 1979) pārstāvēto uzskatu par dialektisko saistību starp verbāli komunikatīvo darbību un valodu kā sociālu fenomenu. Komunikatīvi orientētajā teksta lingvistikas virzienā pārstāvētā pamattēze nosaka, ka teksti darbojas tikai konkrētās situācijās, kontekstos un komunikatīvās sakarībās. Šāda izpratne ir vairāku 20. gs. septiņdesmitajos gados tapušu pētījumu pamatā (piem., Schmidt (1972, 1973), Sandig (1973) u. c.). Piemēram, Frīdemanis Lukss (Lux 1981) norāda, ka, aprakstot tekstu veidus, ir jāņem vērā gan teksta „‚iekšējās' (=valodiskās), gan ‚ārējās' (=komunikatīvās, situatīvās) pazīmes" (Lux 1981: 35–36). Tā kā teksts ir iesaistīts komunikatīvajā vidē, tas tiek aplūkots kā komunikācijas aktu sastāvdaļa. Turklāt teksta izpētē nenoliedzama loma ir triādei „pasaule–autors–lasītājs". Šā virziena pētniecībā valda uzskats, ka teksti un tekstu veidi ir dinamiski lielumi, tie nav sastinguši, „izolēti, statiski objekti" (Brinker 2005: 15), un līdz ar to ir aplūkojami kā „dinamiska operāciju organizācija arvien sarežģītākā rīcības kopainā" (Hartung 2000: 91). Šāda holistiska, lejupējas ievirzes teksta uztvere konstatējama virknē teksta lingvistikas pētījumu (piemēram, Antos (1981, 1982), Scherner (1984), Brinker (1985), Gläser (1990), Heinemann; Viehweger (1991), Coseriu (1994), Sandig (1996, 1997), Hartung (2000)). Britu sistēmiski funkcionālajā lingvistikā sakarības starp reģistru un kontekstu pētījuši M. Halidejs un R. Hasana (Halliday; Hasan 1985), izšķirot trīs konteksta dimensijas jeb komponentus, kas ir saistīti ar valodisko realizējumu: „saziņas jomu, nozari" (angļ. *field*) kā sociālo darbību un nolūku, „dalībniekus" (angļ. *tenore*) kā saziņas dalībniekus, un „veidu" (angļ. *mode*) kā saziņas kanāla, tekstu veida (žanra) un valodas lomu kopējā kontekstā.

Kognitīvās ievirzes teksta lingvistikas pētījumi (vāc. *kognitive textlinguistische Ansätze*) ir orientēti uz teksta sapratnes un tekstveides kognitīvajiem aspektiem. Teksts šādā izpratnē tiek aplūkots kā „garīgu procesu rezultāts" (Heinemann; Heinemann 2002: 91), kā „domu veidojums" (Fix 2009: 17). Šajā teksta lingvistikas virzienā tiek izvirzīta tēze, ka teksta aprakstā ir iekļaujami arī kognitīvie aspekti. Tā aizsākumi meklējami starpdisciplinārajā psihologa Valtera Kinča un valodnieka Tēna van Deika (Kintsch; van Dijk 1975) kognitīvi semantiskajā tekstu izpratnes modelī. Šajā pētnieciskajā virzienā mēdz ierindot arī Robēra Alena Debogrāna un Volfganga Dreslera (de Beaugrande; Dressler 1981) tēzi par tekstu kā procesuālu operāciju mijiedarbības rezultātu un abu pētnieku izstrādātos

tekstualitātes kritērijus. Maksimilians Šerners (Scherner 2000: 189) pēdējo modeli nodēvējis par „robežakmeni uz kognitīvo paradigmas maiņu teksta lingvistikā".

Apakšnodaļā „Pētījuma objekta iekļaušana teksta lingvistikas virzienos" tiek izvēlēta promocijas darba pētījuma objekta zinātniskā bāze. Balstoties teksta lingvistikas teorētiskās literatūras analīzes rezultātos un izvirzītajā mērķī, tiek noteikts, ka pētījums veicams atbilstīgi pragmatiski komunikatīvajai teksta lingvistikas pamatpozīcijai, orientējoties uz komunikatīvās ievirzes pamatnostādnēm. Tas nozīmē, ka teksts ir modelējams lejupējā jeb „top-down" pieejā, kas paredz tekstu aplūkot kā kompleksu veselumu un tā valodiskās realizācijas analīzē ņemt vērā arī ekstralingvālos aspektus, kas pastarpināti vai nepastarpināti determinē intralingvālo dimensiju.

Līdzās minētajam tiek noteikts, ka komunikatīvās ievirzes teksta lingvistikas kontekstā pētījums ir aplūkojams arī kā t. s. tekstu veidu lingvistikas pētījums (vāc. *Textsortenlinguistik*). Šādas izvēles pamatā ir Kirstenas Adamcikas norāde (sk. Adamzik 2007: 25), ka tekstu veidu lingvistika nav uztverama kā speciāla jauna teksta lingvistikas apakšnozare, bet gan kā pētniecības koncentrēšana uz pētījumu objektu „tekstu veids" vai „žanrs" (literāru tekstu gadījumā).

1.2. Teksta lingvistikas jēdzienu šķīrums un izpratnes formulējums

Turpmākajās apakšnodaļās tiek aplūkoti promocijas darba pamatā izmantojamie jēdzieni, to šķīrums un izpratne.

Apakšnodaļas „Jēdzienu *tekstu veids* un *tekstu tips* šķīrums" uzdevums ir promocijas darba pētnieciskajā nolūkā nošķirt paralēli lietotos apzīmējumus „tekstu veids" (vāc. *Textsorte*) un „tekstu tips" (vāc. *Textyp*). Analizējot ģermānistisko teksta lingvistikas teoriju, var secināt, ka apzīmējums „tekstu tips" tiek lietots dažādās izpratnēs. Pirmkārt, runa ir par nespecifisku jebkāda tekstu daudzuma kopapzīmējumu (sk. Heinemann 2000: 519), kā to savā pētījumā izprot, piemēram, E. U. Grose (Große 1974). Otrkārt, līdz pat mūsdienām sastopama virkne vācu teksta lingvistikas pētījumu, kuros apzīmējumi „tekstu veids" un „tekstu tips" lietoti sinonīmi. Piemēram, K. Brinkers (Brinker 2005: 138) norāda: „tekstu veidi (mēs tādā pašā nozīmē runājam par tekstu klasēm vai tekstu tipiem)". Sinonīms šo apzīmējumu lietojums lasāms arī A. Volanskas-Kelleres pētījumā (sk. Wolańska-Köller 2010: 40–41). Treškārt, teksta lingvistikas pētījumos ir sastopams skaidrs šķīrums starp abiem apzīmējumiem, kas tādējādi nosauc divus atšķirīgus jēdzienus. Piemēram, Horsts Īzenbergs apzīmējumu „tekstu tips" teorētiskā izpratnē piešķir tādai „tekstu izpausmes formai, kas tiek aprakstīta un definēta tekstu tipoloģijas nolūkā" (Isenberg 1983: 308). Teorētiski tipoloģiskā izpratnē apzīmējums „tekstu tips" lietots arī Volfganga Heinemaņa un Dītera Fīvēgera skatījumā, to nosakot kā „teorētiski skatāmu kategoriju tekstu zinātniskai klasificēšanai" (Heinemann; Vieweger 1991: 144). Tekstu klasificēšanas nolūkā apzīmējums „tekstu tips" lietots arī M. Heinemanes un V. Heinemaņa tipoloģiskajā modelī (Heinemann; Heinemann 2002: 143), piedēvējot tam visabstraktākās pakāpes raksturu.

1. attēls. Tekstu hierarhisks dalījums pēc M. Heinemanes un V. Heinemaņa

(Heinemann; Heinemann 2002: 143)

Tekstu tips	*informējošs teksts*	*rakstveida teksts*
⇧		
Tekstu veidu klase Nr. 2	*rakstveida teksts*	*juridisks teksts*
⇧		
Tekstu veidu klase Nr. 1	*preses teksts*	*normatīvs akts*
⇧		
TEKSTU VEIDS	*laika ziņas*	*noteikumi*[2]
⇧		
Tekstu veida variants	*tūrisma laika ziņas*	*ceļu satiksmes noteikumi*

Šāda jēdziena „tekstu tips" izpratne, to nosakot kā abstraktu kategoriju, kurai var pakārtot dažādas zemākā abstrakcijas līmenī izvietotas tekstu klases, tiek izvirzīta promocijas darba teorētiskajā pamatā. Tomēr tajā ir ieviešamas izmaiņas attiecībā uz jēdziena „tekstu tips" šķirējpazīmēm. Kā redzams 1. attēlā, M. Heinemanes un V. Heinemaņa piedāvātajā starptekstu salīdzinājumā starp šķirējpazīmi „informējošs teksts" un „rakstveida teksts" konstatējama ievērojama abstrakcijas nobīde. Šā iemesla dēļ „tekstu tipa" kā augstākā abstrakcijas līmeņa kategorijas izpratnei tiek izvēlēta K. Reisas (Reiß 1995) tulkojumzinātnē pēc Karla Bīlera (Bühler 1934 / 1976) *organon* jeb valodas kā instrumenta modeļa izstrādātā tekstu tipoloģija. Balstoties dominējošajā teksta funkcijā[3], K. Reisa tekstu tipoloģijas pamatā izšķir informatīvu, ekspresīvu un vokatīvu tekstu tipu. Šāds skatījums tiek izmantots jēdziena „tekstu tips" kā abstraktas kategorijas izpratnē arī šajā promocijas darbā.

Apakšnodaļā „Jēdziena *tekstu veids* izpratnes formulējums" tiek analizētas hronoloģiskā secībā izvēlētas jēdziena „tekstu veids" (vāc. *Textsorte*) definīcijas, lai atlasītu kopējās šķirējpazīmes un formulētu pētījumā lietojamo jēdziena izpratni.

Sākotnējās jēdziena definīcijas galvenokārt apraksta tekstu veidu kā nenoteiktu tādu tekstu daudzumus, kam ir kopīgas iezīmes (piemēram, Hartmann 1964: 23; Isenberg 1983: 308). K. Adamcika šādu jēgas skaidrojumu dēvē par „nespecifisko izpratni" (Adamzik 1995: 14), ko turpmākos gados ir papildinājusi „specifiskā izpratne".

Specifiskā izpratnē formulētas tekstu veida definīcijas konstatējamas jau 20. gs. septiņdesmitajos gados, piemēram, Krista Gnifke-Hūbriga tekstu veidu saprot kā „stabilas publiskās un privātās saziņas formas (..). Jebkādā valodas lietojumā tiek ievēroti noteikumi, kas ir vēsturiski izveidojušies atbilstīgi attiecīgā teksta nolūkam" (Gniffke-Hubrig 1972: 39). Līdzīgs skatījums lasāms arī Karla Ermerta (Ermert 1979: 42) definīcijas formulējumā.

20. gs. astoņdesmitajos gados F. Lukss (Lux 1981: 273) tekstu veidu definē kā koherentu, verbālu tekstu jomā esošu, lietpratīgi atzītu un nozīmīgu tādu tekstu klasi, kuru uzbūve, mainīgums un lietošana kontekstā un apkārt esošajā vidē ir pakļauta noteikumiem. Līdzīga izpratne ir atrodama arī Rozmarijas Glēzeres darbā (Gläser 1990: 85), kur tekstu veids tiek definēts kā vēsturiski izveidojies,

[2] Vāc. *Verordnung*, kam latviskā atbilsme pielīdzināma LR Ministru Kabineta noteikumiem.

[3] K. Bīlera *organon* modeli (1934) tekstu klasifikācijā izmantojis arī E. U. Grose (Große 1976). Teksti pēc funkcijām klasificēti arī virknē citu teksta lingvistikas pētījumu (piemēram, Ermert 1979, Schmidt 1980, Brinker 1983; 1985, Hundsnurscher 1984, Rolf 1993).

sabiedriski akceptēts, produktīvs, parasti sabiedrības locekļu empīriski apgūts, grafiski vai akustiski materializēts tekstveides modelis, kas kalpo kāda kompleksa apstākļa garīgi verbālai apstrādei.

K. Reisa un H. Fermērs (Reiß; Vermeer 1991: 177) tekstu veidus saprot kā pārindividuālus runas vai rakstu aktu tipus, kas ir integrēti komunikatīvās darbībās, kas regulāri atkārtojas, un šīs atkārtošanās rezultātā ir izveidojušies par raksturīgiem valodas lietojuma un tekstveides modeļiem.

K. Brinkers (Brinker 2005: 144)[4] tekstu veida izpratnes formulējumā sasaista intralingvālos un ekstralingvālos aspektus, nosakot, ka tekstu veidi ir konvencionāli ierasti modeļi kompleksai verbālai rīcībai un tos var aprakstīt kā tipiskus savienojumus starp kontekstuālām (situatīvām), komunikatīvi pragmatiskām un strukturālām (gramatiskām un tematiskām) pazīmēm. K. Brinkers norāda, ka tekstu veidi sabiedrībā ir izveidojušies vēsturiskā attīstībā un tie pieder pie valodas lietotāju ikdienas zināšanām.

Aprakstītie definīciju ierosinājumi promocijas darbā tiek savstarpēji salīdzināti, norādot arī uz citu autoru darbos konstatējamām līdzīgām šķirējpazīmēm, piemēram, atsaucoties uz H. Glincu (Glinz 1973), K. Ermertu (Ermert 1979), M. Dimteru (Dimter 1981), V. Šperberu (Sperber 1985), E. Rolfu (Rolf 1993), J. Engbergu (Engberg 1997), V. Heinemani (Heinemann 2000), V. D. Krauzi (Krause 2000), S. Ilēneni (Ylönen 2001), M. Heinemani un V. Heinemani (Heinemann; Heinemann 2002) un I. Diatlovu (Diatlova 2003).

Savstarpēji salīdzinot minētajos definīciju formulējumos konstatētās šķirējpazīmes, vairumā no minētajām definīcijām iespējams saskatīt šādas sakritības – tekstu veidi, būdami *verbāla darbība*, kalpo noteiktu *komunikatīvu uzdevumu risināšanai*. Tie ir *iesaistīti* noteiktā *kontekstā* un *komunikatīvajā situācijā*. Tekstu veidi iedibinājušies *sabiedrības vēsturiskās attīstības* gaitā. To *atgriezeniskā (rekurentā) daba* ir ļāvusi tiem iegūt *modeļa* veida jeb *shematisku* veidolu.

Tā kā daļā no pētījumā analizētajām definīcijām kā šķirējpazīmes tiek minēti apzīmējumi „modelis" (vāc. *Muster*) vai „tekstu modelis" (vāc. *Textmuster*), pirms galīgas jēdziena „tekstu veids" izpratnes noteikšanas ir nepieciešams sastatīt šo apzīmējumu nosauktos jēdzienus, kas tiek veikts nākamajā apakšnodaļā.

Apakšnodaļā „Jēdzienu *tekstu veids* un *tekstu modelis* šķirums" tiek analizēta jēdziena „tekstu modelis" pamatjēga ar mērķi nošķirt to no „tekstu veida". Jēdziena „tekstu veids" izpratnes formulējumos lasāms gan apzīmējums „modelis", gan tā lietojums dažādās vārdkopās, piemēram, „modelis" (Ermert 1979: 42), „konvencionāli ierasti modeļi" (Brinker 1985: 132; 1997: 132; 2005: 144), „tekstveides modelis" (Gläser 1990: 85), „valodas lietojuma un tekstveides modelis" (Reiß; Vermeer 1991: 177), „problēmu risinājuma modelis" (Rolf 1993: 129); „ideāli tipisks tekstu modelis" (Heinemann 2000: 518). Līdzīgi iepriekš aprakstītajam par tekstu tipu un tekstu veidu arī attiecībā uz apzīmējuma „tekstu modelis" konstatējama nespecifiska un specifiska izpratne.

Pirmajā gadījumā runa ir par „predicējošu" (Heinemann 2000: 516), tātad nozīmi piešķirošu izteikumu tekstu veida definēšanas nolūkā, kā tas ir K. Ermerta (Ermert 1979: 42) piedāvātajā definīcijā „konvencionalizēti, normveida izpausmes modeļi". Savukārt otrajā gadījumā ir saskatāms skaidrs šķirums un specifiska šā jēdziena izpratne. Ar apzīmējumu „tekstu modelis" raksturo kognitīvu kategoriju, kas uzskatāma par valodas lietotāju lingvistiskās kompetences un komunikatīvās verbālās mijiedarbības jeb interakcijas sastāvdaļu.

B. Zandigas izpratnē jēdziens „tekstu modelis" ietver augstākā līmeņa abstraktu, kognitīvu kategoriju, kas kā „konvencionāls verbālās darbības līdzeklis kalpo standartizētai sabiedrisku problēmu risināšanai" (Sandig 1996: 359). B. Zandiga tekstu modelī izšķir divus komponentus:

[4] Iepriekšējos darbos, piemēram, sk. Brinker (1985: 132), (1997: 132).

ekstralingvālo („darbības tipu”, vāc. *Handlungstyp*) un intralingvālo („tekstu veidu”, vāc. *Textsorte*) komponentu (Sandig 1997: 27).

Jans Engbergs (Engberg 1997, 2007), lietojot apzīmējumu „modelis”, izšķir „darbības modeli” (vāc. *Handlungsmuster*, sk. 1997: 26) vai vēlāk – „tekstuālās darbības modeli” (*Texthandlungsmuster*, sk. 2007: 71) un „tekstu modeli”. Ar pirmo tiek saprasta „konvencionāla sociālās rīcības un tekstveides kombinācija” (2007: 71), savukārt „tekstu modelis” ietver sevī tekstveides shēmu, kam nav sasaistes ar konkrētām verbālām darbībām. Tādējādi var secināt, ka J. Engberga „tekstuālās darbības modelis” ir pielīdzināms B. Zandigas „tekstu modeļa” izpratnei, jo arī J. Engbergs to uztver kā kognitīvu kategoriju, kā modeli, „pēc kura, formulējot tekstus, kas izmantojami konkrētu komunikatīvo mērķu sasniegšanai noteiktās situācijās, noteiktās konstrukcijās tiek izmantotas noteiktas leksiskās vienības” (Engberg 2007: 71).

Tālāk darbā tiek aplūkots arī citu autoru, piemēram, Klaudijas Marijas Rīlas (Riehl 2001), V. Heinemaņa (Heinemann 2000) un M. Heinemanes un V. Heinemaņa (Heinemann; Heinemann 2002) skatījums.

Pēc izklāstīto jēdziena „tekstu modelis” izpratnes formulējumu sastatījuma sīkāk tiek analizēts B. Zandigas (Sandig 1996, 1997) skatījums, kurā tekstu modeli kā kognitīvu kategoriju veido ekstralingvālais un intralingvālais komponents. Tekstu modeļa ekstralingvālajā komponentā tekstveides procesu nosaka kāda sabiedriskā jēga (vāc. *der gesellschaftliche Sinn*), t. i., nepieciešamība atrisināt kādu standartveida problēmu (sk. Sandig 1997: 28). Ekstralingvālo komponentu veido arī situācija, medijs, kanāls un situācijā iesaistītie indivīdi. Savukārt tekstu veids kā tekstu modeļa intralingvālais komponents B. Zandigas ieskatā ir „rīcības līdzeklis, kam ir specifiska sociālā jēga” (Sandig 1997: 29). To atbilstīgi atsevišķo darbību norises hierarhijai veido konkrēta teksta elementu secība jeb sekvence, kas praktiski izpaužas kā teksta makrostrukturālā uzbūve. Savukārt teksta mikrostrukturālajā līmenī tekstu veidam parasti ir raksturīgi konkrēti formulējumu modeļi, kas veidojas atbilstīgi „kompleksajā darbības jomā noteiktiem konvencionāliem uzstādījumiem” (Sandig 1997: 29). Šajā izteikumā eksplicīti nolasāma sasaiste starp ekstralingvālajiem un intralingvālajiem aspektiem. Proti, ekstralingvālās kategorijas, piemēram, institūcija (vāc. *Institution*) (privāti vai oficiāli), kanāls un, iespējams, arī medijs var būtiski ietekmēt tekstu modeļa intralingvālo komponentu jeb tekstu veidu un tajā lietotos formulējumus.

Apkopojot izklāstītās teorētiskās pamatnostādnes, promocijas darbā lietojamo jēdzienu nolūkā iespējams pieņemt, ka ir nepieciešams šķirt jēdzienus „tekstu modelis” kā kognitīvu kategoriju un „tekstu veids” kā „kognitīvu darbību rezultātu” (Heinemann 2000: 516). Šādā izpratnē nākamajā apakšnodaļā rezumējot tiek definēti iepriekšējās apakšnodaļās aplūkotie jēdzieni „tekstu tips”, „tekstu veids” un „tekstu modelis”, kas veido pētījuma teorētiski metodoloģisko bāzi.

1.3. Izmantojamo jēdzienu formulēšana

Balstoties zinātniskās literatūras deskriptīvās – un daļēji referatīvās – analīzes rezultātos, šajā apakšnodaļā tiek nospraustas lietoto jēdzienu izpratnes robežas un to šķīrums, kā arī formulētas to definīcijas.

Dihotomijā „tekstu tips” – „tekstu veids” tiek noteikts, ka tekstu tips ir abstrakta kategorija, kas nosakāma pēc tekstā dominējošās funkcijas. Šķīruma izpratnes ilustrācijai izmantojot M. Heinemanes un V. Heinemaņa (2002) analizēto tekstu hierarhiskās klasifikācijas struktūru (pēc 1. attēla), tiek izveidots mūsdienu tekstu veidam „kulinārijas recepte” atbilstīgs hierarhisks iedalījums. Tajā tekstu tips ir izvietots visabstraktākajā līmenī. Savukārt zemāk izkārtotās pakāpes iespējams organizēt pēc

tekstu kanāla (rakstveidā vai mutvārdos realizēts teksts[5]), medija (pavārgrāmata[6], citviet kulinārijas receptes, piemēram, kulinārijas forumos internetā, lielveikalu reklāmas skrejlapās, uz pārtikas produktu iepakojumiem). Savukārt tekstu veidu „kulinārijas recepte" varētu iedalīt sīkāk tekstu veida variantos, izmantojot divus kritērijus: pēc tekstā saturiski aprakstītās darbības (piemēram, CEPŠANA) vai pēc recipienta (speciālists, bērni u. tml.)[7].

Attiecībā uz dihotomiju „tekstu veids" – „tekstu modelis" darbā tiek noteikts šķīrums, tekstu modeli aplūkojot kā kognitīvu kategoriju, kas valodiski materializējas tekstu veidā. Pētījuma pamatā tiek izvēlēts B. Zandigas (1996, 1997) tekstu modeļa skatījums, ko veido ektralingvālais un intralingvālais komponents (tekstu veids). Šāda holistiska pieeja tiek ilustrēta, attiecinot tekstu modeli uz mūsdienu kulinārijas receptēm.

Rīcības tips kā tekstu modeļa ekstralingvālais komponents

B. Zandiga (Sandig 1997: 28) rīcības tipa pamatojumu saskata tekstveides procesa „sociālajā jēgā", proti, autoram ir nepieciešams izpildīt kādu komunikatīvu nolūku[8]. Attiecinot šo tēzi uz mūsdienu kulinārijas receptēm, pavārgrāmatās apkopotu kulinārijas recepšu autoru komunikatīvais nolūks ir vēlme nezināmiem lasītājiem izklāstīt, kā pagatavot kādu ēdienu vai dzērienu (sk. arī Langer 1995: 269). Tādēļ tiek izdotas pavārgrāmatas, kas ierindojamas institucionālajā rīcības jomā (pretēji privātai, kas dominētu individuāliem nolūkiem rakstveidā fiksētu recepšu gadījumā). Attiecības starp autoru un recipientu jeb adresātu var būt atšķirīgas. Saziņa var notikt starp speciālistiem, starp speciālistiem un nespeciālistiem, kā arī nespeciālistu vidū. Tas attiecīgi izpaužas saziņas simetriskumā vai asimetriskumā.

Tekstu veids kā tekstu modeļa intralingvālais komponents

Rīcības tips materializējas valodiski formulētā tekstu veidā, kas veido tekstu modeļa intralingvālo komponentu. Tekstu veida pamatā ir hierarhija, kas sastāv no vismaz vienas centrālās verbālās darbības. Makrostruktūras līmenī tā izpaužas kā teksta elementu secība jeb teksta organizācijas struktūra. Savukārt mikrostruktūras līmenī katrā teksta struktūru veidojošajā elementā ir konstatējama kāda konkrēta verbāla darbība. Pamatojoties šādā skatījumā, darbā tiek piedāvāta kulinārijas receptes kā tekstu veida makrostrukturālās uzbūves shēma, norādot katrā teksta blokā īstenoto verbālo darbību.

Rezumējot iepriekš izklāstīto, pētījums tiek veidots, balstoties turpmāk aprakstītajā jēdzienu izpratnē.

Apzīmējums tekstu tips pārstāv un nosauc tādas abstraktas kategorijas jēdzienu, kurā pēc dominējošās funkcijas var ierindot valodiski realizētus tekstu veidus. Tekstu tipi var būt informatīvi, ekspresīvi vai vokatīvi (sk. Reiß 1995).

Apzīmējums tekstu modelis pārstāv un nosauc tādas kognitīvas kategorijas jēdzienu, kas cilvēku komunikatīvajā mijiedarbībā ir izveidota kādas konkrētas problēmas risināšanai (komunikatīvam nolūkam). Tekstu modelī saplūst divi komponenti: ekstralingvālie faktori (rīcības tips) un

[5] Kā piemēru var minēt dažādus kulinārijas šovus televīzijā, kur kulinārijas receptes kā ēdiena pagatavošanas apraksts tiek prezentētas mutvārdos.

[6] Citi kompleksajā tekstu veidā „pavārgrāmata" iekļautie tekstu veidi aplūkoti darba 3.3. apakšnodaļā.

[7] Promocijas darbā tiek uzsvērts, ka kulinārijas receptes nav iespējams iedalīt virknē sīkāku paveidu. Tas, piemēram, būtu iespējams dažādu sludinājumu gadījumā, jo tekstu veidu „sludinājums" var dalīt daudzos variantos jeb paveidos, piemēram, precību sludinājumos, pērk/pārdod sludinājumos, darba sludinājumos, sēru vēstīs, līdzjūtībās u.c. Par vācu valodā esošo sludinājumu paveidiem sīkāk skat. Piitulainen (1993: 143).

[8] Atkāpjoties no B. Zandigas terminoloģijas, darbā apzīmējuma „sociālā jēga" vietā lietots „komunikatīvais nolūks".

intralingvālā daļa (tekstu veids). Tekstu modelis ir valodas kolektīva lingvistiskās kompetences sastāvdaļa.

Apzīmējums <u>*tekstu veids*</u> *pārstāv un nosauc vēsturiski izveidojušās tekstu modeļa valodiski materializētā komponenta jēdzienu. Tā kā šis valodiskais komponents ir bijis piemērots valodas kolektīva ekstralingvālās vides nosacījumiem (komunikatīvajam nolūkam, autora un adresāta lomām) un tādējādi vispārēji atzīts un atkārtoti lietots, pastāvīga lietojuma rezultātā tas ir iedibinājies, attīstot konvencionālu formu, un valodas kolektīvs, balstoties savā komunikatīvajā pieredzē, to ir apguvis gan apzināti, gan neapzināti.*

2. Konvencijas kā tekstu modeļa pazīmes

Šo nodaļu veido divas apakšnodaļas. Analizējot valodniecības – jo īpaši ģermānistikas – zinātnisko literatūru, secināms, ka jēdziens „konvencija" un „konvencionāls" tiek samērā bieži lietots (piemēram, Wunderlich 1972; Busse 1987; Reiß 1989, 1995; Reiß; Vermeer 1991; Göpferich 1995; Engberg 1997; Ylönen 2001). Tomēr bieži vien nav eksplicīti formulēts, kāda ir tā lietojuma izpratne. Šā iemesla dēļ ir skaidrojama darbā lietojamā jēdziena izpratne.

2.1. Jēdziena *konvencija* traktējums

Apakšnodaļā „Jēdziens *konvencija* Deivida Lūisa izpratnē" tiek atspoguļots D. Lūisa darbā „Convention. A Philosophical Study" (1969) (tulkojums vācu valodā „Konventionen. Eine sprachphilosophische Abhandlung" (1975)) aplūkotais konvencijas jēdziens, kas pēc tam ir pārņemts valodniecībā, kā arī tulkojumzinātnē.

D. Lūiss ir izvirzījis tēzi, ka veiksmīgas saziņas nosacījums ir t. s. koordinācijas problēmas atrisināšana. Koordinācijas problēmas, D. Lūisa ieskatā, ir situācijas, kurās lēmumi ir savstarpēji atkarīgi no diviem vai vairākiem dalībniekiem (sk. Lewis 1975: 24). Atrisinot koordinācijas problēmu, tiek nodrošināts koordinatīvs līdzsvars. Pārnesot šo tēzi uz indivīdu savstarpējo verbālo saziņu, to var skaidrot šādi – autoram un recipientam sava rīcība ir jākoordinē tā, lai recipients saprastu, ko ir domājis autors. Tikai šādā gadījumā saziņai būs panākumi, un koordinācijas problēma būs atrisināta, nodrošinot koordinatīvu līdzsvaru. Parasti gan koordinācijas problēmas – kā norādījis D. Lūiss – rodas tieši tādās situācijās, kad saziņas dalībniekiem ir jāizšķiras par vienu no vairākiem alternatīviem lēmumiem jeb rīcības alternatīvām. Tikai abām iesaistītajām pusēm izvēloties īsteni pareizo alternatīvu, iespējams nodrošināt koordinatīvu līdzsvaru, un izvēlētā rīcības alternatīva uzskatama par uzvedības/rīcības pastāvību (angļu – *regularity in the behaviour*) jeb konvenciju, ko D. Lūiss (Lewis1975: 79) definē šādi:

> Tādu grupas *G* locekļu rīcības pastāvība *R*, kas ir iesaistīti atkārtoti radītā situācijā *S*, uzskatāma par *konvenciju* tieši tad, ja ir patiesi un ja *G* tas pieder kopīgajām zināšanām, ka, gandrīz vienmēr, *G* locekļu vidū rodoties *S*,
>
> (1) gandrīz katrs ievēros *R*;
>
> (2) gandrīz katrs no gandrīz katra gaidīs, ka viņš ievēros *R*;
>
> (3) gandrīz katrs dos priekšroku aptuveni vienai no visām iespējamajām rīcības kombinācijām;
>
> (4) gandrīz katrs izvēlēsies, ka visi pārējie iesaistītie ievēros *R*, ja arī visi atlikušie ievēros *R*;
>
> (5) gandrīz katrs izvēlētos, ka visi pārējie iesaistītie ievērotu *R'*, ja arī visi atlikušie ievērotu *R'*,
>
> turklāt *R'* ir kāda cita iespējama *G* locekļu rīcības pastāvība situācijā *S* tādā mērā, ka gandrīz katrs gandrīz nekādā *S* gadījumā nevarētu vienlaikus ievērot *R'* un *R*.

Promocijas darbā šāds konvencijas kā rīcības pastāvības skatījums tiek ilustrēts, attiecinot to uz vienu tekstu veida „kulinārijas recepte" izvēlētu aspektu, proti, mūsdienās ierasto teksta strukturālo dalījumu trīs daļās (virsraksts – sastāvdaļu uzskaitījums – apraksts). Šī tekstu veida strukturālā uzbūve tiek aplūkota kā tekstveides rīcības pastāvība jeb konvencija *R*, kurai kā alternatīva iespēja *R'* iedomājams teksta strukturālais dalījums divās daļās (virsraksts – apraksts).

Apakšnodaļā „Jēdziens *konvencija* teksta lingvistikā un tulkojumzinātnē" tiek analizēts valodniecībā un tulkojumzinātnē pārņemtais jēdziena „konvencija" skatījums. Pirmie ģermānistikā to aplūkojuši Helmūts Šnelle (Schnelle 1973) un Dīters Vunderlihs (Wunderlich 1972). Darbā tiek īsi analizēta H. Šnelles izteiktā kritika par D. Lūisa izvirzīto principu, ka visiem grupas locekļiem ir jāievēro *viena un tā pati* pastāvīga rīcība, piedāvājot to aizstāt ar *līdzīgu* rīcību (sk. Schnelle 1973: 299–300). Jāpiekrīt D. Vunderliha skatījumam, ka šādu rīcības pastāvību var traktēt abstraktāk un šajā jēdzienā ietvert „līdzīgus un sasvstarpēji savienojamus rīcības pastāvības veidus" (Wunderlich 1972: 22). Šāda skatījuma ilustrācijai darbā kā piemērs tiek piedāvāti kulinārijas recepšu virsrakstu sintaktiskie modeļi.

Tā kā teksta lingvistikā konvencijas galvenokārt tiek minētas tikai kā tekstu šķirējpazīme, tās sīkāk netematizējot, pētījumā tiek aplūkotas tulkojumzinātnē tapušās teorētiskās atziņas. Pirmā tulkojumzinātnē konvencijas jēdzienu sīkāk analizējusi K. Reisa (Reiß 1989), kura balstās D. Lūisa koncepcijā, pārnesot to uz tekstiem un tiem raksturīgajām pazīmēm. Šādas tekstveides pazīmes (rīcības pastāvības veidi *R* un *R'*), K. Reisas skatījumā, valodas kolektīvā (grupā *G*) rodas regulāri atkārtotās verbālās saziņas situācijās (*S*).

Daudz plašāk jēdzienu „konvencija" ir aplūkojusi S. Gepferiha (Göpferich 1995). Balstoties D. Lūisa izpratnes formulējumā, S. Gepferiha aplūko konvencijas jēdzienu, konvenciju lomu tulkošanas procesā, kā arī to rašanās un maiņas iemeslus. Tekstu veidiem specifiskas konvencijas ir pētījis arī J. Engbergs (1997), nosakot, ka konvencijas ir virtuāla kategorija, kas, būdamas tekstam specifiskas pazīmes, tekstveidē ir ļoti produktīvas, ļoti bieži lietotas.

2.2. Jēdziena *konvencija* šķirums no citiem radniecīgiem jēdzieniem un definīcijas formulējums

Šīs apakšnodaļas mērķis ir nošķirt jēdzienu „konvencija" no tādiem radniecīgiem jēdzieniem kā „norma", „noteikums", „likums", kā arī formulēt darbā izmantojamo šā jēdziena skaidrojumu. Aplūkojot jēdzienu šķirumu, tiek izmantotas K. Reisas un H. Fermēra (Reiß; Vermeer 1991) un K. Reisas (Reiß 1995) konvencijām izšķirtās raksturīgās iezīmes, kas tās nodala no minētajiem radniecīgajiem jēdzieniem: konvenciju elastīgums un mainīgā daba, spēja izveidoties patstāvīgi, sekas konvenciju neievērošanas gadījumā, kā arī konvenciju spēja atspoguļot valodas lietotāju nostāju pret saziņas procesu un/vai priekšmetu.

Pamatojoties aplūkotajos teorētiskajos apsvērumos, tiek formulēts šāds promocijas darbā izmantojamā jēdziena „konvencija" skaidrojums: *Konvencijas ir abstrakta valodas kolektīva pastāvīgas rīcības iezīmju klase, kas valodas kolektīva locekļu komunikatīvajā rīcībā izpaužas gan ekstralingvālajā, gan arī intralingvālajā dimensijā.* Ekstralingvālajā aspektā konvencijas var attiekties uz iedibinātu praksi jeb tradīciju, piemēram, saistībā ar tekstu autoriem (kas veido tekstu), komunikatīvo nolūku u. tml. Intralingvālajā aspektā katram tekstu veidam var būt konkrēti raksturīgas iezīmes gan makrostruktūras, gan mikrostruktūras līmenī. Šādā izpratnē konvencijas uzskatāmas par tekstu modeļa un – atkarībā no tekstu veida – arī par valodas lietotāju komunikatīvās kompetences sastāvdaļu.

3. Tekstu modeļa „kulinārijas recepte" ekstralingvālās konvencijas

Šajā nodaļā tiek iztirzāta teksta ekstralingvālo konvenciju veidošanās un attīstība, aplūkojot autora komunikatīvo nolūku, autora un adresāta lomu un savstarpējo komunikāciju, kā arī kulinārijas recepšu mediju „pavārgrāmata".

3.1. Komunikatīvais nolūks kā ekstralingvāls determinants

Šajā apakšnodaļā tiek analizēts kulinārijas recepšu radīšanas komunikatīvais nolūks laikmetu griezumā, balstoties pavārgrāmatu tapšanas vēsturē. Rezumējot kulinārijas recepšu attīstības gaitā ir iespējams izšķirt 5. tabulā minētos autoru motivācijas veidus.

Visos aplūkotajos laika periodos pavārgrāmatu un kulinārijas recepšu primārais komunikatīvais nolūks ir bijis sniegt pamācības kulinārijas mākslā. Tomēr gadsimtu griezumā pavārgrāmatu tapšanai un to autoriem iespējams identificēt arī citus konvenciālus motivācijas veidus. Piemēram, 18. gs. vācu muižnieku virtuvē strādājošiem pavāriem pavārgrāmatās tiek iekļautas norādes, kas saistītas ar vispārīgu un specifisku lasītāja izglītošanu. 19. gs., autora lomu ieņemot profesionāliem pavāriem, vēlāk (20. gs.) arī mājturības skolu un kursu vadītājām, aizsākas autoru nodoms sabiedrībā demonstrēt savas profesionālās zināšanas. 19. un 20. gs. mijā novērojama tendence pavārgrāmatās iekļaut jaunākos zinātniskos atzinumus, kas īpaši spilgti izpaužas gadsimta sākumā, norādot uz ķīmiju un tās atziņām, un laikā no 1940. līdz 1989. g., kad pavārgrāmatas kļūst par izteikti sausu tehniskas ievirzes literatūru. Līdzās minētajam 20. gs. trīsdesmitajos gados vērojams jauns, līdz šim nebijis komunikatīvais nolūks. Uzsverot saimnieces lomu valsts labklājībā, mudinot izvēlēties vietējos produktus un tādējādi atbalstīt vietējo ekonomiku, pavārgrāmatas iegūst zināmu propagandas nokrāsu. Savukārt 20. gs. nogalē (no 1990.g.) pavārgrāmatas savas krāsainības, brīvā izteiksmes veida, nereti arī eksotisko ēdienu un autora individuālās pieredzes aprakstu ietekmē iegūst izklaidējošu raksturu (sk. arī A. Spalvēnu (2010: 9), kas šādā izpratnē pavārgrāmatas formulē kā „gastronomisko literatūru". Minētie konvencionālie komunikatīvā nolūka paveidi izpaužas kulinārijas recepšu intralingvālajā veidolā, piemēram, sastāvdaļu un to daudzumu formulējumā u. c.

5. tabula. Kulinārijas recepšu komunikatīvais nolūks aplūkoto laika periodu griezumā

	18. gs.	19.gs.	1900–1939	1940–1989	1990–2000
Pamācība ēdiena sagatavošanā	+	+	+	+	+
Adresāta izglītošana: vispārīgās zināšanas	+	+/-	-	-	-
Adresāta izglītošana: zināšanas par pareizu uzturu	-	+/-	+	+	+/-
Pamudinājums (propaganda) izvēlēties/novērtēt vietējos produktus	-	-	+	-	+/-
Adresāta izklaides funkcija	-	-	-	-	+
Savu prasmju un iemaņu demonstrēšana uz āru (tostarp pavārgrāmata kā mācību līdzeklis) Slava, autora sociālais statuss	-	+/-	+/-	-	+/-

3.2. Autora un adresāta lomas

Šī apakšnodaļa ir veltīta pavārgrāmatu un līdz ar to arī kulinārijas recepšu autoru un adresātu personībai kā ekstralingvālam faktoram. Kā norādījusi B. Zandiga, jebkurā tekstveides procesā neatņemama loma ir saziņas situācijā iesaistītajiem partneriem un tam, „kādās lomās (piem., eksperti, mājsaimnieces) tie savstarpēji mijiedarbojas" (Sandig 1996: 361). Autora personības raksturojums tiek izklāstīts divās pakārtotās sadaļās („Autoru iedalījums pēc dzimuma" un „Autoru profesionālais konteksts"), analizējot pavārgrāmatu autoru dzimuma un lietpratības aspektus. Līdzās minētajam tiek raksturota arī adresāta personība, aplūkojot iespējamās kulinārijas recepšu adresātu grupas. Diskursīvā analīzē iegūtie rezultāti tiek apkopoti sadaļā „Simetriska – nesimetriska saziņa", kur, balstoties Paula Vaclavika u.c. komunikācijas modelī (Watzlawick et al. 1967), tiek rekonstruēts autoru un adresātu vidū iespējamais saziņas modelis.

Rezumējot analīzes datus par pavārgrāmatu autoriem, konstatējama konvenciju pārmaiņa no dzimumam un lietpratībai specifiskas tradīcijas uz vispārīgu. Proti, 18. un daļēji arī 19. gs. latviešu

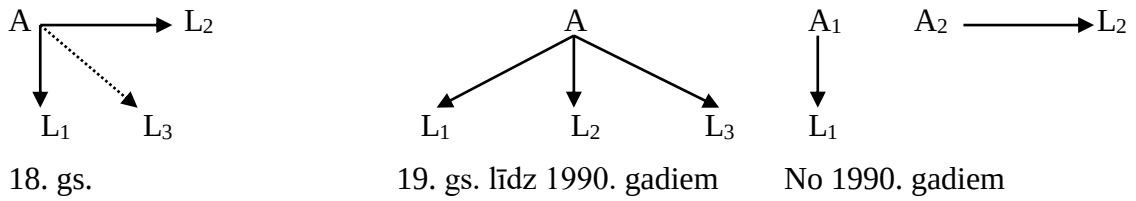
pavārgrāmatu autora, tostarp tulkotāja, loma tradicionāli ir piešķirta vīriešiem. Te minami gan pirmo pavārgrāmatu tulkotāji K. Harders (*Ch. Harder*) un M. Stobe (*M. Stobbe*), kā arī izdevējs J. F. Stefenhāgens (*J. F. Steffenhagen*), gan Vānes barona Hāna (*Hahn*) pavārs M. Zāle (*M. Sahle*). Atšķirīga situācija konstatējama vācbaltu sabiedrībā, kur jau 19. gs. pirmajā pusē (1815. g.) iznāk skolotājas Katarīnas Fēres (*Katharina Fehre*) sagatavota pavārgrāmata. Latviešu sabiedrībā pavārgrāmatu sastādīšanas tradīcijas sievietes pārņem tikai 20. gs. sākumā (piemēram, Hermīne Zālīte, Melānija Mellin, Dora Švīkule, Marija Feldmane u.c.). Gandrīz tikai un vienīgi sieviešu ziņā latviešu pavārgrāmatu sagatavošana ir arī padomju laikā (piemēram, Milda Pētersone, Anita Pasopa, Ņina Masiļūne, Aina Kļaviņa). Savukārt kopš 20. gs. deviņdesmitajiem gadiem situācija mainās, proti, pavārgrāmatu autoru vidū atkal ir konstatējami vīrieši. Līdzīga situācija novērojama arī lietpratības jeb profesionalitātes kontekstā: no vācu mācītāja kā tulkotāja (18. gs.), profesionāļu sagatavotām pamācībām 19. gs. un 20. gs. pirmajos divos periodos (pavāri, mājturības kursu un skolu vadītājas, kādreizējās Kaucmindes mājturības semināra skolotājas, bioloģes u. tml.) līdz zūdošai robežai un arvien plašākam ar kulināriju profesionālā līmenī nesaistītam autoru lokam 20. gs. nogalē (piemēram, Ilze Jansone, Laimdota Rone, Sandra Kalniete, Ilze Jurkāne, Māris Olte u.c. tā sauktās slavenību pavārgrāmatas). Līdzīga autoru lietpratības kā ekstralingvālas konvencijas maiņa konstatējama arī citu jomu tekstos. Piemēram, agronoms Jānis Vārsbergs jau 1934. gadā par lauksaimniecības grāmatu autoriem konstatē:

> Kas zīmējas uz pirmām lauksaimniecības grāmatām, tad to sarakstīšana bieži saistās ar garīdznieku vārdiem. Vēlāk rodas rakstītāji no citām aprindām, un beidzamā laikā raksti, kas plūst no mūsu lauksaimniecības zinātnieku un lietpratēju spalvas (Vārsbergs 1934: 291)

Aplūkojot pavārgrāmatu adresātu, dzimuma un lietpratības specifika tiek analizēta neatrauti vienā apakšnodaļā, jo runa ir par anonīmiem lasītājiem (pretēji vairumam pavārgrāmatu autoru). Darbā tiek konstatēts, ka arī šajā ziņā ir notikusi konvencijas maiņa. No vīrieša kā muižas pavāra 18. gs. un daļēji arī 19. gs. (šāda pieņēmuma ilustrācijai darbā tiek norādīts uz 1851. g. publicēto pavārgrāmatu (KB 1851), kuras titullapā attēloti vairāki virtuvē strādājoši vīrieši) uz sievieti – nepieredzējušu meiteni, kalponi, mājsaimnieci vai zemnieci 20. gs. pirmajā pusē. Turklāt, analizējot attiecīgo diskursu, konstatējama līdzīga situācija gan latviešu, gan vācbaltu sabiedrībā. Padomju gados pavārgrāmatas it kā norāda uz abu dzimumu atbildību, piem., „Mūsu padomju sabiedrībā ražošanas darbā piedalās kā vīrieši, tā sievietes. Rūpes par uztura sagatavošanu, mājas un bērnu kopšanu jāuzņemas visiem pieaugušajiem ģimenes locekļiem" (KB 1966: 3), taču domājams, ka pamatauditorija tomēr bijušas sievietes. No 90. gadiem situācija mainās, un pavārgrāmatām kopumā vairs nepiemīt kādu specifisku lasītāju auditoriju uzrunājoša daba.

Sastatot vērojumus par autora un lasītāja saziņā konstatētajām konvencijām un balstoties P. Vaclavika komunikācijas modelī (Watzlawick et al. 1967), tiek analizēta to sasvstarpējās saziņas simetrija vai asimetrija. Gadsimtu griezumā tiek izstrādāti trīs saziņas veidi (sk. 2. attēlu).

2. attēls. Komunikācijas simetrija/asimetrija latviešu kulinārijas recepšu krājumu vēsturē



18. gs. ekstralingvālajā situācijā attieksmes starp autoru un lasītāju iespējams rekonstruēt gan kā asimetriskas (A un L_1 un L_2), gan simetriskas (A un L_3). Pirmajā gadījumā runa ir par vācu kārtai piederoša tulkotāja (A) saziņu ar latviešu pavāru (L_1) vai citiem lasīt protošiem latviešiem (L_3), kuros, runājot 1796. gadā „Mitauische Politische Zeitung" pielikumā iekļautas M. Stobes tulkotās

pavārgrāmatas (KB 1796) anonīma autora recenzijas vārdiem, šī grāmata varbūt „modinās vēlmi iegūt dabas zināšanas" un „lauzīs ceļu latviešu dabaszinātnēm" (Recenzija 1796). Sociālo atšķirību dēļ šī saziņa tiek uzskatīta par asimetrisku. Savukārt kā vēl viens adresāts tiek pieņemta vācu muižniece, kura pēc pavārgrāmatas izvēlas gatavojamo ēdienu un ar kuru saziņa notiek simetriski. Uz vācu muižniecību kā iespējamu adresātu norādījis tulkotājs K. Harders, 1794. gadā paziņojot par grāmatas izdošanu šādiem vārdiem:

> Jau ilgu laiku dāmas Igaunijā bauda priekšrocību savā īpašumā turēt pavārgrāmatu vietējā valodā, kas viņām neapstrīdami rada daudz atvieglojuma un ērtuma. Jau ilgu laiku esmu arī no dāmām Vidzemē dzirdējis vēlmi iegūt šādu grāmatu arī latviešu valodā, lai to varētu iedot rokās saviem pavāriem un tādējādi atbrīvoties no pūliņiem un nepārtrauktiem rīkojumiem. Pēc ilgāka laika es uzdrošinos paziņot par pavārgrāmatu latviešu valodā (Harder 1794) [tulkojums – E.P].

19. gs. un 20. gs. līdz deviņdesmitajiem gadiem komunikācija starp autoru un lasītāju raksturojama kā asimetriska. Te gan vairs nav runa par sociālām atšķirībām, bet gan par profesionālu pārākumu. Autora loma pieder lietpratējam ar profesionālām zināšanām, savukārt lasītāju – neprofesionāļu – loks var būt ļoti plašs, piemēram, mājsaimniece (L_1), jauna meitene vai kalpone (L_2), zemniece (L_3) u. tml. Sākot ar 90. gadiem, situācija mainās, paplašinoties iespējamo autoru lokam. Šādā izpratnē iespējami divi atšķirīgi modeļi. Pirmkārt, asimetriska komunikācija starp profesionālu autoru (pavāru) (A_1) un plašu neprofesionāļu loku (L_1) un, otrkārt, simetriska komunikācija starp autoru (A_2) un lasītāju (L_2), kuri abi ir vai nu lietpratēji, vai arī neprofesionāļi. Kā rāda vērojumi, līdzīgas saziņas attiecības raksturīgas arī 21. gs.

3.3. Pavārgrāmatas kā medijs

Šajā apakšnodaļā tiek aplūkotas pavārgrāmatas kā kulinārijas recepšu medijs, izskatot to veidus un uzbūvi.

Sadaļā „Pavārgrāmatu tipi", balstoties salīdzinājumā ar A. Volanskas-Kelleres (Wolańska-Köller 2010: 53–65) izstrādāto vācu pavārgrāmatu tipoloģiju, tiek aplūkoti latviešu pavārgrāmatu veidi. 18. un 19. gs. iznākušās pavārgrāmatas latviešu valodā ir ierindojamas vispārīgās pavārgrāmatās, kurās tiek apkopotas plašas tematikas kulinārijas receptes. Tikai 20. gs. 20. gados sāk parādīties pirmās specializētās, proti, veģetāro ēdienu pavārgrāmatas[9]: „210 lētas un viegli pagatavojamas zaļbarības receptes" (KB 1928b), īpaši populāras tās kļūst 30. gados: „Veģetāriskie ēdieni un zaļbarība" (1932); „Veģetārā virtuve" (1936); „324 zaļbarības ēdieni" (1939). Šajā laikā attīstās arī citas specializētās pavārgrāmatas, kas veltītas kādam noteiktam pārtikas produktam vai ēdiena veidam: „Salātēdienu receptes" (1935); „Tortes, cepumi, saldēdieni" (1936); „Aukstie ēdieni viesībām un ikdienai" (1937). Kā vēl viens speciāls pavārgrāmatu tips minami t.s. kara laika recepšu krājumi, piemēram, Baltijā tapušie vācu izdevumi „Notstandskochbüchlein. Gewidmet den baltischen Frauen" (RKB 1916), „Sparkochbuch" (1917), kā arī latviskās versijas „Kara laika virtuve" (KB 1942), „Taupīga saimniece" (1942). Specializēto pavārgrāmatu vidū var izdalīt arī kādai konkrētai mērķauditorijai paredzētus recepšu krājumus, piemēram, ar ēdieniem slimniekiem, bērniem (piem., „Bērnu virtuve" (KB 1952)). Turklāt pavārgrāmatas var būt adresētas arī konkrētai auditorijai kā lasītājiem, piemēram, bērniem[10] kā mērķauditorijai – „Pavārgrāmata bērniem" (KB 1992), nelielām mājsaimniecībām, pāriem (piem., „Kārdinošā pavārgrāmata: vakariņas divatā" (KB 1996b). Analīzē tiek konstatēts, ka atšķirīgam lasītāju lokam adresētas pavārgrāmatas latviešu valodā sāk publicēt galvenokārt pēc 1990. gada, iepriekš koncentrējoties uz visaptverošiem recepšu krājumiem, vai arī uz pavārgrāmatām ar noteiktu tematisko specifiku.

---

[9] Salīdzinājumam – Vācijas teritorijā tādas parādās jau 19. gs. nogalē, īpašu popularitāti iegūstot pēc 1. pasaules kara.

[10] Latviskas bērniem adresētas pavārgrāmatas konstatētas tikai 20. gs. deviņdesmitajos gados. Savukārt Vācijā pieejamajā pavārgrāmatu klāstā mazām meitenēm, tātad bērniem, adresētu pavārgrāmatu vēsturiskie aizsākumi meklējami jau 19. gs. vidū, kad sāk izdot t. s. leļļu pavārgrāmatas (vāc. *Puppenkochbücher*) (sk. Wolańska-Köller 2010: 63).

Sadaļā „Pavārgrāmatu uzbūve” tiek analizēta medija „pavārgrāmata” kā kompleksa tekstu veida uzbūve. Darbā tiek pētīta pavārgrāmatu attīstība, no vienkārša kulinārijas recepšu krājuma 18. un 19. gs. pārtopot par bieziem padomdevējiem ar virkni dažādu pamācošu tekstu, uzturvērtības aprēķinu tabulām, ēdienkaršu paraugiem u. tml. 20. gs. sākumā. Savukārt 20. gs. beigās atkal novērojama tieši kulinārijas recepšu akcentēšana (līdzīgi pavārgrāmatu uzbūvei tās aizsākumos), atmetot vairumu iepriekš minēto papildtekstu. Apakšnodaļā tiek aplūkota vēsturiski novērojamā recepšu tekstu sakārtojuma attīstība, kā arī satura rādītāja ieviešana un izvietojums. Īpaša uzmanība tiek pievērsta ievada jeb priekšvārda satura analīzei, jo tieši no ievadvārdiem iespējams atvasināt informāciju par attiecīgā izdevuma ekstralingvālajiem aspektiem (komunikatīvo nolūku, autoru, lasītāju). Līdzās minētajam tiek apkopoti atsevišķos laika posmos pavārgrāmatās konstatējamie papildteksti un analizēti attēli un to loma pavārgrāmatās.

4. Tekstu modeļa „kulinārijas recepte” intralingvālās konvencijas

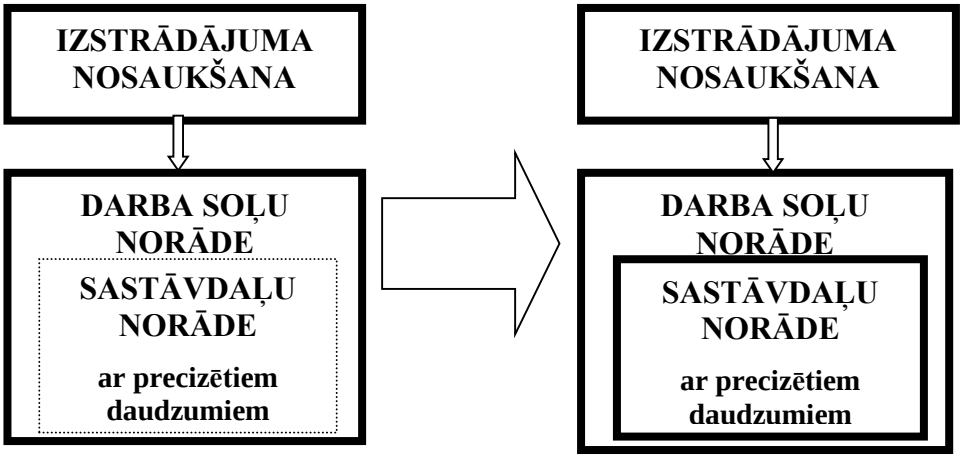
Šajā nodaļā tiek aplūkotas kulinārijas receptēs konstatējamās raksturīgās lingvistiskās pazīmes. Makrostruktūras līmenī tiek analizētas ekscerpēto tekstu uzbūvei piemītošās konvencijas. Savukārt mikrostruktūras līmenī tiek noteiktas recepšu virsrakstā, sastāvdaļu un to daudzumu norādēs un gatavošanas aprakstā atvasināmās konvencijas, kā arī to veidošanās un pārmaiņu porcesi.

4.1. Kulinārijas recepšu galvenie makrostrukturālie bloki

Šī apakšnodaļa ir veltīta tekstu veida „kulinārijas recepte” makrostruktūrai un tās attīstībai. Vācu tekstu veidu lingvistikā, balstoties L. Vitgenšteina tēzē, teksts tiek skatīts kā „instrumentu kaste”, kurā parasti ir noteikts pamatsaturs, ko nepieciešamības gadījumā var papildināt (skat., piemēram, Pfeiffer; Strouhal 1989; Stegert 1993; Schröder 2003; Wolańska-Köller 2010).

Sadaļā „Kulinārijas recepšu galvenie makrostrukturālie bloki 18. un 19. gadsimtā” tiek analizēta recepšu tekstu makrostruktūras attīstība minētajā periodā. 3. attēlā ilustrētas kulinārijas recepšu tekstu makrostruktūras pārmaiņas 18. un 19. gs., kas tiek analizētas promocijas darbā un īsi raksturojamas, kā norādīts turpmāk. 18. un 19. gs. gan latviešu, gan arī šeit izdotajās vācu pavārgrāmatās kulinārijas receptes tekstiem ir raksturīgs dalījums divās daļās. Receptes tekstu veido virsraksts un pagatavošanas apraksts. Nepieciešamās sastāvdaļas parasti tiek integrētas pagatavošanas aprakstā. Analizējot 18. gs. recepšu tekstus latviešu valodā, jāsecina, ka sastāvdaļu daudzumu norādes parasti ir ļoti aptuvenas (3. attēlā šis bloks marķēts ar raustītu līniju). 19. gs. divdaļīgā struktūra uzskatāma par konvencionālu formu. Turklāt pagatavošanas apraksta tekstā integrētās sastāvdaļu daudzumu norādes nu jau ir uzskatāmas par stabilu komponentu.

3. attēls. Analizēto latviešu un vācu kulinārijas recepšu makrostruktūras attīstība 18. un 19. gs.

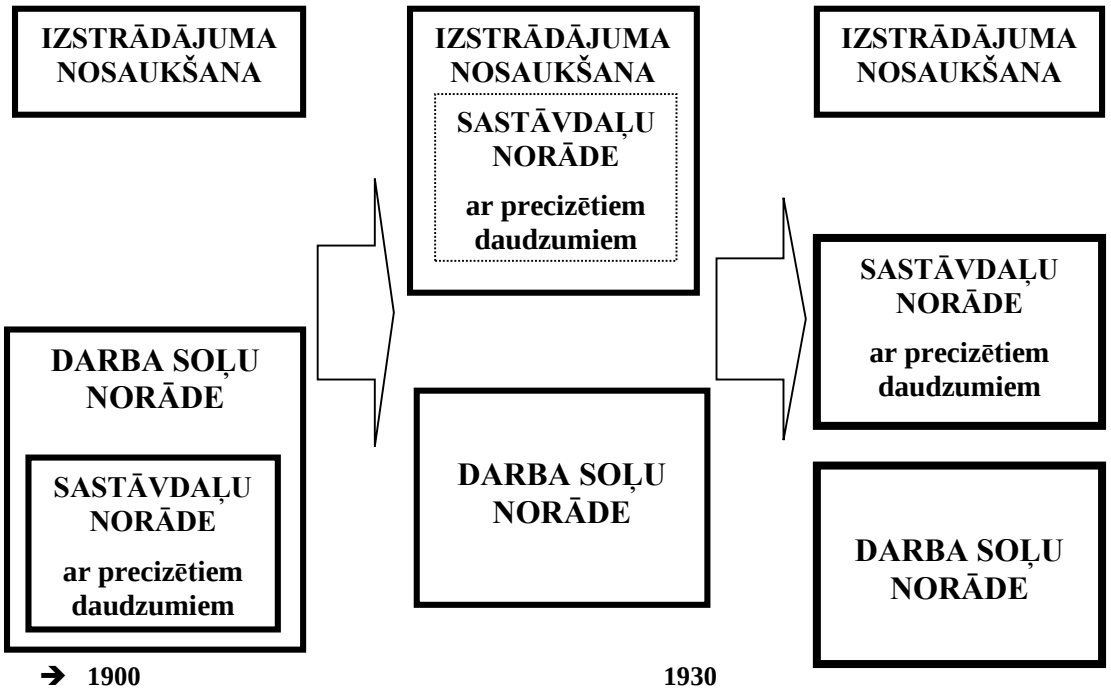


Sadaļā „Kulinārijas recepšu galvenie makrostrukturālie bloki 20. gadsimtā" tiek analizētas recepšu teksta struktūras pārmaiņas 20. gs. Saistībā ar latviešu valodā novērojamo attīstību tiek norādīts uz konstatējumu, ka apkopotajā atsauces korpusā ar vācu pavārgrāmatām jau 19. gs. ir atrodams izņēmums no līdz šim konvencionālā teksta dalījuma divās daļās (sk. RKB 1897), proti, kvantitatīvi precizētās sastāvdaļas ir izdalītas atsevišķā teksta blokā. Gadsimtu mijā šāda tekstu struktūra konstatējama jau vairākās Vidzemes un Kurzemes guberņās izdotās vācu pavārgrāmatās. Savukārt latviešu valodā šāds jauns receptes dalījums 20. gs. sākumā vispirms konstatējams tieši izdevumos, kas tulkoti no šeit iznākušajām vācu pavārgrāmatām (piem., KB 1928a). Sākot no 30. gadiem, novērojama strauja līdzšinējās konvencionālās struktūras lietojuma sarukšana, vairumā pavārgrāmatu ieviešot teksta dalījumu trīs daļās. Šāda jauna pieeja nereti tiek uzsvērta arī pavārgrāmatu ievadvārdos:

> Nav viegls uzdevums namamātei, kurai katru dienu jādomā par uztura sagatavošanu savai ģimenei un saimei. Kā mazs atvieglojums – palīgs ir domāta šā nelielā grāmata, kura zināmā mērā atšķiras no visām agrāk pazīstamām „Pavāru grāmatām", gan ārējās formas, gan satura ziņā. Ēdienu receptes iekārtotas tā, lai vieglāk būtu pārskatāmi zināmā ēdiena gatavošanai vajadzīgie produkti. (KB 1939: 4)

Konstatēto pārmaiņu shematiska ilustrācija tiek piedāvāta 4. attēlā. Šeit shematiski parādītajā teksta makrostruktūras pārmaiņu procesā konstatējama pārejas fāze. Galvenokārt tā sastopama vācu pavārgrāmatās, kur vispirms sastāvdaļas tiek izdalītas līdzās virsrakstam (daļā no latviešu pavārgrāmatām novērojama līdzīga pieeja). Par pārejas posmu liecina arī konstatējums, ka vācu pavārgrāmatās līdzās atsevišķi izdalītajam sastāvdaļu blokam nepieciešamie produkti ar precīzām daudzuma norādēm lasāmi vēl arī pagatavošanas aprakstā. Latviešu kulinārijas receptēs teksta dalījums iedibinās samērā strauji (aptuveni 10 gadu periodā), un tāds tas ir konvencionāli saglabājies līdz mūsdienām. Līdz ar to var secināt, ka latviešu valodā mūsdienās ierastā makrostrukturālā receptes teksta uzbūve iedibinājusies tieši tulkojumu rezultātā (kā vidutāji bijuši tulkojumi Baltijas vācu pavārgrāmatām).

4. attēls. Kulinārijas recepšu teksta makrostruktūras pārmaiņas 20. gs.



Analīzē tiek aplūkota vēl viena, visticamāk, tulkojumu kā interlingvāla faktora ietekmē konstatējama teksta uzbūves alternatīva, kas sastopama tieši padomju gados. Šajā variantā receptes

teksta sastāvdaļu bloks tiek izvietots teksta beigās, proti, pēc pagatavošanas apraksta. Uz šādu ierastu kulinārijas recepšu tekstu struktūras konvenciju krievu valodā norādījuši Villijs Birkenmaiers un Irēne Mola (sk. Birkenmaier; Mohl 1991: 183). Minētā teksta bloku secība novērojama galvenokārt no krievu valodas tulkotajās pavārgrāmatās (piem., KB 1970). Tomēr izpētītie teksti liecina, ka šāda alternatīva teksta makrostrukturālā organizācija latviešu kulinārijas recepšu praksē neiedibinās un nekļūst par konvenciju.

Sadaļā „Alternatīvi kulinārijas recepšu makrostruktūru papildinoši bloki" tiek izskatīti divi recepšu tekstos alternatīvi konstatējami makrostrukturālie bloki, proti, personu vai porciju norāde un teksta bloks ar padomiem ēdienu servēšanai u. tml. Balstoties tēzē par teksta paplašināšanas iespēju, šie divi alternatīvie teksta strukturālās uzbūves bloki tiek izskatīti vēsturiskā griezumā, aplūkojot to izkārtojuma un saturiskos variantus. Šo alternatīvi strukturālo teksta bloku analīze ļauj secināt, ka teksta uzbūve ir nesaraujami saistīta ar ektralingvāliem faktoriem. Piemēram, personu un porciju norāde kulinārijas receptēs tiek ieviesta laikā, kad viens no pavārgrāmatu izdošanas komunikatīvajiem nolūkiem ir dot pamācības par pareizu un sabalansētu uzturu.

Visbeidzot, sadaļā „Apkopojošs latviešu kulināro recepšu makrostrukturālās uzbūves pārskats" tiek rezumēti analīzē iegūtie rezultāti un rekonstruēta teksta uzbūves attīstība.

4.2. Kulinārijas receptes veidojošās verbālās darbības

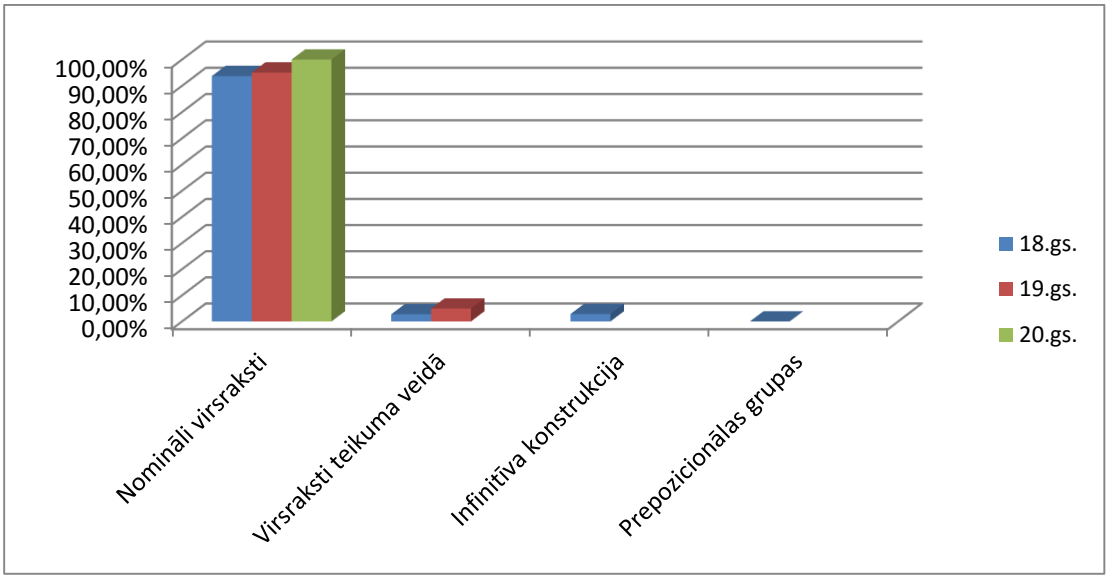
Šī apakšnodaļa aplūko analizētajos teksta makrostruktūras blokos – virsrakstā, sastāvdaļu blokā un pagatavošanas aprakstā – īstenotās verbālās darbības un to konvencionālos formulējumus.

„Verbālā darbība IZSTRĀDĀJUMA NOSAUKŠANA" divās sadaļās aplūko 18., 19. un 20. gs. konstatējamos virsrakstu sintaktiskos modeļus, ar kā palīdzību tiek lingvistiski īstenota verbālā darbība IZSTRĀDĀJUMA NOSAUKŠANA.

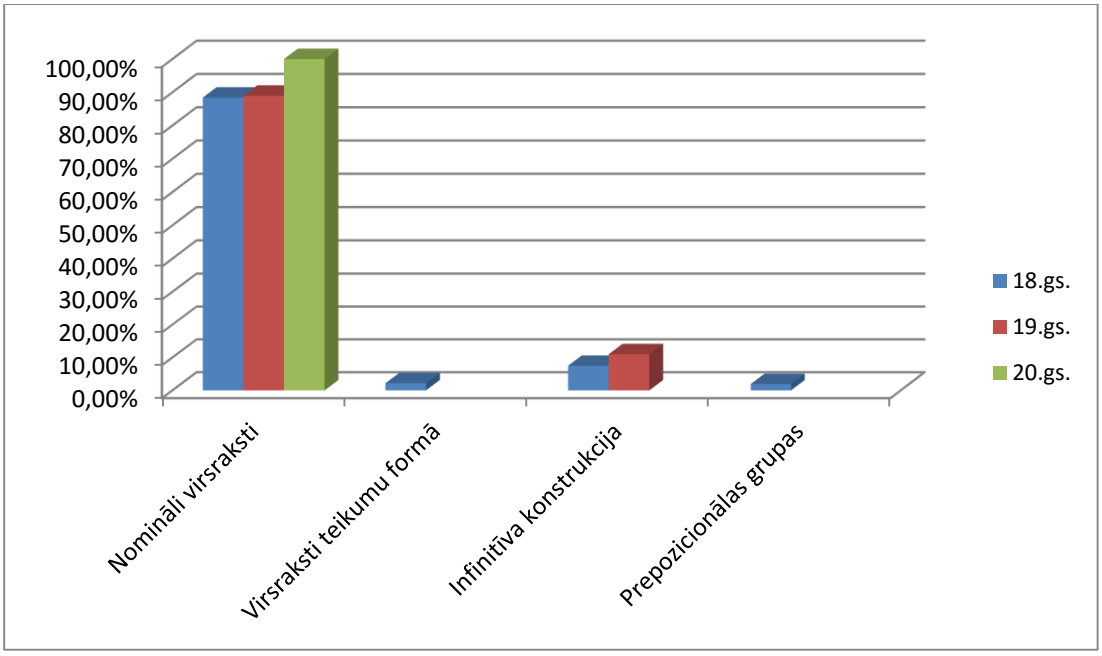
Latviešu valodniecībā virsraksti pētīti galvenokārt saistībā ar preses tekstiem (Brēde 1998; Kalnača 2006; Kalnača 2007; Smiltniece 2007; Liepa 2013), kā arī populārzinātniskiem tekstiem (Laiveniece 2014). Vācu valodniecībā dažādu tekstu veidu virsraksti analizēti atšķirīgos aspektos. Promocijas darbā, analizējot kulinārijas recepšu virsrakstu sintaktisko modeļu izveidošanās un pārmaiņu procesus, kā teorētiskais pamats izvēlēta Kristiānes Nordas (Nord 1993) virsrakstu tipoloģija, turklāt analīzes rezultāti tiek sastatīti ar E. Glāzeres (Glaser 1996) atziņām par vācu kulinārijas recepšu virsrakstu strukturālajām izmaiņām diahroniskā skatījumā.

Latviešu kulinārijas recepšu korpusā ar 1805 ekscerptiem un vācu atsauces korpusā ar 1140 ekscerptiem kvantitatīvā analīzē konstatēti virsraksti, kuru sintaktiskā struktūra atbilst <u>nomināliem</u>, <u>verbāliem ar infinitīvu</u>, <u>verbāliem teikuma veida</u> un <u>prepozicionālu grupu</u> virsrakstiem. Tomēr to lietojums un biežums skatītajos laika periodos ir atšķirīgs. 1. diagrammā ir apkopoti latviešu recepšu korpusā konstatētie virsrakstu veidi diahroniskā sastatījumā, savukārt 2. diagrammā – vācu atsauces korpusa virsraksti.

1. diagramma. Latviešu tekstu korpusa virsrakstu sintaktisko struktūru kvantitatīvs izvērtējums



2. diagramma. Vācu tekstu atsauces korpusa virsrakstu sintaktisko struktūru kvantitatīvs izvērtējums

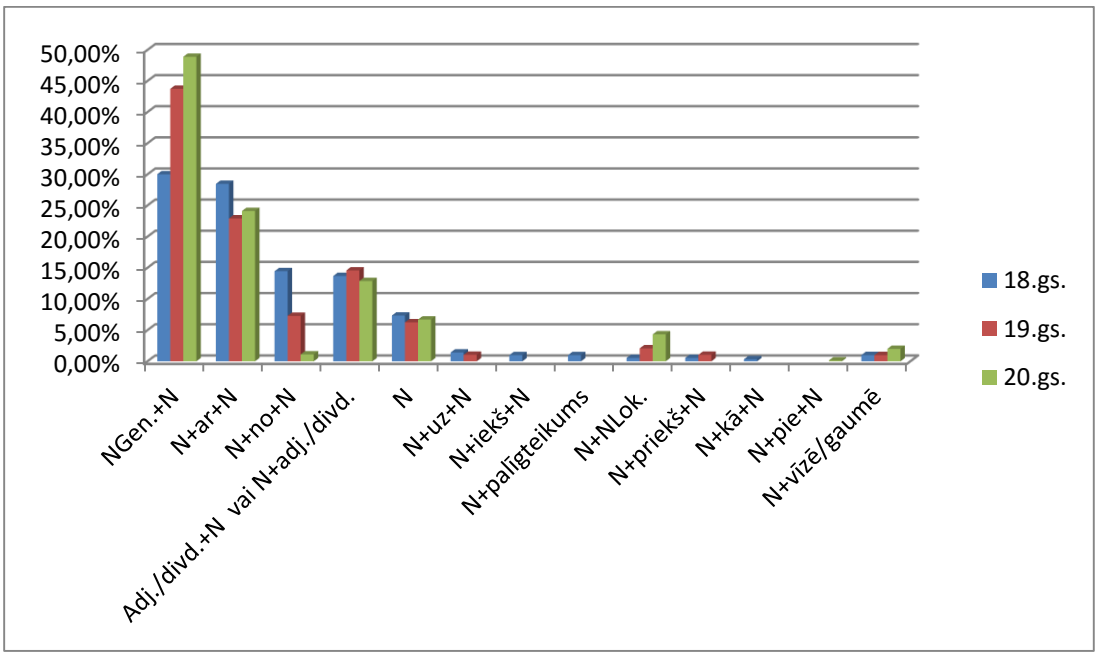


Visos aplūkotajos laika periodos gan latviskajā, gan vācu korpusā dominē nominālas struktūras virsraksti. Līdzās tiem latviešu korpusā 18. un 19. gs. sastopami verbāli virsraksti teikuma formā [*Ka buhs* + verbs infinitīvā], kas vācu atsauces korpusā konstatējami tikai 18. gs. [*wie man* + *machen muss*]. Verbāli virsraksti ar infinitīva konstrukciju [... + infinitīvs] un prepozicionālas grupas virsraksti [*No* + nomens] latviskajā korpusā konstatējami tikai 18. gs. Savukārt vācu atsauces korpusā verbāli virsraksti ar infinitīvu [... *zu* + infinitīvs] ir pārstāvēti gan 18., gan 19. gs., bet prepozicionālas grupas virsraksti [*Von* + nomens] – tikai 18. gs. Sastatot diagrammas, redzams, ka gadsimtu griezumā no dažādām virsrakstu sintaktiskajām struktūrām stabilu pozīciju abos korpusos iegūst tieši nominālās struktūras virsraksti.

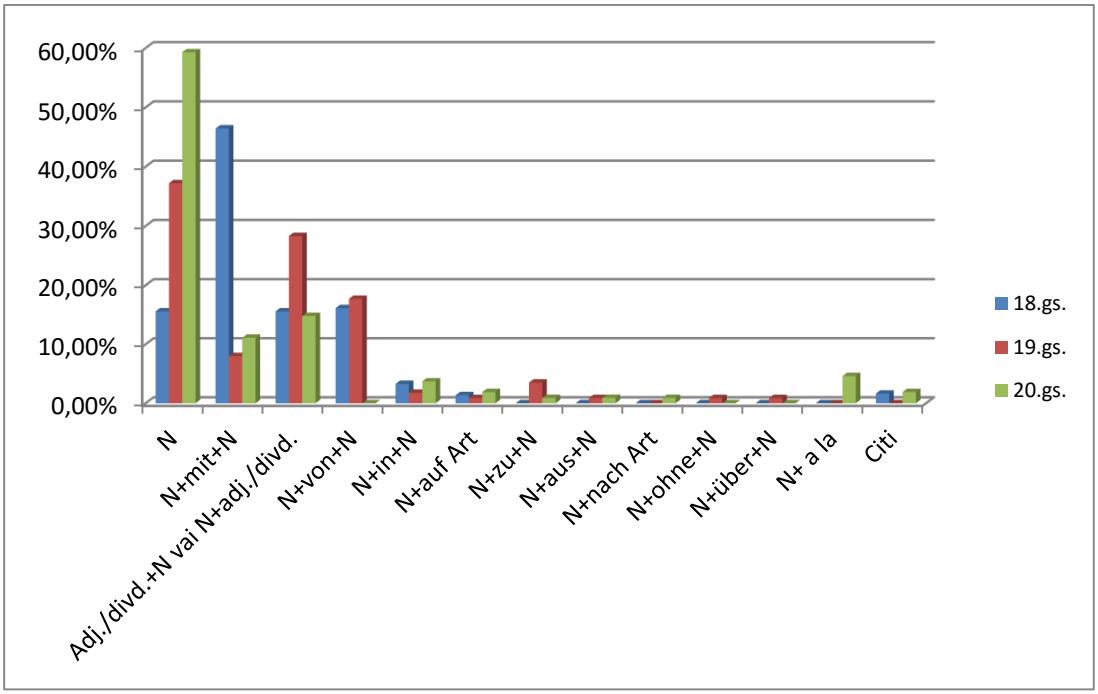
Tālāk promocijas darbā tiek analizētas aplūkotās virsrakstu sintaktiskās struktūras, tās izskatot sīkāk. Lielāko īpatsvaru virsrakstu konstrukcijās veido nominālas sintaktiskās struktūras virsraksti. Saskaņā ar K. Nordu (Nord 1993: 59; 63) nominālus virsrakstus veido vārdkopas ar substantīvu centrā, kas var būt papildinātas pakārtojuma attieksmēs gan prepozitīvi, gan postpozitīvi.

Apkopojot abos korpusos iespējams izdalīt un pēc lietojuma biežuma sakārtot 3. un 4. diagrammā norādītās virsrakstu nominālās vārdkopas.

3. diagramma. Latviešu kulinārijas recepšu korpusā sastopamo nominālo virsrakstu kvantitatīvs izvērtējums



4. diagramma. Vācu kulinārijas recepšu atsauces korpusā sastopamo nominālo virsrakstu kvantitatīvs izvērtējums



Balstoties kvantitatīvajā nominālās struktūras virsrakstu izvērtējumā, tālāk analīzē tiek aprakstīta atsevišķo sintaktisko modeļu attīstība.

Latviešu kulinārijas recepšu korpusā ar nepārprotami augošu dinamiku (18. gs. – 30,01 %; 19. gs. – 43,75 % un 20. gs. – 48,90 %) visproduktīvākā nominālo vārdkopu struktūra ir modelis, kurā substantīvs papildināts ar atributīvu ģenitīvu (vielas ģenitīvu (sk. Smiltniece 2013: 346; MLLVG 1959: 391) atkarīgajā komponentā **$N_{Gen.}$+N**: *Wehſchu Suppe* (KB 1795: 4), *Stokkwiſchu Puddiņſch* (KB 1795: 227), *Wehdſelu aknis* (KB 1796: 176), *Ahboļu kuchas* (KB 1851: 1); *Klimpu zupa* (KB 1927: 680).

Visdinamiskākā attīstība gadsimtu griezumā notikusi nominālos virsrakstos, kuros atkarīgais komponents saistīts ar prievārdiem. 18. un daļēji arī 19. gs. konstējamas ļoti daudzveidīgas nominālās vārdkopas, ko veido prievārdu konstrukcijas.

N+*ar*+N: *Mehrbraten ar Agurkeem* (KB 1795: 57), *Suppe ar Auſtereem* (KB 1796: 35), *Buljons ar nuhdelem* (KB 1876: 7), *Špināti ar rutkiem* (KB 1928b: 81), vācu – *Hühnersuppe mit Fleischklümpchen* (KB 1795: 15), *Fricandeau mit Blumenkohl* (KB 1795: 78), *Kalbskopf mit einer Spekksauce* (KB 1795: 87).

Šāds pamatmodelis var tikt papildināts prepozitīvā vai postpozitīvā novietojumā, piemēram, [N+*woi*+N]+*ar*+N] un N+[*ar*+N+*woi*+N]: *Zahļi woi Duhwiņu Behrni ar Aſparſcheem* (KB 1795: 161), *Zahļi woi Kapuhni ar Engliſchu Sohſtu* (KB 1795: 164), *Stohris ar bruhnu Sweeſtu, woi ar Elji* (KB 1795: 215), *Stohweti Aſſeri ar Auſtereem woi ar Muſchelehm* (KB 1795: 208).

Kā vēl viens paplašinājuma modelis postpozitīvā novietojumā (18. gs.) minama struktūra N+[*ar*+N+*no*+N], vācu N+[*mit*+N+*von*+N]: *Suppe ar Kuliji no Teļļa Gaļļas* (KB 1795: 30); *Sweeſtatorte ar apwelku no zukkera un oranſchu ſeedeem* (KB 1796: 370); *Suppe mit einer Coulis von Kalbfleisch* (KB 1795: 30); *Milchsuppe mit einem Rande von Eyerweiß* (KB 1795: 33). Prepozitīvā novietojumā papildinājums var tikt veidots pēc modeļa [N+*no*+N]+*ar*+N, vācu [N+*von*+N]+*mit*+N: *Ragout no teļļu=gaļļas ar wehſcheem* (KB 1796: 70), *Suppe no daſchahm Sahlehm ar Ohſenaugen* (KB 1795: 21); vācu – *Suppe von Birkhahn mit braunem Kohl und Bauchspekk* (KB 1795: 27).

N+*no*+N: ar 14,46 % šī struktūra latviešu tekstu korpusā ieņem trešā produktīvākā modeļa vietu 18. gs., savukārt pēc tam tās lietojums pamazām sarūk (19. gs. – 7,20 %, 20. gs. – 1,10 %): *Raguje no Briſſelehm* (KB 1795: 102), *Seedi no portulakeem* (KB 1796: 309); *Frikaſe no jehra gaļas* (KB 1907: 46).

Darbā tiek analizētas arī citas nominālās vārdkopas, ko veido prievārdu konstrukcijas un kas mūsdienās kulinārijas recepšu virsrakstos sastopamas retāk vai pilnībā zudušas: **N+*iekš (eekſch)*+N** *Rihſchu Milti eekſch Wormehm* (KB 1795: 47); *Karpes eekſch Gallertes* (KB 1795: 204); **N+*uz (us)*+N** *Maſa Paſteete us Tellerki* (KB 1795: 274); **N+*priekš* (*preekſch*)+N** *Pildijums preekſch wiſſadeem Putneem* (KB 1796: 203), *Wihģes preekſch kompota* (KB 1876: 242); **N+*kā*+N** *Wehrſchu=aſtes kâ Ragout* (KB 1796: 63); **N+*pie*+N**: *Skahba krehjuma ſoſte pee cepeſcha* (KB 1902: 28).

Stabila vieta virsrakstu sintaktiskajās struktūrās tiek konstatēta arī nominālām vārdkopām, ko veido ar adjektīvu vai adjektīvisku divdabi prepozitīvā novietojumā papildināts substantīvs (**Adj./divd.+N**): *Puſſappalas Tartenes* (KB 1795: 306), *Aukſta paſtete* (KB 1851: 265): *Pilditi Kahli* (KB 1795: 234), *Zeptas ſalakas* (KB 1883: 108), kā arī postpozitīvā novietojumā (**N+Adj./divd.)**: *ſilķes eetaiſamas* (KB 1851: 252), *Barawikas waj zitas sehnes sahlitas* (KB 1902: 165); *Lasis, cepts mušeļos* (KB 1927: 306). Analīzē, sastatot divvalodīgi noformulētos virsrakstus, tiek konstatēts, ka daudzos gadījumos postpozitīvi novietotie adjektīviskie divdabji latviešu korpusā atvasināti no vācu verbālajiem virsrakstiem ar infinitīva konstrukciju, piemēram, *Französischen Senf zu bereiten* → *Spranzoſchu ſinnepes ſataiſamas* (KB 1851: 92); *Schleie zu stoven* → *Lihņi ſtohwejami* (KB 1851: 237), *Häringe zu marinieren* → *ſilķes eetaiſamas* (KB 1851: 252).

Stabilu pozīciju virsrakstu sintaktiskās struktūras modeļos ieņēmuši arī nepaplašināti nomināli virsraksti, ko veido viens substantīvs (**N**), piemēram, *Puddiņſch* (KB 1796: 205), *Paltes* (KB 1883: 97), *Schokolade* (KB 1902: 141).

Pakāpeniski attīstījusies virsrakstu konstrukcija, kurā substantīvs tiek postpozitīvi papildināts ar atkarīgo komponentu lokatīvā (**N+N$_{Lok.}$**). Pirmie piemēri sastopami jau 18. gs., piemēram, *Karpes uhdenî un ſahlî* (KB 1796: 150). Tomēr to lietojums nav biežs (18. gs. – 0,55%). Pakāpeniski aizstājot nominālās vārdkopas, kurās kā saistītājvārdi lietoti prievārdi (N+*iekš*+N un N+*uz*+N), substantīvo vārdkopu ar atkarīgo komponentu lokatīvā lietojuma biežums pieaug (19. gs. – 2,08 %, 20. gs. – 4,38 %): *Leelee negatawee reekſti ſahls uhdenî* (KB 1883: 49), *Barawikas etiķî* (KB 1913: 59); *Zivis sēņu mērcē* (KB 1987: 90), *Vistas gaļas frikadeles želejā* (KB 1991b: 186).

Nominālo virsrakstu grupā tiek analizēti arī virsraksti, ko veido **substantīvs, kas postpozitīvā novietojumā papildināts ar apzīmētāja palīgteikumu**, piemēram, *Priſchs Stohris ko aukſtu warr ehſt* (KB 1795: 214), *Ta wehrſchu⸗gaļļa gohſehta, kas eekſchpuſſê pee ihkſtihm (Neereem)* (KB 1796: 49), *Jahru⸗kahjas, kurrus mehds aukſtus ehſt* (KB 1796: 88). Sastatījumā ar līdzās vācu valodā formulētajiem virsrakstiem tiek konstatēts, ka daudzviet (piemēram, KB 1795) šāda virsraksta konstrukcija ieviesta, tulkojumā izvēloties sintaktiskās transformācijas paņēmienu, piemēram, vācu verbālie virsraksti ar infinitīvu tiek pārveidoti ar apzīmētāja palīgteikumu paskaidrota substantīva konstrukcijā: *Frischer Stöhr kalt zu essen* (*Priſchs Stohris ko aukſtu warr ehſt*) (KB 1795: 214).

Līdzās nominālo vārdkopu virsrakstiem darbā tiek analizēti arī 18. un 19. gs. latviešu kulinārijas receptēs sastopamie **verbālie virsraksti ar infinitīvu** *To teļļu galwu zept* (KB 1796: 83); *Priſchus ſandahtus wahriht* (KB 1796: 169), vācu atbilsme – *Neunaugen einzumachen* (KB 1795: 220), *Himbeeren einzukochen* (RKB 1879: 358). Darbā tiek norādīts, ka šāda modeļa virsraksti raksturīgi arī citiem tā laika pamācību tekstiem, piemēram, *Waſku bes bittehm taiſit* (LGG 1797: 64).

Kā nākamā grupa, kas mūsdienu kulinārijas recepšu virsrakstos vairs nav sastopama, tiek aplūkoti **verbāli virsraksti teikumu formā**. 18. gs. dominē modelis ‘kā būs + infinitīvs’ *Ka no wiſſadas jehlas Gaļļas weenu labbu Wrikaſſeji buhs taiſiht* (KB 1795: 64), vācu ‘wie man .... [machen] muss’ *Wie man von allen vorkommenden rohen Sachen ein gutes Fricassee verfertigen muss* (KB 1795: 64). Savukārt 19. gs. šajā teikuma veida virsrakstu modelī verba infinitīva formu ir aizstājis ciešamās kārtas tagadnes divdabis: *Kà bruhkleņu ſafte uſ Kreewu wihſi eetaiſama* (KB 1883: 35), *Kà zuhkas gaļa eeſahlijama un ſchahwejama* (KB 1883: 134) vai arī verbs vajadzības izteiksmē *Kà ſkoſtiņi jeb ſpargeļi ja⸗eetaiſa* (KB 1883: 11).

Pēdējā, latviešu kulinārijas recepšu virsrakstos tikai 18. gs. sastopamā virsrakstu forma ir prepozicionāla grupa, kurā lietots prievārds ‚no‘: ***No*+N**, vācu ***Von*+N**: *No Teļļa Jehra un Auna Zeppeta*/*Von Kalbs Lamms und Hammelbraten* (KB 1795: 285), *No Glaſeereſchanas*/*Vom Glasiren* (KB 1795: 290). Analīze rāda, ka pārsvarā šādas konstrukcijas virsraksti lietoti receptēm, ko nevar dēvēt par īstenām ēdiena pagatavošanas receptēm, bet gan vairāk par vispārīgiem ieteikumiem un padomiem saistībā ar attiecīgo darbību. Šis modelis uzskatāms par burtisku tulkojumu no vācu valodas. Darbā gan tiek norādīts, ka dažādos citos padomu un pamācību tekstos šāds virsrakstu modelis ir izplatīts gan 18. gs., gan arī vēl 19. gs., piemēram, *No ſirgeem* (LGG 1797: 144), *No wihweles* (LGG 1797: 157), *No ſirgu trummuſehrgas (Beulenseuche)* (LA 1823), *No kahpoſtu stahdiſchanas* (LA 1823).

Rezumējot sadaļā „Apkopojošs verbālās darbības IZSTRĀDĀJUMA NOSAUKŠANA attīstības pārskats” tiek sniegts pārskats par kulinārijas recepšu virsrakstu sintaktisko modeļu attīstību diahroniskā aspektā, skaidrojot to izveides attieksmes sastatījumā ar vācu valodas paraugiem. Tiek izsecināti konvencionālie modeļi, kas izveidojušies un iedibinājušies līdz mūsdienām: N$_{Gen}$+N; Adj./divd.+N vai N+adj./divd.; N+*ar*+N, N, N+N$_{Lok}$. Tāpat tiek īsi aplūkota mūsdienās ierastās vārdkopas N+*gaumē* attīstība no vārdkopām N+*uz vīzi,* N+*pēc*+N, N+*vīzē.*

Apakšnodaļā „Verbālā darbība SASTĀVDAĻU NORĀDE” trijās sadaļās tiek aplūkotas 18., 19. un 20. gs. konstatējamās valodiskās konvencijas sastāvdaļu un to daudzuma formulējumos, kas parasti veido recepšu tekstu sastāvdaļu bloku. Kā iepriekš norādīts, 18. gs. kulinārijas receptēs sākotnēji konstatējams ļoti aptuvens sastāvdaļu daudzuma formulējums, tam vēlāk 19. gs. kļūstot precīzākam. Šā iemesla dēļ tiek izšķirti *kvantitatīvi aptuveni* un *kvantitatīvi precizēti* sastāvdaļu daudzuma formulējumi. Pirmajā gadījumā, piemēram, var būt lietoti kvalitatīvi īpašību aprakstoši apzīmētāji, kas aptuveni ieskicē produkta apjomu: *maſaki ſuſchi* (KB 1796: 197) vai proporciju norādes: *Ņemmi Puſſi Auſu un Puſſi Meeſchu Putraimu* (KB 1795: 43). Vēl šajā grupā var ierindot norādes dihotomijā ‘maz – daudz’, piemēram, *tad uſleij druſziņ Gaļļas ſuppes* (KB 1795: 5), *ņemmi ismaſgatu ſweeſtu ne wiſſai daudſ* (KB 1795: 94). Tāpat aptuvens kvantitatīvais daudzuma formulējums saistāms ar vārdu *tiesa* un *pulks* lietojumu: *Ņemmi labbu Teeſu notihritu Kaſtaniju* (KB 1795: 29), *ſagrees labbu pulku ſpeķķi ſihkôs gabbalôs* (KB 1796: 108), kas 20. gs. receptēs vairs nav sastopami. Vārda ‘tiesa’ lietojumam atbilstīgs formulējums konstatējams arī vācu atsauces tekstu korpusā: ‘Teil’ (Theil): *ein gutes Theil fein geschnittene Zwiebeln* (RKB 1823: 14).

Kvantitatīvi precizētajos daudzumu formulējumos izšķiramas trīs grupas. Pirmkārt, konstatējamas vārdkopas, kurās substantīvs prepozitīvi (retāk postpozitīvi) saistīts ar numerāli *Ņemm 12 pautus, un ja wiņņi maſi irraid 14* (KB 1796: 360), *Trihs leelas Zitronas* (KB 1881: 75), *3 burkāni, ½ kālis, 2 nelieli sīpoli* (KB 1935: 70); Baltijas vācu tekstos, piemēram, *5 bis 6 Pilze, 2 Zwiebeln* (RKB 1880: 210). Otrkārt, visos aplūkotajos periodos sastāvdaļu daudzums vārdkopās kvantitatīvi tiek precizēts ar numerāļiem, kas saistīti ar nemetriskās (18. un 19. gs.) vai metriskās (20. gs.) sistēmas svaru un mēru apzīmējumiem, piemēram, 18. gs. vīr. dz. *mārciņš* (vāc. *Pfund* (*Ib*):): *wahri weenu Wehrendeeli Mahrziņa balta rihweta Irſchorn* (KB 1795: 204), 19. gs. siev. dz. *mārciņa*. Tāpat minami nemetrisko svaru un mēru apzīmējumi *lote* (vāc. *Loth,* vēlāk *Lot*), *stops* (vācu *Stoof,* vēlāk *Stof*), *kortelis* (vāc. *Quartier,* vēlāk *Quart*). Kā citas nemetriskās mērvienības minams ‘pods’ (sk. Karulis (2001: 707) ‘pods’ sena mērvienība, aptuveni 8 kg), visticamāk, pielīdzināms vācu ‚Pott‘: *jaņem pods (20 mahrziņas) ſahls* (KB 1883: 134), ‘spainis’ (LKV (2004/1939–1940: 39916) sena mērvienība; aptuveni 12 litri): *uſ 4 ſpaņeem uhdeņa jaņem*. Skaitāmam daudzumam izmanto mēru apzīmējumus *kāls* (30 gab.; sk. LKV 2001/1932-1933: 15186), vāc. *Band,* vai *šoks*, vāc. *Schock* (60 gab.): *No weena puſſ kahļa nowahrihtu wehſchu* (KB 1796: 23), *Zwei Band nur abgequollene Krebse* (RKB 1823: 187), *Man kocht ein Schock Krebse* (RKB 1897: 355). 20. gs. divdesmitajos gados – pēc metriskās sistēmas ieviešanas – šīs norādes aizstāj grami, kilogrami un litri: *Ņem 2 klgr. stilba kaula, 1 klgr. garās ribas un uzliek ar 10 litri ūdens vārīties* (KB 1929: 16). Šāds lietojums ir nostabilizējies 30. gados.

Trešā grupa, t.s. salīdzinošie apzīmējumi kopā ar prepozitīvu numerāli kvantitatīvi precizē nepieciešamo sastāvdaļu. Šī grupa ir visplašāk pārstāvēta 18. un 19. gs., kaut gan stabils atsevišķu apzīmējumu lietojums ir saglabājies līdz mūsdienām. Šajā grupā tiek izšķirti vairāki paveidi. Pirmajā apakšgrupā ierindojami salīdzinoši apzīmējumi ar **galda piederumiem**. Līdzās hiperonīmam ‘karote’ (vāc.‘Löffel’) *ņemmi arri kahdu Pahri Karroſchu Kapperu* (KB 1795: 53) sastopamas gan ar adjektīvu precizētas vārdkopas, piemēram, *leezi maſu Karroti no teem beeſi ſawahriteem Rihſcheem* (KB 1795: 32), gan hiponīmu lietojums: ‘tējkarote’ *2 tehjkarrotes Soja* (KB 1851: 158); ‘bērnu karote’ *ſpeed druſziņ miltu eekſchâ, kahdas behrnu karotes leelumâ* (KB 1851: 168). Lielāki daudzumi tiek norādīti, piemēram, ar ‘pavāra karote’ *2 pawahra karrohtes beeſi ſawahritas auſu putras* (KB 1851: 148); ‘pavārnīca’ *1 pawarnizu labba skahba krehjuma* (KB 1851: 168) vai ‘kauss’ *tad kauſi ſweeſtu pannâ leij* (KB 1796: 348). Analīzē redzams, ka mūsdienās lietotais daudzuma apzīmējums ‘ēdamkarote’ latviešu kulinārijas receptēs vispirms sastopams tieši tulkojumos no vācu valodas: *1 ehdamu karoti ſahls* (KB 1928a: 131). Iepriekš šādā izpratnē, visticamāk, lietots vārds ‘karote’, piemēram, *kopâ ar 3 karotem ſweeſta un 6 karotitem zukura* (Laimiņš b.g.: 35). Deserta karote latviešu receptēs sastopama vien 20. gs. vidū, piemēram, *1 deserta karote eļļas* (KB 1991a: 88), savukārt vācu korpusā jau 20. gs. sākumā *1 Dessertlöffel Mehl* (RKB 1907: 644). Īpaši plašs

hiperonīma ‚karote‘ hiponīmu lietojums konstatējams analizētajās 19. gs. vācu kulinārijas receptēs ‘Teelöffel’, ‘Senflöffel’, ‘silberner Löffel’, ‘Esslöffel’, ‘Kochlöffel’, ‘Anrichtlöffel’, ‘Vorlegelöffel’, ‘hölzerner Löffel’. Šajā salīdzinošo apzīmējumu grupā ierindojams arī ‘nazis’, proti, ‘naža gals’ (vāc. *Messerspitze*), kas 18. un 19. gs. latviešu korpusā netika konstatēts, savukārt tiek lietots 20. gs., piem., *1 maſs naſcha gals muſkatreekſta* (KB 1924: 424), *Zodā – 1. n. gals* (KB 1934b: 12), *1 naža gals sodas* (KB 1986: 75). Vācu korpusā tas sastopams jau 19. gs. *ein paar Messerspitzen Mehl* (RKB 1823: 157), kā arī vēlāk 20. gs. sākumā *1 Messerspitze Natron, 1 Messerspitze Kaneel* (RKB 1916: 88).

Otro apakšgrupu veido salīdzinoši apzīmējumi **ar traukiem**. Pirmkārt, šeit var izdalīt hiperonīma ‘glāze’ hiponīmus, kas īpaši produktīvi ir 18./19. gs.: *weenu ſpizglahſi Brandawihna un 3. ſpizglahſes labba Krehjuma* (KB 1795: 313); *1 wihna glahſi roḥſchu uhdeņa* (KB 1851: 35). 20. gs. pārsvarā konstatējams tikai hiperonīma lietojums *½ karotes miltu ar 2 glahſem ſkahba krehjuma* (KB 1907: 57), *uz 4 glāzem augļu jāņem 1 glāze vīna* (KB 1928b: 34). Vācu recepšu korpusā līdzās hiperonīmam ‘Glas’ gan 19., gan 20. gs. sastāvdaļu daudzums tiek norādīts arī ar ‘Bierglas’, ‘Spitzglas’ un ‘Weinglas’. Šajā grupā tiek klasificēts arī ‘tase’ un tā hiponīmu lietojums 18. un 19. gs.: *tad kratti weenu taſſi, kas nav dikti maſa, ismaſgatu perlgruhpu klat* (KB 1851: 112); *leez 1 wirſtaſſi kocheļu ar druſziņ ſohſtes klaht (*KB 1851: 168), *leij weenu tehjtaſſi pilnu ar uhdeni* (KB 1851: 277). 20. gs. pirmajā pusē daudzumi vēl tiek norādīti tasēs, piemēram, *Saputo ½ tases sviesta un 1 tasi cukura, pieliec vienu tasi piena* (KB 1933: 138), tomēr pēc tam strauji izzūd. Mūsdienu receptēs norādes tasēs galvenokārt tiek asociētas ar amerikāņu ēdienu receptēm. Attiecībā uz trauku apzīmējumiem 19. gs. otrajā pusē iespējams konstatēt arī ‘krūzīte’ lietojumu: *ar .. 3 kruhſitehm ſmalka zukura* (KB 1883: 75)[11]. Visos aplūkotajos periodos vācu tekstos sastopamas daudzuma norādes, izmantojot apzīmējumus ‘Tasse’, ‘Theetasse’ un ‘Obertasse’, piemēram, *3 Glas Grobweizenmehl* (RKB 1916: 89), *2 ¼ - 2 ½ Bierglas Grobweizen⸗ oder Weizenmehl .. 1 Bierglas Milch* (RKB 1916: 88), *1 Spitzglas starker Wein* (RKB 1907: 316), *1 Weinglas Spiritus* (RKB 1907: 547). Trauku apakšgrupā klasificējamas arī norādes ar šķīvjiem: *1 labbu ſchķihwi maſu kartuppeļu* (KB 1851: 112), vāc. *ein flacher Teller voll Kalbsbraten* (RKB 1823: 170), arī zupas šķīvji: *Ein Suppenteller voll Zuckerwurzeln*. Šķīvjiem pielīdzināmi trauki, kas latviešu kulinārijas receptēs lietoti daudzuma norādei, ir arī apakštases*: leez weenu apakſchtaſſi eetaiſitu ſchampinjonu klaht* (KB 1851: 196), vācu *Dann nimmt man so viel Krebsschwänze, dass eine Untertasse damit gefüllt wird* (RKB 1879: 131).

Kā nākamā apakšgrupa tiek izdalīti dažādu **tvertņu un iesaiņojumu** apzīmējumi, kas 18. un 19. gs. satur vārdkopas ar ‘pudele’, proti, ‘buttele’ lietojumu: *Puſſbutteli Wihnettiķa un Butteli Wihna* (KB 1795: 70), *Us 1 Butteles ſchampaņera wihna* (KB 1851: 69), *un jauſlej pusotras buteles laba, swaiga peena* (KB 1904: 42); vācu *4 bis 5 Flaschen spiritus vini* (RKB 1897: 624). Savukārt 20. gs. šo grupu pārstāv daudz lielāks apzīmējumu skaits, ko, visticamāk, var skaidrot ar arvien plašāku rūpnieciski saražoto produktu lietošanu kulinārijā. Latviešu kulinārijas receptēs lietoti tādi apzīmējumi kā, piemēram, ‘paciņa’ *¼ paziņu rauga* (KB 1932: 132), *1 paciņa kausētā šokolādes sieriņa* (KB 1975: 35); ‘kārba’ *1 kārba siera „Dzintars“* (KB 1986: 50), *250 g krabju (1 kārba)* (KB 1991a: 37), ‘burciņa’ *1 burciņa zaļo zirnīšu* (KB 1991a: 214).

No **ķermeņa daļām atvasinātos apzīmējumos** kvantitatīvā daudzuma precizēšanai 18. un 19. gs. lietots substantīvs ‘sauja’ *kahdu Paari ſchauju Mandeļu* (KB 1795: 41) *2 ſaujas Auſu⸗putraimu* (KB 1796: 11), vāc. ‘Handvoll’, ‘Hand voll’ *so schneidet man einige Handvoll von den Stielen abgelesenen Körbel recht fein* (RKB 1823: 37); *eine Hand voll klein geschnittene grüne Petersilie* (RKB 1823: 154); *ein paar Hände voll Kastanien* (RKB 1823: 164). Daudzums var tikt precizēts: *ar kahdu ſaujiņņu Pehterſilju ſakneem* (KB 1796: 14) vai *labbu ſauju Rivmaiſes* (KB 1796: 59). Arī

[11] Kurzemes un Vidzemes guberņās šajā laikā acīmredzot lietota krievu mērvienība ‘кружка’, vienāda ar vienu stopu (sk. RKB 1897: 262). Tomēr šajā piemērā diezin vai runa ir par šo mērvienību, jo stops = 1,2299 litriem (sk. RKB 1897: 262) un ir apšaubāmi, ka 19. gs. nogalē varētu būt runa par 3,6897 litriem nepieciešamā cukura daudzuma.

20. gs. receptēs iespējams konstatēt šā apzīmējuma lietojumu *2 saujas skābētu kāpostu* (KB 1991a: 132), *Ņem 2 saujas svaigu zaļumu* (KB 1999a: 24). Izmantots arī apzīmējums 'galva' (kāpostiem vai salātiem kā vienam veselam) *un kad irr taî laikâ, arri 2 galwiņas kahpostu* (KB 1851: 103), *1 galviņa lapu salātu* (KB 1999a: 35); vācu – *Hierzu schürft man einen Kopf Weißkohl* (RKB 1823: 207).

No **citiem produktiem atvasināti apzīmējumi** latviešu kulinārijas receptēs sastopami tikai 19. gs. Te konstatēts tikai viens salīdzinājums, proti, ar 'olu': *Un ohlas leelu gabalu glaſeh* (KB 1851: 195), *un ja irr, arri gabalu glaſeh, wiſtas ohlas leelumâ* (KB 1851: 218), vācu – *giebt man Butter von der Größe eines guten Eis* (RKB 1823: 154), vācu korpusā salīdzinājumam izmantoti arī rieksti: 'lazdu rieksts' *Butter, wie eine Haselnuß groß* (RKB 1823: 219) un 'valrieksts' *wie eine Wallnuß groß* (RKB 1823: 227).

Tiek izšķirta arī tāda apakšgrupa, kurā klasificējami **salīdzinoši apzīmējumi, kas nosauc produkta kopumu vai tā dabīgo/izgatavoto formu.** Šajā apakšgrupā tiek ierindoti apzīmējumi kā, piemēram, 'gabals' un 'šķēle' *ar kahdu gabbalu Ingbera* (KB 1796: 8), *Labbi diſchani Briſſeļu Gabbali ſchè waijaga* (KB 1795: 100), *ar zitroņu Mihſahm un kahdahm zitroņu ſchķehlehm* (KB 1795: 50), *1 šķēle selerijas un pētersīļa saknes* (KB 1986: 96). Produkta kopumu apzīmē arī 'kušķis' (18. gs.), vēlāk 'saišķis' vai tā deminutīvs 'saišķītis' (20. gs.) *ņemmi labbu Kuſchķi ſaļļumu* (KB 1795: 20), *Nowahri to Gaļļu labbi ſpehzigi ar Kuſchķi ſahļu* (KB 1795: 32), *1 paliels bazilika saišķis* (KB 1995a: 43), *1 saišķītis pētersīļu lociņu, diļļu* (KB 1999a: 9); vācu 'Büschelchen' (19. gs.), vēlāk 'Bündchen' vai 'Sträußchen' *einige Büschelchen grüner Petersilie* (RKB 1823: 210), *1 Bündchen krause Petersilie* (RKB 1907: 267), *1 Sträußchen Petersilienblätter* (RKB 1907: 296). Kā produkta kopuma apzīmējums aplūkojams arī 'piliens' 20. gs. *2 pilieni rūgto mandeļu eļļas* (KB 1994: 47), kas vācu korpusā sastopams jau 19. gs. *gießt einige Tropfen Citronensaft hinein* (RKB 1823: 238), *einige Tropfen Provenceröl* (RKB 1880: 90).

Precīzāka daudzuma norāde konstatējama apzīmējumos, kas nosauc kāda produkta izgatavoto vai dabīgo formu kā vienu veselumu, piemēram, 'tahwele', 'galdiņſch' (18. gs.), vēlāk 'tahpele' un 'tāfele' *peeņemmi wehl Puſſtahweli rihwetas ſchakkulades* (KB 1795: 293), *tad puſſu galdiņu ſchokoladu* (KB 1796: 372) *weenu tahpeli ſchokolates* (KB 1851: 20), *5 tafeles balta ſchelatina* (KB 1928a: 442). Šajā grupā tiek ierindoti arī produkta izgatavotās formas apzīmējumi 'brikete' *puse briketes (130 g) ķīseļa* (1975: 34); 'lapiņa' *4 lapiņas baltà ſchelatina* (KB 1932: 160); 'plāksnes' *12 plahkſnes agaragara* (KB 1932: 158). Kā produktu dabīgās formas apzīmējums minams 'grauds', kas sastopams jau 18. gs. *Pipparu graudus* (KB 1795: 108) vai tā deminutīvs *10 graudiņi piparu un virces* (KB 1935: 70). 20. gs. receptēs lietojums ir daudzveidīgāks: 'stanga' vai deminutīvā 'standziņa'[12] *peeleek ½ ſtangas ſagruhſtas waniljes* (KB 1907: 88f.), *1 ſtandſiņu wanilji* (Laimiņš b.g.: 12); 'daiviņa' *3–4 daiviņas ķiploka* (KB 1995a: 36); 'zariņš' *1 zariņš estragona, 1 zariņš bazilika* (KB 1999a: 57); 'pāksts' *2 pākstis paprikas* (KB 1991a: 61); 'sakne' *1 selerijas sakne* (KB 1991a: 217).

Rezumējot sadaļā „Apkopojošs verbālās darbības SASTĀVDAĻU NORĀDE attīstības pārskats" tiek sniegts pārskats par analizēto sastāvdaļu un to daudzumu norādes formulējumu attīstību aplūkotajos periodos. Analīzes gaitā ir secināts, ka visos laikos sastāvdaļas ir norādītas gan kvantitatīvi aptuvenā, gan kvantitatīvi precizētā formulējumā. Pēdējam ir konstatējami trīs dažādi modeļi: substantīvs saistījumā ar numerāli (skaitāmu produktu gadījumā), substantīvs saistījumā ar numerāli un (atkarībā no ekstralingvālās situācijas – nemetriskās vai metriskās sistēmas) mērvienības apzīmējumu un substantīvs saistījumā ar numerāli (var arī nebūt) un ar daudzuma kvantificēšanai lietotu salīdzinošu apzīmējumu.

[12] Apzīmējuma 'stanga' un tā deminutīva formas lietojums konstatēts tikai 20. gs. pirmās desmitgades latviešu kulinārijas receptēs.

Apakšnodaļā „Verbālā darbība DARBA SOĻU NORĀDE” tiek aplūkotas 18., 19. un 20. gs. konstatējamās verba formas, ar kuru palīdzību tiek īstenota verbālā darbība DARBA SOĻU NORĀDE, kas veido kulinārijas receptes pagatavošanas apraksta bloku. Ģermānistikas pētījumos vācu kulināro recepšu verba formas ir pētītas gan diahroniski, gan sinhroniski (sk. Liefländer-Koistinen (1993), Langer (1995), Hödl (1999), Glaser (1996, 2002b), Sandig (1996) Gloning (2002), Baeva (2004), Wolańska-Köller (2010)). Pēc teorētiskās literatūras analīzes secināms, ka pētnieku vidū nav vienotības, vai receptes tekstā lietotie verbi realizē ilokūciju INSTRUĒT vai tomēr APRAKSTĪT. Tādējādi apakšnodaļā tiek izvirzīts uzdevums izanalizēt latviešu kulinārijas receptēs lietotās verbu formas diahroniskā aspektā un noteikt, kādu ilokūciju tās lingvistiski īsteno.

Vispirms tiek analizētas 18. gs. latviešu kulinārijas receptēm raksturīgās verba formas. Tiek secināts, ka pārsvarā dominē personiska izteiksme, lietojot verbus **pavēles izteiksmes vienskaitļa 2. personā**: *maiſi labbi kopah* (KB 1795: 41) *ſagruhdi wiſſu ſmalki* (KB 1795: 29), *peeleij uhdeni* (KB 1796: 8) *peekaiſi druszin̦ rihwetu baltu⸗maiſi* (KB 1796: 104). Savukārt vācu kulinārijas recepšu pētījumos tiek norādīts, ka verba lietojums pavēles izteiksmes vsk. 2. pers. uzskatāms par senākajām vācu receptēm raksturīgu pazīmi, kas īpaši raksturīga periodā no 14. gs. līdz 16. gs. beigām, savukārt 17. gs. sāk pamazām izzust (sk. Ehlert 1987: 263; Baeva 2004: 628; Glaser 2002b: 167). Izlases veidā salīdzinot 18. gs. kulinārijas receptes ar vācu valodā no zviedru valodas tulkotās K. Vargas pavārgrāmatas tekstiem, var secināt, ka imperatīvais izteiksmes veids, iespējams, pārņemts tieši tulkojuma ceļā, jo arī šeit konstatējami verbi pavēles izteiksmē: *Nimm 16 Pfund Kalb⸗ 16 Pfund Ochsen⸗Fleisch* (Warg 1772: 5); *dieses lege in einen guten verzinnerten Kessel* (Warg 1772: 5).

Līdzās minētajam atsevišķos 18. gs. recepšu tekstos (pat viena teksta robežās) konstatējamas arī citas verbu formas, piemēram, verbi **vajadzības izteiksmē un tās nozīmē** *tad jawahra gattawas uhdenî ar Sahli, wiſſu to buhs gohſajamâ Deegeli likt* (KB 1796: 110), verbi **ciešamajā kārtā** *tahs tſchaumalas tohp ņemtas, un no ta weſchu⸗ſweeſts taiſihts* (KB 1796: 110) un verbi **īstenības izteiksmes darāmās kārtas vienkāršās tagadnes vienskaitļa 3. personā** *to ſullu ar kahdu pautu⸗dſeltenumu nomaiſa un bl̦ohdâ leij* (KB 1796: 110). Sastatot ar K. Vargas pavārgrāmatas vācisko tulkojumu, konstatējama viena atbilsme, proti, verba lietojums konstrukcijā ***man*+īstenības izteiksme**: *Hierzu nimmt man 8 Loth Butter* (Warg 1772: 366). Verbu ciešamajā formā būtībā arī iespējams skaidrot ar atbilsmi vācu receptēs šajā laikā raksturīgajam pasīvam. Savukārt vajadzības izteiksmes lietojumam ne vācu atsauces korpusā, ne arī salīdzinājumam izmantotajos ģermānistikas pētījumos nav iespējams rast atbilsmes. Šādas verba formas lietojuma iespējamais skaidrojums tiek piedāvāts šīs apakšnodaļas noslēgumā.

Pēc tam tiek aplūkotas 19. un 20. gs. kulinārijas receptēm raksturīgās verba formas. 19. gs. pārsvarā konstatējams 18. gs. iedibinātais sintaktiskais modelis ar **imperatīvu izteiksmes veidu**: *leez papihrus us plahti un apputtini ar puhderi* (KB 1851: 6). Dažos teksta piemēros pavēles izteiksmes verbi dominē arī vēl 20. gs., piemēram, *Iemērc pienā 6 baltmaizītes, saspied labi un pieliec 1 tējkaroti miltu* (KB 1933: 181).

Līdzās minētajai formai analizētajās 19. gs. receptēs sastopami arī verbi **ciešamajā kārtā**: *Tee ahboli teek ar wihnu un zukkuru mihkſti wahriti un apakſchâ eekſch pormes likti* (KB 1851: 1). Šāds lietojums ik pa laikam konstatējams arī 20. gs. sākumā, piemēram, *Tad schķiņķis top taî paschâ ſupâ aukſts atdſesets* (KB 1911: 6), *Kādi sīpoli, dzeltenie rāceņi, pētersīļu sakne un šalotes tiek šķēlītēs sagriezti* (KB 1927: 238).

Trešā forma, kas arī tika konstatēta jau 18. gs., 19. gs. receptēs ir verbu lietojums **vajadzības izteiksmē**. Vajadzības izteiksme var būt izteikta vai nu lietojot darbības vārdus ar priedēkli *jā-*: *jaņem 3 maſas jeb 2 leelas ahrſemes apfelſinas* (KB 1883: 40), *un wiſs kopâ tik ilgi jawahra, kamehr ſiwei azis uſ ahru ſpeeſchahs* (KB 1883: 127), vai arī ar konstrukciju *vajadzēt* + nenoteiksme: *Diwdesſmit ne wiſai leelus kartupeļus wajag uhdenî pusmihkſtus iſwahrit, tad nomiſot* (KB 1883: 5). Atsevišķās pavārgrāmatās debitīva lietojums konstatējams arī 20. gs., piemēram, *Jaņem 3 mahrziņas labas*

wehrſcha gaļas, wislabaki kruhſchu gabals un jaaplej katlâ ar 3 ſtopeem uhdens; pehz tam katlis japahrklahj ar wahku un jawahra 1 ſtundu (KB 1904: 7).

Ceturtā forma, kas sastopama 19. gs. un 20. gs. latviešu kulinārijas receptēs, ir verba lietojums **īstenības izteiksmes darāmās kārtas vienkāršās tagadnes vienskaitļa 3. personā**. Šeit uzsverama pavāra M. Zāles (*M. Sahle*) pavārgrāmata KB 1876, kurā minētais neitrālais izteiksmes veids ir dominants: *Friſchas ſchampinjas labi nopuzè, ſagreeſch neleelôs gabaliņôs, nomaſgà un kopâ ar karoti ſweeſta ſoſtes⸗kaſtrolî tik ilgi wahra, kamehr ſweeſts ſahk palikt klahrs* (KB 1876: 36). Būtībā šī grāmata uzskatāma par paradigmas maiņu, ieviešot latviešu kulinārijas receptēs verbu formu, kas konvencionāla kulinārijas receptēm līdz pat mūsdienām, piemēram, *Makaronus novāra, nolej ūdeni, pielej siltu pienu, ļauj atdzist, pievieno olu un visu labi samaisa* (KB 1952: 64), *Zaļumus sasmalcina, pieber sāli, cukuru, apslaka ar ūdenī izkausētu citronskābi, sajauc un iemaisa krējumā* (KB 1991b: 8). Līdzīgs šīs verba formas lietojums 20. gs. vērojams arī citos mājsaimniecības pamācību tekstos, piemēram, par sveču pagatavošanu: *1 litram ūdens pieliek 10 g zalmiaka un 10 g salpetŗa (..) Sagatavotās degauklas iemērcē šķīdumā un pēc tam izkaltē* (Paucīte 1939a: 457) vai par ziepju gatavošanu: *Tad ziepju masu lej traukā, kas izskalots aukstā ūdenī un atdzesē. Atdzesētās ziepes, sagrieztas gabalos, lēnā siltumā izkaltē* (Paucīte 1939b: 458).

Savukārt pārbaudot vācu atsauces korpusā apkopotās pavārgrāmatas, var secināt, ka 19. gs. verbu formas lietojumā ir ieviesušās pārmaiņas, kas saglabājas arī 20. gs. sākumā. Pirmkārt, pretēji pavēles izteiksmes lietojumam, vācu kulinārijas receptēs sastopami verbi **pasīvā** *Vier hartgekochte Eigelb werden mit einem Theelöpfel Provenceröl klar gerührt* (RKB 1823: 19), *Zwanzig große Aepfel werden geschält* (RKB 1846: 60). Otrkārt, verbi tiek lietoti **īstenības izteiksmē konstrukcijā ar nenoteikto vietniekvārdu *man***: *Man putzt ihn recht rein* (RKB 1823: 46), *Man nimmt an Gewicht ebenso viel Butter als Mehl* (RKB 1846: 61), *Man klopft weiches Rindfleisch* (RKB 1880: 64). No šīm abām verbu formām nav iespējams noteikt kādas vienas dominanci, jo verbi abās konstrukcijās tiek lietoti paralēli.

Noslēgumā sadaļā „Apkopojošs verbālās darbības DARBA SOĻU NORĀDE attīstības pārskats" tiek apkopoti verbu formu analīzes rezultāti. Konkrētas verba formas lietojums tiek skaidrots arī ar ekstralingvālajiem aspektiem. Piemēram, tiek piedāvāts skaidrojums verbu lietojumam pavēles un vajadzības izteiksmē. Attiecībā uz latviešu kulinārijas receptēs konstatēto lasītāja personisko uzrunāšanu, lietojot imperatīvu, darbā tiek pieņemts, ka 18. gs. tā ir ieviesusies tulkojumu ceļā. Kā dominējošā forma tā saglabājas arī 19. gs., kad galvenokārt tiek no jauna tulkotas vācu pavārgrāmatas. Tomēr pārdomu vērts fakts ir vajadzības izteiksmes lietojums, kas nav sastopams Kurzemes un Vidzemes guberņās izdotajās pavārgrāmatās vācu valodā. Šāda verba forma, iespējams, skaidrojama ar ekstralingvālo faktoru ietekmi, proti, asimetrisko komunikāciju starp sociāli augstāk stāvošu autoru un zemākas šķiras adresātu. Ar pavēles izteiksmi izsakot pamudinājumu, ar vajadzības izteiksmi – obligātu nepieciešamību, subordinētās attiecībās pavārs tiek mudināts ievērot pagatavošanas apraksta tekstā norādīto un pildīt izteiktos rīkojumus. Darbā tiek norādīts uz vērojumu, kas rāda, ka lasītāja personiska uzrunāšana, lietojot imperatīvu izteiksmes veidu, 18. gs. raksturīga arī citiem pamācošiem tekstiem (tostarp pirms latviešu valodā rakstveidā fiksētajām kulinārijas receptēm), piemēram, slimniekiem paredzēto ārstniecības līdzekļu pagatavošanas aprakstos izdevumā „Latviešu ārste": *ņemm Dſehrwenu Ohgas; ſagruhdi tahs; leiji werdotu uhdeni wirſu* (Latviešu ārste 1768: 32). Apakšnodaļas nobeigumā tiek aplūkots sākotnēji izvirzītais jautājums par šajā teksta daļā īstenotās verbālās darbības klasificēšanu kā instruējošu vai kā aprakstošu. Tiek piedāvāts šķīrums, nosakot, ka – daļēji ekstralingvālu determinantu ietekmē – 18. un 19. gs. recepšu tekstos dominē instruējošā funkcija, un tādējādi tie būtu uzlūkojami kā piederīgi vokatīvam tekstu tipam. Savukārt mūsdienu kulinārijas recepšu komunikatīvais nolūks, autora un adresāta attiecības liek receptēs īstenoto verbālo darbību skatīt kā aprakstošu, tādējādi ierindojot kulinārijas receptes informatīvā tekstu tipā.

PĒTĪJUMA REZULTĀTU KOPSAVILKUMS

Promocijas darbā tika identificēts tekstu modeļa un tā konvenciju izveides un pārmaiņu process. Ar tekstu veida „kulinārijas recepte" palīdzību ir izstrādāta tekstu veidu apraksta metodoloģija, kuras pamatā ir tēze, ka katrs teksts ir aplūkojams kā vienots veselums. Šis vienotais veselums ir kognitīva kategorija – tekstu modelis, ko veido ekstralingvāls un intralingvāls komponents. Ekstralingvālais komponents satur tādus faktorus kā komunikatīvo nolūku un tādējādi autora motivāciju, attiecības starp autoru un adresātu, teksta pārneses kanālu un mediju. Savukārt intralingvālais komponents materializējas reālos tekstos, proti, tekstu veidos. Tekstu veidi ir nesaraujamā sasaistē ar ekstralingvālajiem faktoriem, tāpēc skatāmi ciešā mijiedarbībā ar tiem.

Promocijas darba pamatā ir apsvērums, ka kognitīvo kategoriju „tekstu modelis" abās dimensijās – gan ekstralingvālajā, gan intralingvālajā – raksturo noteiktas konvencijas. Darba gaitā īstenotā analīze, kā arī tajā iegūtie rezultāti un izdarītie konstatējumi ļauj izdarīt turpmāk minētos secinājumus.

1. Teksta modelī gan ekstralingvālajam, gan intralingvālajam komponentam piemīt noteiktas konvencijas.

Tekstu modeļa ekstralingvālā komponenta konvencionālā daba izpaužas tradīcijā, kas nosaka, kas, kam un kāpēc raksta kādu tekstu. Šo tradīciju ietekmē sociāli un kultūras aspekti, sabiedrības vērtību sistēma, nereti arī sabiedrībā valdošie uzskati par sociālajām dzimumu lomām. Ekstralingvālajiem aspektiem var piemist konvencionalitāte. Šo secinājumu iespējams pamatot, par piemēru ņemot analizēto kulinārijas recepšu autora un adresāta lomu specifikas attīstību. 18. un 19. gs. sabiedrībā kulinārijas recepšu autora un adresāta loma ir specifiski piedēvēta konkrētam dzimumam, proti, vīriešiem. Tikai gadsimtu mijā uz 20. gs., latviešu nacionālās atmodas laikā, lomu dalījums mainās, pavēršot iespēju pavārgrāmatas sarakstīt arī latviešu sievietēm. Atšķirīga situācija konstatējama Kurzemes un Vidzemes guberņas vācu sabiedrībā, kur jau 19. gs. sākumā par pavārgrāmatas autori kļūst sieviete – Katarīna Fēre. 20. gs. (līdz 1989. g.) latviešu oriģinālo pavārgrāmatu vidē dominē sieviešu izdoti darbi. Tādējādi mājsaimniecības literatūra ir sieviešu darbības lauks. Iespējams, tieši šā iemesla dēļ padomju gados novērojams pastiprināts deminutīvu formu lietojums ēdienu nosaukumos, piemēram, *vēdeklīši, šķēlītes, spilventiņi, spirālītes, rīsiņi, bumbiņas, kabatiņas, radziņi, veltnīši* u.c. (sk. KB 1986). No 20. gs. deviņdesmitajiem gadiem vērojamas pārmaiņas, proti, autora lomā vairs nedominē izteikta dzimuma specifika. Iespējams, tas skaidrojams ar dzimumu līdztiesības veicināšanu, tomēr īstenam šā novērojuma skaidrojumam būtu nepieciešami turpmāki sociolingvistiski pētījumi. Līdzīga aina konstatējama arī lasītāja lomā. 18. un 19. gs. tas, visticamāk, ir vīrietis (vācu muižnieku pavārs), 19. un 20. gs. mijā pavārgrāmatas tiek adresētas sievietēm. Savukārt kopš deviņdesmitajiem gadiem vairs netiek likts uzsvars uz kādu konkrētu dzimumu. Līdzīga konvencionāli noteikta attīstība konstatējama arī saistībā ar autoru lietpratību un pavārgrāmatu – un līdz ar to kulinārijas recepšu – komunikatīvo nolūku. Par ekstralingvālo konvenciju maiņu diahroniskā aspektā iespējams runāt arī daudzos citos pamācību tekstos, kas promocijas darbā īsi ilustrēts, atsaucoties uz 20. gs. 30. gados izteiktu konstatējumu par lauksaimniecības grāmatu autoru profesionālo kontekstu.

Arī tekstu modeļa intralingvālā komponente ir konvencionāla, proti, atšķirīgos laikmetos pastāv noteiktas tradīcijas, kā tiek rakstīts teksts. Šajā gadījumā runa ir par tekstu veida valodisko īstenošanu. Konvencionāla var būt gan teksta makrostruktūra, gan arī mikrostruktūra. Šā secinājuma pamatojumam tiek piedāvāts izskatīt analīzē iegūtos kulinārijas recepšu sintaktisko modeļu rezultātus. Kvantitatīvi izvērtējot korpusā iekļauto tekstu virsrakstus, tika konstatēts, ka mūsdienu latviešu kulinārijas receptēs virsrakstu veidošanā lieto galvenokārt kādu no trim alternatīviem

nominālas struktūras modeļiem, kas ir [$N_{Gen.}$+N] vai [N+*ar*+N], vai [Adj./divd.+N attiecīgi N+adj./divd.]. Savukārt 18. un 19. gs. tika konstatēta lielāka daudzveidība, līdzās nomināliem virsrakstiem lietojot arī verbālus virsrakstus ar infinitīvu, verbālus virsrakstus teikuma formā, kā arī prepozicionālu grupu veidotus virsrakstus. Mūsdienās tie pārsvarā ir zuduši, tāpat kā arī virkne no konstatētajām nominālajām vārdkopām (piem., ar prievārdu *no* kā saistītājvārdu modelī [N+*no*+N]). Iepriekš minētās trīs vārdkopu struktūras, kas konstatētas kā mūsdienās visbiežāk lietotās, gadsimtu gaitā, valodas kolektīvam tās pastāvīgi lietojot, ir izveidojušās par stabilām kulinārijas recepšu virsraksta formulēšanas konvencijām.

2. Intralingvālo konvenciju noturīgums var atšķirties.

Pastāv konvencijas, ko akceptē valodas kolektīva locekļi, tomēr, rodoties jaunām alternatīvām, to lietojums samazinās, līdz pilnībā izzūd. Taču mēdz būt arī tādas konvencijas, kas valodas kolektīva lietojumā ir iedibinājušās un iesakņojušās tik dziļi, ka, rodoties alternatīvām, tās tomēr neļaujas nomaiņai un saglabājas valodas lietojumā. Šā secinājuma pamatojumu iespējams ilustrēt ar diviem piemēriem. Promocijas darbā tika aprakstīta teksta makrostrukturālā uzbūve, konstatējot, ka latviešu valodā kulinārijas receptes teksta dalījums trīs blokos pirmo reizi atrodams tieši tajās pavārgrāmatās, kas tulkotas no vācu autoru izdevumiem. Savukārt latviešu oriģinālajos darbos šajā laikā dominē un līdz ar to kā konvencija sastopama no iepriekšējiem gadsimtiem ierastā divdaļīgā struktūra. Dažu gadu laikā novērojama strauja konvencionālās makrostruktūras pārmaiņa, iedibinot jauno trīsdaļīgo uzbūvi. Tādējādi uzskatāms, ka iepriekšējā konvencija, rodoties jaunai, komunikatīvajam nolūkam atbilstošākai alternatīvai, strauji tiek aizstāta ar jauno. Šī jaunā pieeja kā konvencija iedibinās un valodas kolektīvā ir akceptēta līdz mūsdienām. Par tās nu jau stabilo dabu liecina kāds cits konstatējums no aplūkotā padomju perioda. Darbā tika analizētas kulinārijas receptes (tulkotas no krievu valodas), kurās novērojama teksta makrostrukturālā uzbūve, kuras secība ir [virsraksts → ēdiena pagatavošanas apraksts → sastāvdaļu un to daudzumu norāde] (piem., KB 1970, KB 1975). Šāds jauns makrostrukturālais modelis uzskatāms par jaunu alternatīvu esošajai uzbūves konvencijai. Tomēr, kā liecina korpusa dati, šī jaunā alternatīva neiedibinās valodas kolektīva lietojumā, kaut arī reizēm ir sastopama pat 20. gs. deviņdesmitajos gados (piemēram, KB 1999a). Līdz ar to var secināt, ka kulinārijas recepšu tekstu makrostrukturālās uzbūves konvencija [virsraksts → sastāvdaļu un to daudzumu norāde → ēdiena pagatavošanas apraksts] ir stabila un nav ļāvusies nomaiņai pret jauno alternatīvu. Par līdzīgu konvencionālu stabilitāti liecina, piemēram, arī verbu lietojums īstenības izteiksmes darāmās kārtas vienkāršās tagadnes vsk. 3. personā recepšu pagatavošanas aprakstā, kas līdz mūsdienām ir produktīvs kopš 20. gs. sākuma.

3. Ekstralingvālie faktori un to maiņa – pārmaiņas sabiedrībā – var ietekmēt tekstu modeļa intralingvālo komponentu.

Šis secinājums promocijas darbā tiek ilustrēts, izmantojot četrus piemērus: ekstralingvālā faktora *adresāts* ietekme, pirmkārt, uz kulinārijas recepšu sastāvdaļu daudzumu un, otrkārt, uz kulinārijas recepšu virsrakstu valodisko formulējumu, treškārt, ekstralingvālās situācijas ietekme uz ēdiena pagatavošanas aprakstā izvēlētajām verba formām un, ceturtkārt, uz sastāvdaļu un to daudzumu norādēm kopumā. Šajā kopsavilkumā ilustrācijai tiek piedāvāts pēdējais piemērs. 19. gs. nogalē un 20. gs. sākumā konstatējamas ekstralingvālās situācijas pārmaiņas, ko izraisa tehniskais progress. Tiešu izpausmi tās rod pavārgrāmatās, proti, sastāvdaļu un to daudzumu norādēs. Uzlabojoties tehniskajām pārtikas produktu svēršanas un mērīšanas iespējām, strauji zūd bagātīgais salīdzinošās leksikas lietojums, kas ir īpaši raksturīgs 19. gs. latviešu un vācu kulinārijas receptēm. Sastāvdaļu daudzumus precizēšanas nolūkā mūsdienās vairs nav nepieciešams norādīt virstasēs, apakštasēs, šķīvjos, vīna glāzēs, alus glāzēs, spicglāzēs vai bērnu karotēs, pavārnīcās un kausos. Tāpat pārmaiņas novērojamas laikā, kad Latvijā oficiāli ievieš metrisko svaru un mēru sistēmu (1924. g.). Šajā laikā konstatējama pārejas fāze, kurā sastāvdaļas tiek norādītas gan pēc vecās, gan jaunās sistēmas, kas

pilnībā nostabilizējas divdesmito gadu nogalē. Šie konstatējumi nepārprotami liecina par ekstralingvālās vides ciešo saistību ar tekstveides procesiem un to intralingvālajiem produktiem – tekstu veidiem.

4. Tekstu modeļa izveides un attīstības procesā – īpaši t. s. mazo valodu gadījumā – zīmīga loma ir tulkojumiem.

Volfgangs Pekls (Pöckl 1998: 45) ir norādījis, ka daudzās jaunās valodās būtiska loma ir tieši tulkojumiem. Viņa ieskatā, attīstības stadijā esošas valodas jaunu vārdu un terminu krājumus, kā arī sintaktiskās formas ir atklājušas tieši tulkojumu ceļā. Promocijas darbā īstenotā analīze liecina, ka interlingvālo aspektu, proti, tulkojumu loma ir vēl lielāka. Tie ir kalpojuši – un kalpo vēl joprojām – arī jaunu tekstu veidu atklāšanai. Diahroniskā aspektā par to nepārprotami liecina analīzei izvēlētais tekstu veids „kulinārijas recepte". Vēsturiskās attīstības aizsākumos šis tekstu veids latviešu valodā iedibinās tulkošanas rezultātā. No vācu valodas latviskajos tulkojumos tiek pārņemta gan teksta uzbūve, gan arī atsevišķo teksta verbālo darbību valodiskais formulējums. Analīzes sastatījumā ar izveidoto vācu tekstu atsauces korpusu tika konstatēts, ka vēl līdz mūsdienām lietotie virsrakstu sintaktiskie modeļi vairumā gadījumu ir sastopami arī 18. gs. tekstos un būtībā ir analogi vācu paraugam. Tas pats attiecināms arī uz verbu formu lietojumu. Mūsdienās tik pašsaprotamais verba lietojums īstenības izteiksmes darāmās kārtas vienk. tag. vsk. 3. personā ir cieši saistīts ar vācu paraugu (verbs konstrukcijā ar nenoteikto vietniekvārdu *man*), kas Latvijas teritorijā izdotajās vācu pavārgrāmatās bija konvencionāls 20. gs. sākumā. Protams, ne viss tiek pārņemts no kontaktvalodām, un valodas kolektīvs var ieviest arī tikai sev specifisku izteiksmes veidu, kas piemērots konkrētiem ekstralingvālajiem nosacījumiem. Par to liecina analizētais debitīva lietojums recepšu pagatavošanas apraksta daļā, kas raksturīgs latviešu kulinārajām receptēm 18. un 19. gs.

NOBEIGUMS

Promocijas darba noslēgumā ir uzsverams apgalvojums, ka analīzes gaitā iegūtais tekstu modeļa „kulinārijas recepte" ekstralingvālo un intralingvālo konvenciju apraksts nav uzskatāms par galīgu izklāstu, kam piedēvējama pabeigtība. Šādu apgalvojumu var pamatot no diviem skatupunktiem. Pirmkārt, promocijas darbā tika īsi attēlota tekstu veida „kulinārijas recepte" un tā intralingvāli konstatēto pazīmju līdzība (piemēram, verba formu lietojumā) ar citiem pamācošiem tekstiem. Šādu pamācošu tekstu līdzīgās un atšķirīgās pazīmes (intertekstuālās attiecības) un to attīstība diahroniskā aspektā varētu veidot pamatu turpmākiem pētījumiem. Otrkārt, minētā apgalvojuma pamatā ir uzskats, ka konvencijas ir mainīgas, elastīgas un pēc kāda laika, rodoties piemērotākām alternatīvām, var tikt aizstātas. Šādu skatījumu pamato jau šobrīd ieskicējamās jaunākās izmaiņas kulinārijas recepšu tekstu vidē. Piemēram, šķiet, ka ekstralingvālajā dimensijā latviešu pavārgrāmatas iegūst jaunu komunikatīvo nolūku – latviešu nacionālās virtuves tradīciju kā kultūrvēsturiska mantojuma fiksēšanu rakstveidā. Par iespējamām pārmaiņām liecina arī, piemēram, globālajā tīmeklī neprofesionāļu rakstītie recepšu teksti, kas, piemēram, verbu lietojuma ziņā būtiski atšķiras no šajā analīzē aprakstītajiem pavārgrāmatās konstatētajiem rezultātiem. Šādas atziņas ļauj pieņemt, ka arī turpmāk ir iespējamas pārmaiņas tekstu modeļa „kulinārijas recepte" ekstralingvālajās un intralingvālajās konvencijās.

Aizstāvēšanai izvirzītās tēzes

1. Pragmatiski komunikatīvās ievirzes teksta lingvistikas izpratnē jebkurš tekstu veids ir aplūkojams kā tekstu modelis, ko veido ekstralingvāls un intralingvāls komponents. Šiem komponentiem ir raksturīga konvencionalitāte, turklāt ekstralingvālās un intralingvālās konvencijas dažādos laikmetos var atšķirties.

2. Tekstu veida intralingvālo konvenciju attīstība diahroniskā aspektā ir aplūkojama un skaidrojama nesaraujamā saiknē ar tā ekstralingvālajiem faktoriem. Mainoties tekstu veida ekstralingvālajiem faktoriem (valsts suverenitātei, ārpolitiskajām attiecībām un līdz ar to arī dominējošajai valodu kontaktu situācijai, sociālajiem un kultūras aspektiem, sabiedrības uzskatiem, tehniskajai attīstībai u. tml.), var rasties izmaiņas arī tekstu veida intralingvālajā veidolā.

3. Valodas kolektīva lietojumā intralingvālās konvencijas cita starpā var iedibināties interlingvālu faktoru, t. i., dominējošo kontaktvalodu un izplatītāko svešvalodu lietojuma ietekmē. Tulkojumos pārņemtas tekstveides alternatīvas var nostiprināties un saglabāties valodas kolektīva lietojumā, kļūstot par konvencijām, vai arī pēc neilga laika izzust.

HOCHSCHULE VENTSPILS

FAKULTÄT FÜR ÜBERSETZEN UND DOLMETSCHEN

Egita Proveja

DER TEXT
UND SEINE KONVENTIONEN

Eine diachronisch ausgerichtete Analyse zur Herausbildung und Abänderung des lettischen Textmusters *Kochrezept* unter dem Einfluss von Sprachkontakten

Zusammenfassung der Promotionsarbeit

Zur Erlangung des Doktortitels der Philologie in der Sprachwissenschaft

Vergleichende und kontrastive Linguistik

Wissenschaftliche Betreuerin:

***Dr. philol.* Dzintra Lele–Rozentāle**

Ventspils 2015

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DER PROMOTIONSARBEIT

Tagtäglich werden die Mitglieder einer Sprachgemeinschaft mit diversen Texten bzw. Textsorten konfrontiert. Schriftlich und mündlich generierte und rezipierte Texte bilden sowohl im familiären, als auch im beruflichen Alltag der Sprachgemeinschaft die Grundlage der kommunikativen Interaktion. Texte sind ein durch die Interaktion der Gesellschaft gebildetes Produkt, und somit prägen und widerspiegeln sie die Gesellschaft, ihre Werte, Symbole und Traditionen und gewinnen einen kulturellen Status. Das bedeutet wiederum, dass die Texte nicht als eine reine Reihung von Sätzen verstanden werden dürfen. Sie sind in einer Korrelation zu der jeweiligen außersprachlichen Welt zu betrachten.

Die in der menschlichen Kommunikation tradierten Textsorten haben sich zu konkreten Sprach- und Gestaltungsformen entwickelt. Die in der kommunikativen Praxis herausgebildeten Merkmale der Textsorten werden in der vorliegenden Arbeit als *Konventionen* aufgefasst. Beinahe ein jeder Text kann von sowohl sprachlichen als auch außersprachlichen Konventionen geprägt sein. Die außersprachlichen samt den sprachlichen Konventionen fließen in ein *Textmuster* zusammen, das in dieser Arbeit als eine kognitive Größe verstanden wird. In der alltäglichen Kommunikation gewinnt das Textmuster eine konkrete Form, indem es sich in reale *Textsorten* realisiert (zu den vorgeschlagenen linguistischen Definitionen der angeführten Begriffe siehe Seite 57).

In der Regel beherrschen die Muttersprachler die Konventionen als eine Erfahrung des soziokulturellen Gebrauchs intuitiv, und diese werden in keinen Grammatikregeln oder Sprachnormen festgehalten. Zur Förderung der mit den Konventionen verbundenen Kompetenz der Textproduktion bei den Muttersprachlern bedarf es allerdings auch wissenschaftlicher Reflexionen, insbesondere aber Beschreibungen von Textsorten und ihren Konventionen.

Zielsetzung und Aufgaben

Aus den angeführten Behauptungen leitet sich die Zielsetzung der vorliegenden Arbeit ab: Das Ziel ist es, die Herausbildung und die Entwicklung eines Textmusters und seiner sprachlichen und außersprachlichen Konventionen im Längsschnitt aufzuzeigen, die Gründe ihrer Stabilität bzw. ihres Wandels, darunter auch die interlinguistischen, abzufragen und ein methodisches Gerüst für Forschungsvorhaben auf diesem Gebiet zu entwickeln. Die Herausbildung und der Wandel der Konventionen wird dabei anhand der Textsorte *Kochrezept* geschildert.

Um das gestellte Ziel zu erreichen, sollen folgende Aufgaben erfüllt werden:

1) eine deskriptive Analyse der einschlägigen theoretischen sprachwissenschaftlichen Literatur zur Verortung des Forschungsobjekts sowie zur anschließenden definitorischen Festlegung der Begriffe *Texttyp*, *Textmuster*, *Textsorte* und *Konvention* für den Bedarf der vorliegenden Studie;

2) eine synchronische und diachronische Analyse der im angelegten Textkorpus exzerpierten Textexemplare und die Herausgliederung der feststellbaren außersprachlichen und sprachlichen Konventionen sowie ihrer Veränderungen;

3) die Überprüfung der Rahmenbedingungen zur Herausbildung von Konventionen und zur ihren Veränderlichkeit bzw. Stabilität; Abfrage der Rolle von Kontaktsprachen am Beispiel des Deutschen;

4) die Ableitung eines methodischen allgemeingeltenden Gerüsts für die Beschreibung von Textmustern aus der vorliegenden Analyse.

Aktualität und Novität der vorliegenden Studie

Die Aktualität der vorliegenden Studie erklärt sich aus der im lettischen wissenschaftlichen Diskurs mittlerweile feststellbaren verstärkten Auseinandersetzung mit den sog. gastronomischen Texten (siehe etwa Paškevica 2012, Rinkeviča 2014 oder auch die Sitzung „Das Phänomen des Gastmahls in der Kultur und Geschichte" auf der 73. Tagung der Universität Lettland vom 20.02.2015), wobei hier diese vor allem aus der Sicht der Literatur-, Kultur- und Geschichtswissenschaften untersucht werden. Textlinguistisch sind die lettischen Texte der Kochkunst bisher keinen Untersuchungen unterzogen worden.

Die Novität der vorliegenden Promotionsarbeit ergibt sich aus einer umfassenden Auseinandersetzung mit dem Textmuster und seinen Konventionen, die ebenso die dem Textmuster charakteristischen, d.h. konventionellen außersprachlichen wie sprachlichen Merkmale, ihre Herausbildung und Entwicklung aus der diachronischen und synchronischen Sicht berücksichtigt. Vor dem Hintergrund der Germanistik ist der eingehende Vergleich lettischer und deutscher Textexemplare als Novität hervorzuheben, wobei hier dem baltischen Deutsch und seinen Auswirkungen auf die Textproduktion im Lettischen ein besonderes Augenmerk gilt.

Forschungsgegenstand und Fragestellung

Der Forschungsgegenstand der vorliegenden Arbeit ist die Herausbildung und Entwicklung des lettischen Textmusters *Kochrezept*.

Die Fragestellung bezieht sich auf die Herausbildung und die Abänderung der außersprachlichen und sprachlichen Konventionen des Textmusters im Sinne von gedruckten lettischen Kochrezepten aus Kochbüchern.

Theoretische Grundlagen, Methoden und Verfahren

Die theoretischen Grundlagen der Promotionsarbeit bildet vor allem die deutsche textlinguistische Grundlagenforschung. Diese Wahl wird mit der in der vorliegenden Arbeit vertretenen Auffassung begründet, dass die deutschen Studien einen Ausgangspunkt und somit eine Grundlage für die Entwicklung der textlinguistischen Forschung bilden. Daraus erklärt sich auch die Wahl, die Promotionsarbeit auf Deutsch zu verfassen. Die Promotionsarbeit setzt sich vor allem mit den textlinguistischen Grundlagenstudien sowie ihrer Weiterentwicklung auseinander. Dazu gehören die Studien von Klaus Brinker (1973, 1983, 1985, 1991), Gerd Antos (1981, 1982, 1987), Friedemann Lux (1981), Barbara Sandig (1986, 1996, 1997, 2000), Franz Hundsnurscher (1984), Rosemarie Gläser (1990), Wolfgang Heinemann und Dieter Viehweger (1991), Eckard Rolf (1993), Eugenio Coseriu (1994), Kirsten Adamzik (1995a, 1995b, 2004, 2007), Wolfgang Heinemann (2000) sowie Margot Heinemann und Wolfgang Heinemann (2002). Bei der Verortung des Forschungsgegenstandes werden auch die lettischen und britischen textlinguistisch angelegten Arbeiten analysiert: die Forschungen zur Textsyntax von Jūlijs Kārkliņš (1972), Jānis Valdmanis (1985a, 1985b), Jānis Rozenbergs (1986, 1989, 1997), Daina Nītiņa (2013) sowie die Betrachtung von Kontext und Situation des Textes von Michael A.K. Halliday und Ruqaiya Hasan (1985).

Zur definitorischen Festlegung des Begriffs *Konvention* werden als theoretische Grundlagen die Studie von David Lewis (1969, 1975) sowie die übersetzungswissenschaftlich orientierten theoretischen Abhandlungen dieses Phänomens durch Katharina Reiß (1989, 1995), Katharina Reiß und Hans Vermeer (1991), Susanne Göpferich (1995) und Jan Engberg (1997, 2003) herangezogen.

Die Methoden der Untersuchung sind:

- die Erhebung vom empirischen Datenmaterial in Form der Vollerhebung (für die Texte aus dem 18. Jh.) und der Teilerhebung (Stichprobenziehung) (für die Texte aus dem 19. und 20. Jh.);

- eine qualitative Inhaltsanalyse der diskursiven Literatur zur Rekonstruktion der außersprachlichen Determinanten;
- eine qualitative Analyse des exzerpierten Datenmaterials zur Untersuchung des Textmusters *Kochrezept* auf seine außersprachlichen und sprachlichen Konventionen und zur Bestimmung seines Wandels;
- eine quantitative Analyse der syntaktischen Formen von Überschriften des Textmusters *Kochrezept* zur Festlegung der konventionellen syntaktischen Muster anhand ihrer Frequenz;
- eine kontrastive Analyse zur Feststellung der Auswirkungen des Deutschen als einer Ausgangssprache auf die Textproduktion in Übersetzungen;
- der Vergleich der Ergebnisse der Analyse mit den zum jeweiligen Zeitpunkt in der Kontaktsprache Deutsch feststellbaren Erkenntnissen zwecks einer Überprüfung auf eventuelle Auswirkungen;
- die Auslegung und die Verallgemeinerung der im Rahmen der Analyse gewonnenen Ergebnisse.

Bei der Analyse wird empirisch–induktiv verfahren, indem anhand der festgestellten Ergebnisse generalisierbare Aussagen über den Forschungsgegenstand hervorgebracht werden.

Zu Kriterien und Verfahren der Korpusanlegung

Zur Darstellung des Wandels von außersprachlichen und sprachlichen Konventionen ist das Textmuster im Längsschnitt seiner Genese zu betrachten. Aus diesem Grunde befinden sich im Korpus Kochrezepte seit dem Anfang der Herausbildung der schriftlich festgehaltenen Kochrezepte im Lettischen im Jahre 1795 bis zur Gegenwart (2000). Zur Eingrenzung des zu untersuchenden Textmaterials wird zunächst angenommen, dass prototypische Exemplare des Textmusters *Kochrezept* (vgl. Sandig 2000) in Kochbüchern vertreten sind. Daher wird das für den Zweck der Untersuchung anzulegende Korpus in zwei Schritten gebildet. Im ersten Schritt werden die in das Korpus aufzunehmenden lettischen Kochbücher gewählt. Im zweiten Schritt sind aus den gewählten Kochbüchern die zu untersuchenden Kochrezepte zu exzerpieren.

Zur Überprüfung der vermuteten interlingualen Auswirkungen, d.h. der Rolle der Kontaktsprachen bei der Herausbildung und Abänderung von textspezifischen Konventionen wird exemplarisch die deutsche Sprache als eine der Kontaktsprachen des Lettischen gewählt. Um einen Vergleich zu ermöglichen, wird ein Referenzkorpus mit Kochrezepten auf Deutsch angelegt.

Bei der Auswahl der Kochbücher wurden die nachstehend angeführten Kriterien zu Grunde gelegt. In das Korpus wurden sowohl lettische Originalwerke als auch Übersetzungen aufgenommen. Die Kochbücher sollten inhaltlich vielfältig sein. Sie sollten in den russischen Ostseeprovinzen, also im Kur- und Livland, später Lettland herausgegeben sein. Das Gleiche gilt für die in das Referenzkorpus aufzunehmenden deutschen Ausgaben. Die Kochbücher sollten den Zeitraum vom ausgehenden 18. Jh. bis zum Ende des 20. Jhs. umfassen (bei den deutschen Kochbüchern bis 1939[13]).

Ausgehend von den festgelegten Kriterien wurden in das Korpus insgesamt 50 lettische Kochbücher aufgenommen. Im Quellenverzeichnis werden sie mit dem Kürzel ‘KB’ für ‘Kochbuch’

[13] 1939 als ein das zeitliche Kriterium beim deutschen Referenzkorpus eingrenzender Schnittpunkt lässt sich mit der in diesem Jahr stattfindenden Umsiedlung der Deutschbalten begründen, wobei sich danach auf dem Gebiet Lettlands, später der LSSR keine Herausgeberschaft deutschbaltischer Kochbücher feststellen lässt.

und der entsprechenden Jahresangabe markiert. Nach den einzelnen Jahrhunderten teilen sie sich, wie in Tabelle 1 dargestellt, auf:

18. Jh.	19. Jh.	20. Jh.
2	3	45

Tabelle 1: Aufteilung der in das lettische Korpus aufgenommenen Kochbücher nach Jahrhunderten

Aus dem 18. Jh. stammen zwei (KB 1795, KB 1796) und aus dem 19. Jh. drei Kochbücher. Trotz der in der lettischen Literatur getroffenen Aussagen, im 19. Jh. stünde den Letten eine Vielzahl von lettisch verfassten Kochbüchern zur Verfügung (vgl. Dumpe 2007: 64), ließ sich im Rahmen der Korpusanlegung feststellen, dass es sich vor allem um Neuauflagen von früheren Kochbuchausgaben oder aber um quasi neue Ausgaben mit einem neuen Titel, aber einem unveränderten Inhalt aus früheren Kochbüchern handelt. Daher wurden aus dieser Zeit 3 lettische Kochbücher mit unterschiedlichem Inhalt in das Korpus aufgenommen (KB 1851, KB 1876, KB 1883). Ausgehend von der politischen Geschichte Lettlands, wurde das 20. Jh. in 3 zeitliche Abschnitte unterteilt (1900 – 1939; 1940 – 1989; 1990 – 1999), wobei aus jedem Abschnitt 15 Kochbuchausgaben gewählt wurden.

Das deutsche Referenzkorpus enthält 10 auf Deutsch verfasste in Liv- und Kurland, später Lettland, herausgegebene Kochbücher. Im Quellenverzeichnis werden sie mit dem Kürzel ‘RKB’ für ‘Referenzkochbuch’ und der entsprechenden Jahresangabe markiert. Ihre Aufteilung nach den einzelnen Zeitabschnitten kann der Tabelle 2 entnommen werden:

18. Jh.	19. Jh.	20. Jh. (1900–1939)
1	5	4

Tabelle 2: Aufteilung der in das deutsche Referenzkorpus aufgenommenen Kochbücher nach Jahrhunderten

Für das 18. Jh. konnten für das lettische Liv- und Kurland keine deutschsprachigen Kochbuchausgaben belegt werden, die hier herausgegeben wurden. Daher wurde zwecks der quantitativen Analyse der syntaktischen Muster von Überschriften und für den geplanten Abgleich das lettische KB 1795 in das Referenzkorpus aufgenommen, da es neben lettischen Überschriften auch deutsche enthält. Zusätzlich wurde zum Abgleich der Ergebnisse die deutsche Übersetzung des Kochbuchs von Christine Warg herangezogen, die 1772 in Greifswald erschienen ist. Begründet wird diese Wahl damit, dass dieses Kochbuch einem eigens vorgenommenen Abgleich zufolge einer der Ausgangstexte des KB 1796 gewesen sein könnte. Aus dem 19. Jh. enthält das Referenzkorpus 5 Kochbücher (RKB 1823, RKB 1844, RKB 1879, RKB 1880, RKB 1897) und aus dem 20. Jh. 4 Kochbuchausgaben (RKB 1903, RKB 1907, RKB 1910, RKB 1916), die bis 1939 herausgegeben worden sind. Die Anzahl der exzerpierten Ausgaben des 20. Jhs. ist kleiner, da es sich hier – ähnlich der Feststellung bei den lettischen Kochbuchausgaben des 19. Jhs. – vielfach um Neuauflagen von vorherigen Kochbüchern handelt, die von denselben Autorinnen verfasst worden sind.

Im zweiten Schritt wurden aus den Kochbüchern die einzelnen Kochrezepte exzerpiert. Bei den zwei ersten lettischen Kochbüchern erfolgte eine Vollerhebung der Textexemplare. Diese Entscheidung kann damit begründet werden, dass sie als eine Grundlage für die spätere Herausbildung des lettischen Textmusters *Kochrezept* angesehen werden können und daher umfassend zu betrachten sind. Bei den übrigen im lettischen Korpus und deutschen Referenzkorpus enthaltenen Kochbüchern wurde eine Stichprobe gezogen, indem jedes 20. oder 50. (bei umfangreichen Kochbüchern) Kochrezept gewählt wurde. So eine Herangehensweise lässt je Kochbuch bis zu 30 Kochrezepte entnehmen. Dies erklärt auch die Unterschiede, die sich bei der Anzahl der für jedes Jahrhundert gewählten Einzeltexte ergibt. Das lettische Textkorpus enthält 1805 Texte, deren Aufteilung nach Jahrhunderten in der Tabelle 3 dargestellt wird.

18. Jh.	19. Jh.	20. Jh.
974	101	730

Tabelle 3: Quantitative Aufteilung der in das lettische Korpus aufgenommenen Kochrezepte nach Jahrhunderten

Das angelegte deutsche Referenzkorpus setzt sich aus 649 Kochrezepten zusammen (siehe Tabelle 4).

18. Jh.	19. Jh.	20. Jh.
414	127	108

Tabelle 4: Quantitative Aufteilung der in das deutsche Referenzkorpus aufgenommenen Kochrezepte nach Jahrhunderten

Abschließend ist anzumerken, dass die exzerpierten Textexemplare vor allem der quantitativen Auswertung dienten. Bei der qualitativen Überprüfung der einzelnen Erscheinungen (z. B. der sprachlichen Mittel zur Angabe der Zutaten, Maßen und Mengen) fanden auch weitere Kochrezepte aus den gewählten Kochbüchern Berücksichtigung.

Zur Wahl des Textmusters *Kochrezept* und zum einschlägigen Forschungsstand

Die Herausbildung und der Wandel von außersprachlichen und sprachlichen Konventionen eines Textmusters wird in der vorliegenden Arbeit anhand des Textmusters *Kochrezept* dargestellt. Vor der Wahl des Textmusters *Kochrezept* stand zunächst der Gedanke nach Ingrid Haslinger (2002: 7) im Raum, „dass sich die Geschichte eines Landes und seiner Kultur in der Kochkunst widerspiegelt". Somit kann schon von vornherein von einer kulturellen Geprägtheit der Textexemplare und somit von einer gewissen Relevanz der außersprachlichen Faktoren bei der sprachlichen Realisierung der Texte ausgegangen werden. So eine Grundannahme und die daraus abgeleitete Wahl des Textmusters stellen allerdings keine Einschränkung für die Anwendbarkeit des ausgearbeiteten methodischen Gerüsts für Untersuchungen und Beschreibungen der Genese von anderen Textmustern dar.

In der lettischen sprachwissenschaftlichen Forschung ist die Herausbildung der Fachlexik der Kochkunst diachronisch untersucht worden (Bernota 2008, 2011), das Textmuster *Kochrezept* mit seinen außersprachlichen und sprachlichen Konstellationen ist dagegen ein Forschungsdesiderat. Da bei der Analyse der Herausbildung und Genese dieses Textmusters die lettischen Kochrezepte mit ihrem deutschbaltischen Pendant verglichen werden, wird im Rahmen der Promotionsarbeit auch auf die einschlägigen deutschen Untersuchungen zurückgegriffen. In der germanistischen Forschung ist das Textmuster *Kochrezept* diversen Studien unterzogen worden. Mit der Edition, Transkription und sprachlichen Analyse von älteren deutschen Kochbüchern, darunter handschriftlichen Kochbuchsammlungen haben sich Trude Ehlert (1987, 1993), Doris Aichholzer (1999) und Karin Kranich-Hofbauer (2007), mit der Analyse ihrer sprachlichen und textuellen Gestalt Elvira Glaser (1996, 2002a) und Thomas Gloning (2002, 2010) beschäftigt. Die Syntax von älteren und zeitgemäßen Kochrezepten ist von Nicola Hödl (1999) thematisiert worden. Die modernen deutschen Kochrezepte haben Gudrun Langer (1995) auf die Textstruktur hin, sowie Minna Torttila und Heikki Hakkarainen (1990) bezüglich der Satzlänge untersucht. Die für ältere und zeitgemäße Kochrezepte charakteristischen Verbformen sind von Thomas Gloning (2002), Elvira Glaser (2002b), Galina Baeva (2004) und Daniel Baudot (2008) untersucht worden. Einer ganzheitlichen Analyse sind die Kochrezepte von Barbara Sandig (1996) und Anne Terglane-Fuhrer (1996), einer funktionalen Analyse von Anja Wolańska-Köller (2010) unterzogen worden. Aus translatorischer Sicht wurden Kochrezepte von Luise Liefländer-Koistinen (im deutsch-finnischen Vergleich) (1993) und Andrea Wurm (2007) untersucht.

Der praktische Beitrag der Promotionsarbeit

Im Rahmen dieser Promotionsarbeit werden die dem Textmuster *Kochrezept* zu unterschiedlichen Zeitabschnitten charakteristischen außersprachlichen und sprachlichen Merkmale, respektive Konventionen rekonstruiert und analysiert. Die zu unterschiedlichen Zeitperioden feststellbaren

Konventionen fließen in die Beschreibung des Textmusters als einer kognitiven Kategorie zusammen. Das anhand der Kochrezepte als einem Beispiel entwickelte methodische Gerüst der Textsortenbeschreibung kann auch zur Untersuchung der Herausbildung und Abänderung von anderen Textmustern und ihren Konventionen dienen. Die auf diese Art und Weise hervorgebrachten qualitativen Beschreibungen von Textmustern können sich sowohl bei dem Spracherwerb (Textproduktion) als auch bei der Arbeit von Übersetzern als nützlich erweisen.

Vorstellung der Ergebnisse der Promotionsarbeit

Zum Thema der Promotionsarbeit wurden auf 18 wissenschaftlichen Tagungen internationaler und nationaler Ebene Vorträge gehalten. Die theoretischen Grundlagen und die im Rahmen der empirischen Analyse gewonnenen Erkenntnisse wurden in 9 Aufsätzen und einem Thesenpapier erfasst und dargestellt (siehe Liste der Veröffentlichungen, Thesen und Tagungsvorträge).

Veröffentlichungen

Proveja, Egita. *Ņem, ņemt* vai *ņemiet glāzi piena*: verba kategorijas kulinārijas receptēs un to tulkojumos. In: Benita Laumane; Gunta Smiltniece (Hrsg.). *Vārds un tā pētīšanas aspekti. Rakstu krājums 14 (1)* Liepāja: LiepU, 2010, S. 248–257.

Proveja, Egita. Senāko latviešu kulinārijas recepšu virsrakstu tulkošanas paņēmieni. In: Benita Laumane; Linda Lauze (Hrsg.). *Vārds un tā pētīšanas aspekti. Rakstu krājums 15 (2)*. Liepāja: LiepU, 2011, S. 275–282.

Proveja, Egita. Deutsche Kochrezepte in Liv- und Kurland des 19. Jahrhunderts. In: Svetlana Polkovņikova (Hrsg.). *Valoda – 2011. Valoda dažādu kultūru kontekstā. Zinātnisko rakstu krājums*. Daugavpils: Daugavpils Universitātes Akadēmiskais apgāds „Saule", 2011, S. 406–416.

Proveja, Egita. Teksta ilokūcijas akts „instruēt" 18.un 19. gadsimta latviešu un vācu kulinārijas receptēs. In: Normunds Dzintars (Hrsg.). *Starptautiskās jauno lingvistu konferences „Via scientiarum" rakstu krājums I*. Ventspils: Ventspils Augstskola, Liepājas Universitāte, 2012, S. 243–254.

Proveja, Egita. Tekstveides zināšanas – neapzināta valodas lietotāju kompetence? In: Diāna Laiveniece (Hrsg.). *Valodu apguve: Problēmas un perspektīva VIII*. Liepāja: Liepājas Universitāte, 2012, S. 221–234.

Proveja, Egita. Pirmās pavārgrāmatas latviešu valodā – kopīgais un atšķirīgais. In: Beata Paškevica (Hrsg.). *Tulkojums ar garšu. Ēdiena valodnieciskie un starpkultūru aspekti*. Valmiera: Vidzemes augstskola, 2012, S. 25–39.

Proveja, Egita. Schriftlichkeit vs. Mündlichkeit: Zur Versprachlichung von Handlungsanweisungen in gegenwärtigen Kochrezepten. In: Lyubov A. Nefedova (Hrsg.). *Современный немецкий язык в свете проблем прагмалингвистики. Die deutsche Gegenwartsprache in pragmaliguistischer Sicht*. Moscow: MAKS Press, 2012, S. 32–47.

Proveja, Egita. Die Textsorte Kochrezept als Spiegel deutsch-lettischer Sprach- und Kulturkontakte. In: Mari Tarvas (Hrsg.) in Zusammenarbeit mit Heiko F. Marten; Maris Saagpakk; Aigi Heero; Halju Ridali; Merle Jung. *Von Fleming bis Kotzebue. Sprach-, Literatur- und Kulturkontakt im Baltikum*. Würzburg: Königshausen & Neumann, 2012, S. 227–237.

Proveja, Egita. Lettische Kochrezepte im 18. Jahrhundert. Entwicklung und Tendenzen im Rahmen des deutsch – lettischen Sprachkontakts. In: Dzintra Lele-Rozentāle; Mari Tarvas; Sigita Barniškienė (Hrsg.). *Triangulum. Germanistisches Jahrbuch 2013 für Estland, Lettland und Litauen*. 19. Folge. Riga, Tallin, Kaunas, 2014, S. 51–72.

Thesenpapiere

Proveja, Egita. Tekstveides zināšanas – neapzināta valodas lietotāju komnpetence? In: Bronius Maskuliūnas (Hrsg.). *Tekstas: Lingvistika ir Poetika 17*. Šauļi: Šauļu Universitāte, 2009, S. 61–62.

Vorträge auf wissenschaftlichen Tagungen

30. Mai 2009 – *Zur Rolle der Textsortenkonventionen bei der Übersetzung.* Die internationale Tagung „Deutsch im Kontakt und Kontrast III" (Universität Lettlands, Rīga).

12.–13. November 2009 –*Tekstveides zināšanas – neapzināta valodas lietotāju kompetence?* Die internationale Tagung „Teksts: lingvistika un poētika 17" (Universität Šiauliai, Litauen).

26.–27. November 2009 – *Ņem, ņemt vai ņemiet glāzi piena: verba kategorijas kulinārijas receptēs un to tulkojumos.* 14. internationale wissenschaftliche Tagung „Vārds un tā pētīšanas aspekti" (Universität Liepāja, Liepāja).

8.–10. April 2010 – *Auswirkungen der Übersetzung auf zielsprachliche Texte anhand von Kochbüchern und ihren Übersetzungen (Anfang des 20.Jh.)* 3. Kongress des Mitteleuropäischen Germanistenverbands „Mittlerin aus Europas Mitte. Fundamente und Perspektiven der deutschen Sprache und ihrer Literatur im ostmittel- und südosteuropäischen Raum" (Universität Wien, Österreich).

16.–17. September 2010 – *Benennungen von Kochrezepten im Deutschen und Lettischen: Kontrastive Analyse. (18. Jh.).* Kolloquium der Admoni-Doktorandenschule (Universität Freiburg, Deutschland).

2.–3. Dezember 2010 – *Senāko latviešu kulinārijas recepšu virsraksti un to tulkošanas paņēmieni*. 15. internationale wissenschaftliche Tagung „Vārds un tā pētīšanas aspekti" (Universität Liepāja, Liepāja).

22. Dezember 2010 – *Ziemassvētku ēdieni un to pagatavošanas apraksts senajās latviešu kulinārijas receptēs*. Weihnachtskonferenz der Hochschule Ventspils (Hochschule Ventspils, Ventspils).

27.–28. Januar 2011 – *Deutsche Kochrezepte in Liv- und Kurland des 19. Jahrhunderts.* Die XXI. internationale wissenschaftliche Konferenz der Fakultät für Geisteswissenschaften an der Universität Daugavpils (Universität Daugavpils, Daugavpils).

11. Februar 2011 – *Deutsche Kochrezepte als prototypische Textvorlage bei der Entstehung lettischer Kochrezepte im 18./19.Jh.* Die 69. wissenschaftliche Tagung der Universität Lettlands (Universität Lettlands, Rīga).

25.–26. März 2011 – *Teksta ilokutīvie akti senajās latviešu kulinārijas receptēs*. Die 1. internationale Konferenz der jungen Linguisten „VIA SCIENTIARUM" (Hochschule Ventspils, Ventspils).

7.–8. April 2011 – *Tekstveides zināšanas – neapzināta valodas lietotāju kompetence?* Die VIII. internationale wissenschaftliche Konferenz „Valodu apguve: Problēmas un perspektīva" (Universität Liepāja, Liepāja).

5.–7. Mai 2011 – *Die Textsorte Kochrezept als Spiegel deutsch-lettischer Sprach- und Kulturkontakte.* Die internationale Konferenz „Von Fleming bis Kotzebue. Sprach-, Literatur-, und Kulturkontakt im Baltikum" (Universität Tallin, Estland).

27. Mai 2011 – *Pirmās pavārgrāmatas latviešu valodā – kopīgais un atšķirīgais*. Die interdisziplinäre wissenschaftliche Konferenz „Tulkojums ar garšu. Ēšanas kultūras un kulinārās valodas aspekti starpkultūru komunikācijā" (Hochschule Vidzeme, Valmiera).

1.–2. Dezember 2011 – *Kulinārijas receptes oriģinālos un tulkotos daiļdarbos latviešu valodā*. Die 16. internationale wissenschaftliche Konferenz „Vārds un tā pētīšanas aspekti" (Universität Liepāja, Liepāja).

26.–27. April 2012 – *Schriftlichkeit vs. Mündlichkeit: Zur Versprachlichung von Handlungsanweisungen in gegenwärtigen Kochrezepten*. Die internationale Konferenz „Die deutsche Gegenwartssprache in pragmalinguistischer Sicht" (Die Staatliche Pädagogische Universität Moskau, Russland).

19. Dezember 2013 – *„Eji tad nu mana grāmatiņa tautās…" Pavārgrāmatu izdošanas nolūki senāk un mūsdienās*. Die Weihnachtskonferenz der Hochschule Venstpils (Hochschule Ventspils, Ventspils).

27.–28. November 2014 – *Konvencijas maiņa kulinārijas recepšu virsrakstos*. Die 19. internationale wissenschaftliche Konferenz „Vārds un tā pētīšanas aspekti" (Universität Liepāja, Liepāja).

10.–13. Juni 2015 – *Deutschbaltische vs. binnendeutsche Kochrezepte: Muster im Wandel.* Das 10. Nordisch-Baltische Germanistentreffen NBGT (Universität Tallin, Estland).

Struktur und Inhalt der Arbeit

Die Promotionsarbeit besteht aus einer Einleitung, vier Kapiteln, einer Zusammenfassung mit Ausblick, dem Quellen- und Literaturverzeichnis (63 bzw. 195 Einträge) und zehn Anlagen.

Das Kapitel 1 geht auf die textlinguistischen Forschungsrichtungen sowie die Grundbedeutung der im Rahmen der vorliegenden Arbeit zu verwendenden Begriffe wie *Texttyp, Textmuster* und *Textsorte* ein. Abschließend werden das Forschungsobjekt der Arbeit in die textlinguistische Forschung verortet und die Begriffe definitorisch festgelegt und voneinander abgegrenzt.

Das Kapitel 2 hat den Begriff *Konvention* zum Gegenstand. Hier werden die sprachphilosophischen Grundlagen nach Dawid Lewis (1969) und die in die Übersetzungswissenschaft übernommene Auffassung des Begriffs behandelt. Darüber hinaus erfolgen hier seine Abgrenzung von verwandten Begrifflichkeiten sowie die definitorische Festlegung für die Zwecke der vorliegenden Untersuchung.

Das Kapitel 3 setzt sich mit der Herausbildung und Abänderung der außersprachlichen Konvention auseinander. Als außersprachliche Determinanten werden hier der kommunikative Zweck, die Besetzung der Sender- und Empfängerrollen und die unter ihnen feststellbaren Kommunikationsbeziehungen sowie das Medium der Kochrezepte, das Kochbuch, behandelt.

Das Kapitel 4 dient der Analyse der sprachlichen Konventionen von Kochrezepten. Auf der makrostrukturellen Ebene werden die dem Textaufbau charakteristischen Konventionen der einzelnen Zeitabschnitte untersucht. Auf der mikrostrukturellen Ebene werden die Konventionen der einzelnen Textbausteine wie der Überschrift, der Zutaten- und Mengenangabe und der im Zubereitungsteil vorherrschenden Verbformen analysiert, wobei hier der Frage ihrer Herausbildung und Abänderung nachgegangen wird.

Jedes Kapitel wird mit den jeweiligen Schlussfolgerungen abgeschlossen. Dabei wird die diachronische Genese des Textmusters im Längschnitt rekonstruiert.

In der Zusammenfassung und im Ausblick wird rekapitulierend auf die Ergebnisse der Analyse eingegangen, die in vier grundsätzlichen Schlussfolgerungen erfasst werden, sowie Fragestellungen für künftige Studien formuliert

Der Promotionsarbeit sind 10 Anlagen beigefügt worden. Hier sind tabellarisch die Ergebnisse der quantitativen Analyse erfasst, zur Schilderung der Feststellungen Bilder aus den analysierten Kochbüchern beigefügt sowie Auszüge aus der diskursiven Literatur zitiert.

INHALTLICHE ZUSAMMENFASSUNG DER PROMOTIONSARBEIT

1. Zur Verortung des Forschungsgegenstandes und der Abgrenzung der Begrifflichkeiten

Dieses Kapitel verfolgt das Ziel, die methodologisch theoretischen Grundlagen der Forschung sowie die im Rahmen der Arbeit zu verwendenden Begriffe definitorisch festzulegen. In diesem Kapitel wird auf die zwei Hauptrichtungen der Textlinguistik eingegangen, die in weitere Forschungsrichtungen unterteilt werden können. Als die textlinguistischen Hauptrichtungen werden die sprachsystematischen textlinguistischen Forschungen einerseits und die pragmatisch-kommunikativen textlinguistischen Forschungen andererseits betrachtet (vgl. dazu Engberg 1997, Hartung 2000, Heinemann; Heinemann 2002, Diatlova 2003, Albrecht 2005).

1.1 Zur Verortung des Forschungsgegenstandes

Zum Zwecke der Verortung des Forschungsgegenstandes wird beim Abschnitt „Sprachsystematische textlinguistische Forschungen: Ein kurzer Abriss" die erste Hauptrichtung der textlinguistischen Forschungen behandelt. Im deutschen wissenschaftlichen Diskurs lassen sich diese Forschungen mit den Anfängen der Textlinguistik in Verbindung setzen, und sie basieren auf die Erkenntnisse des Strukturalismus. Laut Margot Heinemann und Wolfgang Heinemann (vgl. 2002: 64f.) lassen sich innerhalb dieser sprachsystematischen Forschungen zwei Richtungen unterscheiden und zwar der grammatische und der semantische „Zugriff" auf die Texte.

Das Hauptaugenmerk der Vertreter *der grammatischen Richtung*, auch *Textgrammatik*, *Textsyntax* oder *Transphrastik* genannt, richtet sich auf die Oberflächenstrukturen von Texten und ihre grammatischen Beziehungen. Im Rahmen dieser Forschungen wird vor allem die Textkohäsion, d.h. der grammatische Zusammenhalt von Texteinheiten und ihre Mittel, untersucht. In der germanistischen Textlinguistik sind als Vertreter dieser textlinguistischen Hauptrichtung etwa Horst Isenberg (1968; 1977), Roland Harweg (1968) und Harald Weinrich (1969) anzuführen. Dieser textlinguistischen Hauptrichtung kann auch die Mehrheit der bisher im lettischen textlinguistischen bzw. textsyntaktischen Diskurs entstandenen Untersuchungen zugeordnet werden (siehe etwa Kārkliņš 1972, Valdmanis 1985a, 1985b, Rozenbergs 1986, 1989, 1997, 2004; Beitiņa 2009). Von der grammatisch ausgerichteten Betrachtung der textlinguistischen Fragestellungen zeugen auch die Ausführungen zu geschriebenen Texten in der aktuellen Fassung der lettischen Grammatik unter „Textsyntax" (vgl. Nītiņa 2013: 883ff.).

Die Vertreter *des semantischen Zugriffs* auf Texte befassen sich im Rahmen der textuellen Untersuchungen mit den in den Texten feststellbaren semantischen Beziehungen. Stand bei den transphrastischen Forschungsansätzen die Kohäsion im Vordergrund, so zeichnen sich diese Studien durch ihre Ausrichtung auf die Untersuchung von Textkohärenz aus. Der Text ist eine kohärente Abfolge von Sätzen. Dem semantisch ausgerichteten Ansatz der Textbeschreibung lassen sich beispielsweise Untersuchungen zur thematischen Progression wie bei František Daneš (1976), zu Propositionen sowie zum Text-Thema z. B. bei Klaus Brinker (1973) und Erhard Agricola (1969, 1976) zuordnen. In der lettischen Sprachwissenschaft kann die Untersuchung von Ilze Lokmane (2005) genannt werden, die die Typen der durch den jeweiligen Kontext und die jeweilige Situation bedingten Satzverknüpfung betrachtet hat.

Die angeführten Ansätze der sprachsystematischen Ausrichtung haben gemeinsam, dass der Text zunächst als eine Abfolge von Sätzen (grammatisch), später aber auch als eine semantische Gesamtheit eher „intern" behandelt wird, ohne die „äußeren" Faktoren zu berücksichtigen. Mit dem sog. „pragmatischen Wechsel" (Kuhn 1967: 11) entwickelt sich eine neue Ausrichtung der textlinguistischen Forschung, die darauf ausgerichtet ist, den Text auch aus der kommunikativen und pragmatischen Perspektive zu betrachten.

Unter „Pragmatisch – kommunikative textlinguistische Forschungen: Ein kurzer Abriss" wird die zweite Hauptrichtung der textlinguistischen Forschung betrachtet. Die eigentliche Herausbildung der Textlinguistik wird meistens mit der Auffassung von Peter Hartmann (1964, 1971) in Verbindung gebracht, die originären sprachlichen Zeichen seien nicht Sätze, sondern Texte, da nur in Texten geredet wird: „Nur texthafte und textwertige Sprache ist das Kommunikationsmittel zwischen den Menschen" (1971: 12). Klaus Brinker (Brinker 1991: 7) charakterisiert diese Neuausrichtung als einen fundamentalen Paradigmenwechsel zu Beginn der 1970er Jahre, indem der Text „als komplexe sprachliche Handlung bestimmt" wird. Im Gegensatz zu den sprachsystematisch ausgerichteten Forschungen werden die Untersuchungen nicht auf die internen Strukturen des Textes beschränkt, sondern unter Berücksichtigung von pragmatischen, kommunikativen, funktionalen Aspekten behandelt. An den Text wird „von außen her" (Engberg 2007: 70) herangegangen. In der Regel werden im Rahmen dieser textlinguistischen Hauptrichtung drei Ansätze des Forschungsinteresses unterschieden (vgl. Heinemann; Heinemann 2002: 81): der handlungstheoretische Ansatz, das kommunikationsorientierte Modell sowie der kognitive Zugriff der Textbeschreibung.

Die handlungstheoretischen textlinguistischen Ansätze stützen sich auf die Sprechakttheorie von John Langshaw Austin (1962) und John Rogers Searle (1969) sowie ihre Weiterentwicklung (etwa Habermas 1971, 1981). Im Forschungsinteresse dieser Ausrichtung steht die Frage, „ob das satzbezogene sprechakttheoretische Basismodell auch auf komplexe Texte anwendbar ist, ob Texten also Sprachhandlungsqualität zugesprochen werden kann" (Heinemann; Heinemann 2002: 82). Das handlungstheoretische textlinguistische Modell betrachtet somit die Texte als komplexe Sprachhandlungen, die aus einer Menge geordneter Illokutionen bestehen. Der Text wird nun als Produkt sprachlich-kommunikativer Handlungen aufgefasst. Die Modellierung von Texten als Illokutionshierarchien wird ab den 1980er Jahren bis in die Gegenwart in zahlreichen Untersuchungen thematisiert (Motsch; Viehweger 1981, Motsch; Pasch 1984, Gülich; Meyer-Hermann 1983, Rosengren 1983; Rolf 1993, Schröder 2003 u. a.). Laut Heinemann und Heinemann geht man bei diesen Textbeschreibungen vor allem von individuellen Einzelhandlungen / Illokutionen aus, und somit zeichnen sie sich dadurch aus, dass sie als „bottom-up-Beschreibungen" (Heinemann; Heinemann 2002: 86) zu verstehen sind.

Im Rahmen *der kommunikationsorientierten textlinguistischen Ansätze* wird dagegen bei den Texten eine top-down-Modellierung angestrebt. Hier gilt die Textganzheit als Ausgangspunkt der Textbeschreibung. Als eine Grundlage dieser Ansätze werden bestimmte Basis-Modelle der sowjetischen Psychologie angesehen, unter anderem auch die von Alexej Leontjew (1979) vertretene Auffassung eines dialektischen Verhältnisses von einer sprachlich-kommunikativen Tätigkeit und der Sprache als sozialem Phänomen. Der Grundgedanke der kommunikationsorientierten Ansätze ist, dass die Texte nur in bestimmten Situationen, Kontexten und kommunikativen Zusammenhängen fungieren. Auf dieser Auffassung basiert eine Reihe der in den 1970er Jahren entstandenen Untersuchungen z. B. von Siegfried Schmidt (1972, 1973) und Barbara Sandig (1973). So plädiert beispielsweise Friedemann Lux (1981: 35f.) dafür, dass bei der Beschreibung von Textsorten sowohl „'innere' (=sprachliche) als auch 'äußere' (=kommunikative, situative) Merkmale" zu berücksichtigen seien. Da die Texte immer in einer kommunikativen Konstellation eingebettet sind, werden sie als ein Teil eines Kommunikationsakts betrachtet, wobei eine nicht zu unterschätzende Rolle hier die Triade „Welt – Autor – Leser" spielt. Bei dieser Forschungsrichtung wird die Ansicht vertreten, dass die Texte als dynamische Phänomene anzusehen sind; sie dürfen nicht als „isolierte, statische Objekte" (Brinker 2005: 15) betrachtet werden und sind somit als eine „dynamische Organisation von Operationen innerhalb immer komplizierterer Handlungsgebilde" (Hartung 2000: 91) zu behandeln. So eine holistische top-down-Auffassung des Textes lässt sich in einer Reihe von textlinguistischen Forschungen feststellen (etwa bei Antos (1981, 1982), Scherner (1984), Brinker (1985), Gläser (1990), Heinemann; Viehweger (1991), Coseriu (1994), Sandig (1996, 1997), Hartung (2000)). In der britischen systemisch-funktionalen Linguistik sind die Zusammenhänge zwischen

dem Register und dem Kontext von Michael Halliday und Ruqaiya Hasan untersucht worden (Halliday; Hasan 1985), indem beim Kontext drei Dimensionen unterschieden werden, die mit den sprachlichen Formen korrelieren: „field" als die soziale Handlung und Kommunikationszweck, „tenore" als die Kommunikationsteilnehmer und „mode" als die Rolle des Kommunikationskanals, der Textsorte bzw. Gattung und der Sprache im gesamten Kontext.

Die kognitiven textlinguistischen Ansätze orientieren sich auf kognitive Aspekte von Textverstehen und Textproduktion. Bei dieser Auffassung wird der Text als „*Resultat mentaler Prozesse*" (Heinemann; Heinemann 2002: 91), als „ein gedankliches Konstrukt" (Fix 2009: 17) angesehen. Die Vertreter dieser Forschungsrichtung plädieren für die Berücksichtigung von kognitiven Aspekten bei der Textbeschreibung. Als der Bahnbrecher dieser Forschungsrichtung gilt das kognitiv-semantische Verstehens-Modell der Texte des Psychologen Walter Kintsch und des Linguisten Teun van Dijk (Kintsch; van Dijk 1975). Dieser textlinguistischen Forschungsrichtung wird auch der prozedurale Ansatz von Robert-Alain de Beaugrande und Wolfgang Ulrich Dressler (1981), die einen Text als ein Ergebnis des Zusammenwirkens von prozessualen Operationen ansehen und die Kriterien der Textualität entwickelt haben, zugeordnet. Maximilian Scherner (2000: 189) hat dieses Model als einen „Meilenstein für die kognitive Wende in der Textlinguistik" charakterisiert.

Im Abschnitt „Zur textlinguistischen Verortung des vorliegenden Forschungsgegenstandes" werden die theoretischen Grundlagen für den Forschungsgegenstand der Promotionsarbeit festgelegt. Ausgehend von dem kurz dargelegten textlinguistischen Forschungsstand und der mit der Arbeit verfolgten Zielsetzung wird festgehalten, dass der Forschungsgegenstand und die Fragestellung der pragmatisch-kommunikativ ausgerichteten Textlinguistik, nämlich dem kommunikationsorientierten Ansatz zuzuordnen ist. Das bedeutet, dass der Text in der top-down-Modellierung zu untersuchen ist, die die Betrachtung des Textes als einer komplexen Gesamtheit vorsieht, wobei bei der Analyse seiner sprachlichen Realisierung auch die außersprachlichen Aspekte zu berücksichtigen sind, die sich unmittelbar oder mittelbar auf die sprachliche Dimension des Textes auswirken.

Darüber hinaus wird festgelegt, dass im Rahmen der kommunikativorientierten Textlinguistik die Promotionsarbeit weiter als eine Forschung zur Textsortenlinguistik zu verstehen ist. Diese Wahl basiert auf den Verweis von Kirsten Adamzik (vgl. 2007: 25), dass die Textsortenlinguistik keinesfalls als eine „spezielle Subdisziplin" der Textlinguistik, sondern als eine Ausrichtung der Studie auf das Untersuchungsobjekt *Textsorte* oder *Gattung* (bei literarischen Texten) zu betrachten sei.

1.2 Zur Abgrenzung und definitorischen Festlegung der textlinguistischen Begriffe

In diesem Unterkapitel widmet sich die Promotionsarbeit den grundlegenden Begrifflichkeiten, ihrer Abgrenzung und definitorischen Festlegung.

Zunächst erfolgt die Abgrenzung zwischen den öfters parallel verwendeten Benennungen *Textsorte* und *Texttyp*. Betrachtet man die theoretischen Ansätze, lassen sich mehrere Arten der Auslegung des Begriffs *Texttyp* und der Verwendung seiner Benennung belegen. Erstens handelt es sich um einen Sammelbegriff für eine beliebige Menge von Texten (vgl. Heinemann 2000: 519), wie es sich beispielsweise bei Große (1974) feststellen lässt. Zweitens kann bis zur Gegenwart eine Reihe von deutschen textlinguistischen Untersuchungen belegt werden, in denen die Bezeichnungen *Texttyp* und *Textsorte* gleichgesetzt sind. So betrachtet etwa Brinker (2005: 138) Texttypen als ein Synonym für Textsorten: „Textsorten (wir sprechen gleichbedeutend auch von Textklassen oder Texttypen)". Synonymisch zur Bezeichnung *Textsorte* wird *Texttyp* auch bei Anja Wolańska-Köller (vgl. 2010: 40f.) verwendet. Drittens kann bei den textlinguistischen Untersuchungen eine Unterscheidung zwischen diesen Bezeichnungen festgestellt werden, die somit für die Benennung von zwei unterschiedlichen Begriffen verwendet werden. So sieht Horst Isenberg (1983: 308) den Unterschied zwischen *Texttyp* und *Textsorte* in der Herangehensweise, nämlich der Texttyp sei eine

„theoriebezogene Bezeichnung für eine Erscheinungsform von Texten, die im Rahmen einer Texttypologie beschrieben und definiert ist". Eine ähnliche Auffassung verfolgen auch Wolfgang Heinemann und Dieter Vieweger (1991: 144), die einen Texttyp als eine „theoriebezogene Kategorie zur wissenschaftlichen Klassifikation von Texten" auffassen. Zwecks der Klassifikation von Texten wird die Bezeichnung *Texttyp* auch bei dem typologischen Ansatz von Heinemann und Heinemann (2002: 143) verwendet, indem der Texttyp der obersten Stufe der Hierarchie zugeordnet und innerhalb dieser Eingrenzung als ein Phänomen des höchstens Abstraktionsgrades angesehen wird.

Text-Typ	*informierender Text*	*Schrift-Text*
⇧		
Textsortenklasse 2	*Schrift-Text*	*Rechts-Text*
⇧		
Textsortenklasse 1	*Zeitungs-Text*	*Text der Rechtsfestlegung*
⇧		
TEXTSORTE	*Wetterbericht*	*Verordnung*
⇧		
Textsortenvariante	*Reisewetterbericht*	*Straßenverkehrs-Ordnung*

Abbildung 1: Hierarchische Einstufung von Text-Klassen nach Heinemann und Heinemann (2002: 143)

So eine Auffassung des Begriffs *Texttyp*, indem dieser als eine abstrakte Kategorie verstanden wird, der diverse Textklassen einer niedrigeren Abstraktionsstufe untergeordnet werden können, wird für die Zwecke der theoretischen Grundlagen der Promotionsarbeit als plausibel angesehen. Eine Abänderung ist allerdings in Bezug auf die Auslegung des Begriffs *Texttyp* erforderlich. Ersichtlich wird das anhand der distinktiven Merkmale „informierender Text" und „Schrift-Text", die eine wesentliche Abweichung angesichts der Abstraktion aufweisen. Daher wird in der Promotionsarbeit für den Texttyp als die höchste Abstraktionsebene auf die in der Übersetzungswissenschaft von K. Reiß (1995) eingeführte Typologie der Texte zurückgegriffen, die auf das Organonmodell von Karl Bühler (1934, 1976) basiert. Ausgehend von der dominierenden Funktion[14] eines Textes, unterscheidet Reiß zwischen einem informativen, expressiven und operativen Texttyp. So eine Festlegung von Texttypen als der höchsten Abstraktionsstufe wird für das Anliegen der Studie als genügend angesehen.

Daraufhin wird im nächsten Abschnitt der Begriff *Textsorte* definitorisch festgelegt. Hier werden chronologisch gewählte Definitionen des Begriffs *Textsorte* analysiert und gegenübergestellt, mit dem Ziel die gemeinsamen distinktiven Merkmale zu beleuchten und den im Rahmen der Arbeit zu verwendenden Begriff definitorisch festzuhalten.

Die ersten Definitionsversuche beschreiben die Textsorte als eine Menge von Texten unbestimmbarer Anzahl mit gemeinsamen Merkmalen (z. B. Hartmann (1964: 23); Isenberg (1983: 308). Bei diesen Definitionsvorschlägen spricht Adamzik (1995: 14) von einer „unspezifischen Leseart", die später um eine „spezifische Leseart" des Begriffs *Textsorte* ergänzt wurde.

Bereits in den 1970er Jahren können Definitionen festgestellt werden, denen eine spezifische Leseart zugeschrieben werden kann. Christa Gniffke-Hubrig (1972: 39) definiert Textsorten als „feste

[14] Auch Große (1976) bezieht sich beispielsweise zum Teil auf das Organon-Modell von Bühler (1934). Zur Klassifizierung von Texten nach ihren Funktionen siehe auch Ermert (1979), Schmidt (1980), Brinker (1983, 1985), Hundsnurscher (1984), Rolf (1993).

Formen öffentlicher und privater Kommunikation (..) Jeder schriftliche Sprachgebrauch folgt Regeln, die sich dem Zweck des Textes entsprechend historisch ausgebildet haben". Eine ähnliche Auffassung kann auch dem Definitionsvorschlag von Karl Ermert (1979: 42) entnommen werden.

In den 1980er Jahren definiert Lux (1981: 273) die Textsorte als „eine im Bereich der kohärenten verbalen Texte liegende kompetentiell anerkannte und relevante Textklasse, deren Konstitution, deren Variationsrahmen und deren Einsatz in Kontext und umgehenden Handlungstypen Regeln unterliegt". Eine ähnliche Auffassung vertritt auch Rosemarie Gläser (1990: 85), die die Textsorten als „ein historisch entstandenes, gesellschaftlich akzeptiertes, produktives und in der Regel empirisch beherrschtes graphisch oder akustisch materialisiertes Textbildungsmuster zur geistig-sprachlichen Verarbeitung eines komplexen Sachverhalts" definiert.

K. Reiß und H. Vermeer (1991: 177) betrachten die Textsorten „als überindividuelle Sprech- oder Schreibakttypen, die an wiederkehrende Kommunikationshandlungen gebunden sind und bei denen sich aufgrund ihres wiederholten Auftretens charakteristische Sprachverwendungs- und Textgestaltungsmuster herausgebildet haben".

Brinker (2005: 144)[15] verbindet in seinem Definitionsvorschlag die sprachlichen und außersprachlichen Aspekte und legt fest, die Textsorten seien „konventionell geltende Muster für komplexe sprachliche Handlungen und lassen sich als jeweils typische Verbindungen von kontextuellen (situativen), kommunikativ-funktionalen und strukturellen (grammatischen und thematischen) Merkmalen beschreiben". Auch Brinker verweist darauf, dass sich die Textsorten in der Sprachgemeinschaft historisch entwickelt haben und zum Alltagswissen der Sprachteilhaber gehören.

In der Promotionsarbeit werden die beschriebenen Definitionsvorschläge verglichen, wobei hier die Gemeinsamkeiten herausgestellt und auch mit den definitorischen Festlegungen anderer Forscher abgeglichen werden, wie von Glinz (1973), Ermert (1979), Dimter (1981), Sperber (1985), Rolf (1993), Engberg (1997), Heinemann (2000), Krause (2000), Ylönen (2001), Heinemann und Heinemann (2002) sowie Diatlova (2003).

Nach der Gegenüberstellung der in den betrachteten Definitionen herausgestellten gemeinsamen distinktiven Merkmale wird festgestellt, dass der Großteil der behandelten Definitionsvorschläge die folgenden Gemeinsamkeiten aufweist: Die Textsorten als *sprachliche Handlungen* dienen der *Lösung von bestimmten kommunikativen Aufgaben*. Somit zeichnen sie sich durch eine bestimmte *Kontext- und Situationsgebundenheit* aus. Sie sind *historisch* und *gesellschaftlich* geprägt und haben einen *rekurrenten* Charakter, der zu einer bestimmten *Musterhaftigkeit* der Textsorten geführt hat.

Da einem Teil der behandelten Definitionen der parallele Gebrauch von den Bezeichnungen *Textsorte* und *Muster* bzw. *Textmuster* entnommen werden kann, wird zum Ziel gesetzt, vor einer endgültigen definitorischen Festlegung des Begriffs *Textsorte* der Frage der Abgrenzung zwischen *Textsorte* und *Textmuster* nachzugehen. Dies erfolgt im nächsten Abschnitt.

Zur Abgrenzung zwischen *Textsorte* und *Textmuster* wird zunächst die Bedeutung des Begriffs *Textmuster* analysiert. Ein Großteil der behandelten Definitionen von *Textsorte* bezieht sich auch auf den Begriff *Muster* sowie diverse Variationen dazu, z. B. „Muster" (Ermert 1979: 42), „konventionell geltende Muster" (Brinker 1985: 132; 1997: 132; 2005: 144), „Textbildungsmuster" (Gläser 1990: 85), „Sprachverwendungs- und Textgestaltungsmuster" (Reiß; Vermeer 1991: 177), „Problemlösungsmuster" (Rolf 1993: 129); „idealtypisches Textmuster" (Heinemann 2000: 518). Ähnlich dem weiter oben über den Texttyp und die Textsorte Beschriebenen kann auch hinsichtlich der Bezeichnung *Textmuster* eine unspezifische und eine spezifische Leseart herausgestellt werden.

[15] Die vorherigen Auflagen siehe etwa Brinker (1985: 132), (1997: 132).

Im ersten Fall handelt es sich um eine „prädizierende Bestimmung des Textsortenbegriffes" (Heinemann 2000: 516), also eine Klärungshilfe des Begriffs *Textsorte*, wie etwa bei Ermert (1979: 42) „konventionalisierte, normhaft wirkende Muster". Im zweiten Fall kann aber eine klare Trennung und spezifische Auslegung des Begriffs *Textmuster* nachvollzogen werden. Mit der Bezeichnung *Textmuster* wird eine kognitive Kategorie benannt, die als eine Komponente der Sprachkompetenz der Sprachgemeinschaft und der kommunikativen verbalen Interaktion der Sprachteilhaber verstanden wird.

Bei Sandig wird ein *Textmuster* als eine übergeordnete kognitive Kategorie aufgefasst, die als „konventionalisierte Mittel des Sprachhandelns zur standardmäßigen Lösung gesellschaftlicher Probleme" (1996: 359) eingesetzt wird. Laut Sandig besteht ein Textmuster aus einem nichtsprachlichen Anteil (dem „Handlungstyp") und einem Textanteil (der „Textsorte") (Sandig 1997: 27).

Auch Jan Engberg (1997, 2007) spricht vom *Muster*, wobei hier zwischen *Handlungsmuster* (vgl. 1997: 26) bzw. – später – *Texthandlungsmuster* (vgl. 2007: 71) und *Textmuster* unterschieden wird. Das Erste wird im Sinne von „konventionellen Kombinationen von sozialen Handlungen und Textgestaltungen" (2007: 71) aufgefasst, ein *Textmuster* ist dagegen ein Muster „der Textgestaltung ohne Bezug auf bestimmte Handlungen" (ebd.). In diesem Sinne kann geschlussfolgert werden, dass der Begriff *Texthandlungsmuster* von Engberg mit dem Begriff *Textmuster* bei Sandig vergleichbar ist, da dieses Muster nach Engberg (1997: 26) als ein Muster aufzufassen ist, nach dem bei der Formulierung von Texten, die zur Erfüllung bestimmter Kommunikationsziele in bestimmten Situationen verwendet werden, bestimmte lexikalische Einheiten in bestimmten Konstruktionen eingesetzt werden.

Daraufhin werden in der Promotionsarbeit die Auslegungen des Begriffs von weiteren Forschern wie Riehl (2001), Heinemann (2000) sowie Heinemann und Heinemann (2002) thematisiert.

Nach einer Gegenüberstellung der angeführten Definitionsvorschläge des Begriffs *Textmuster* wird nochmals auf die Betrachtungsweise von Sandig (1996, 1997) zurückgegriffen, bei der das Textmuster als eine kognitive Kategorie aus einem nichtsprachlichen und einem sprachlichen Anteil besteht. Bei dem nichtsprachlichen Anteil des Textmusters wird die Textproduktion von einem bestimmten gesellschaftlichen Sinn, d. h. der Notwendigkeit der Lösung eines Standardproblems beeinflusst (vgl. Sandig 1997: 28). Den nichtsprachlichen Anteil des Textmusters konstituieren die Situation, das Medium, der Kanal sowie die Situationsbeteiligten. Die Textsorte als der sprachliche Anteil des Textmusters ist laut Sandig „das Mittel des Handelns mit spezifischem sozialem Sinn" (Sandig 1997: 29). Je nach Handlungshierarchie bildet die Textsorte eine Abfolge von bestimmten Sequenzmustern, die sich praktisch als der makrostrukturelle Aufbau des Textes materialisiert. Mikrostrukturell zeichnet sich eine Textsorte nach Sandig (1997) in der Regel durch bestimmte Formulierungsmuster aus, die vor allem durch „die konventionellen Vorgaben des umfassenden Handlungsbereichs" (Sandig 1997: 31) bedingt sind. Dieser Aussage kann ein unmittelbarer Zusammenhang zwischen den sprachlichen und außersprachlichen Aspekten explizit entnommen werden. Ergo, die außersprachlichen Kategorien wie etwa die Institution (privat vs. offiziell), der Kanal, eventuell auch das Medium, können die sprachliche Komponente des Textmusters, die Textsorte, und die darin verwendeten Formulierungen ausschlaggebend determinieren.

Nach einer Erfassung der theoretischen Erkenntnisse wird angesichts der im Rahmen der Promotionsarbeit zu verwendenden Begrifflichkeiten festgelegt, dass eine klare Trennung zwischen den Begriffen *Textmuster* als eine kognitive Kategorie und der *Textsorte* als Ergebnis „kognitiver Operationen" (Heinemann 2000: 516) ersichtlich ist. In diesem Sinne sollen in dem nächsten Abschnitt die Begriffe *Texttyp, Textsorte* und *Textmuster* endgültig definitorisch festgelegt werden.

Dies erfolgt im Abschnitt „Festlegung der zu verwendenden Begrifflichkeiten", indem ausgehend von der deskriptiven und – teilweise – referativen Analyse der theoretischen Grundlagen die zu verwendenden Begrifflichkeiten abgegrenzt und definitorisch festgehalten werden.

In der Dichotomie *Texttyp* vs. *Textsorte* wird festgehalten, dass der Texttyp als eine abstrakte Kategorie aufzufassen ist, die anhand der im Text dominierenden Illokution bestimmt werden kann. Zur Darstellung der Abgrenzung wird dabei die vorweg analysierte hierarchische Struktur der Texttypologisierung nach Heinemann und Heinemann (2002) (nach Abbildung 1) herangezogen und eine der modernen Textsorte *Kochrezept* entsprechende hierarchische Aufstellung angeboten. Demnach versteht sich der Texttyp als ein Phänomen der höheren Abstraktionsstufe. Den untergeordneten hierarchischen Stufen lassen sich Texte ausgehend vom Kanal (schriftlich vs. mündlich realisierte Texte[16]), vom Medium (Kochbuch[17], anderswo aber beispielsweise auch Kochrezepte in Kochforen im Internet, in Werbeflyern von Supermärkten, auf Lebensmittelverpackungen) zuordnen. Die Textsorte *Kochrezept* kann weiter in einzelne Textsortenvarianten unterteilt werden, indem zwei Kriterien herangezogen werden: nach der inhaltlich beschriebenen Handlung (z. B. Backrezepte nach der Handlung BACKEN) oder dem Adressaten (Fachleute, Kinder u.ä.)[18].

Angesichts der Dichotomie *Textsorte* vs. *Textmuster* wird für die Zwecke der Promotionsarbeit eine klare Trennung vorgenommen, indem das Textmuster als eine kognitive Kategorie verstanden wird, die sich sprachlich in der Textsorte materialisiert. Als theoretische Grundlage wird für die Studie die Auffassung des Textmusters von Sandig (1996, 1997) gewählt, die davon ausgeht, das Textmuster setze sich aus einer außersprachlichen und einer sprachlichen Komponente zusammen. So ein holistischer Ansatz wird in der Promotionsarbeit anhand des Textmusters moderner Kochrezepte geschildert.

Zum Handlungstyp als der außersprachlichen Komponente

Der Handlungstyp besteht laut Sandig (1997: 28) „in einem sozialen Sinn", d.h. der Sender hat eine kommunikative Aufgabe zu lösen[19]. Bezieht man diese These auf die Kochrezepte, so besteht der kommunikative Zweck der Verfassung eines Kochrezepts in der modernen gesellschaftlichen Auffassung, anonyme Leser hinsichtlich einer richtigen Vorgehensweise bei der Herstellung von Gerichten anweisen zu wollen (vgl. dazu Langer 1995: 269). Dazu werden Kochbücher herausgegeben, die dem institutionellen Handlungsbereich zuzuordnen sind (im Gegensatz zum privaten Handlungsbereich, von dem man vor allem bei für individuelle Zwecke aufgeschriebenen Kochrezepten ausgehen würde). Die kommunikativen Beziehungen zwischen dem Sender und dem Empfänger können unterschiedlich sein: Die Kommunikation kann unter Fachleuten, unter Fachleuten und Laien sowie unter Laien erfolgen. Dies kommt wiederum in der Symmetrie bzw. Asymmetrie der Sender-Empfänger-Konstellationen zum Ausdruck.

[16] Man denke dabei etwa an Koch-Schows u.ä., wo die Kochrezepte als ein mündlich realisierter Text zum Ausdruck kommen.

[17] Zu weiteren innerhalb der komplexen Textsorte *Kochbuch* feststellbaren Textsorten siehe weiter Kapitel 3.3.

[18] In der Promotionsarbeit wird hervorgehoben, dass die Kochrezepte keine eingehendere Einteilung in Textsortenvarianten zulässt. Anders verhält es sich aber beispielsweise bei Anzeigen. Diese können in weitere Textsortenvarianten wie Familienanzeigen (Geburts-, Verlobungs-, Heirats- und Todesanzeige), Werbeanzeigen und Kleinanzeigen (vgl. Piitulainen 1993: 143) eingeteilt werden.

[19] Abweichend von den Bezeichungen nach Sandig wird in der Promotionsarbeit vom *kommunikativen Zweck* anstatt vom *sozialen Sinn* gesprochen.

Zur Textsorte als der sprachlichen Komponente

Der Handlungstyp materialisiert sich sprachlich in einer Textsorte, die den sprachlichen Anteil des Textmusters ausmacht. Die Textsorte basiert auf einer Handlungshierarchie, die aus mindestens einer konstitutiven Teilhandlung besteht. Auf der makrostrukturellen Ebene offenbart sich diese Handlungshierarchie als eine Abfolge der jeweiligen Textbausteine. Auf der mikrostrukturellen Ebene kann bei jedem die Struktur des Textes bildenden Textbaustein eine konstituierende verbale Handlung erkannt werden. Auf Grundlage dieser Auffassung wird in der Promotionsarbeit ein Sequenzmuster der Textsorte *Kochrezept* angeboten, bei dem jedem Textbaustein die jeweils konstituierende Teilhandlung zugeordnet wird.

Als Rekapitulation der analysierten theoretischen Grundlagen wird abschließend festgelegt, dass die nachfolgende Studie auf die folgenden definitorischen Festlegungen der Begrifflichkeiten aufzubauen ist.

Als Texttyp wird eine abstrakte Größe verstanden, der die sprachlich realisierten Textsorten auf Grund der dominanten Teilhandlungen (Illokutionen) zugeordnet werden können. Je nach Dominanz der Teilhandlung kann in Anlehnung an Reiß (1995) von einem informativen, expressiven oder operativen Texttyp ausgegangen werden.

Als Textmuster wird eine kognitive Größe verstanden, die in der menschlichen kommunikativen Interaktion zur Lösung eines bestimmten Problems entstanden ist. Ein Textmuster bilden immer zwei Komponenten: die außersprachlichen Faktoren (der Handlungstyp) und der sprachliche Anteil (die Textsorte). Das Textmuster ist ein Teil der menschlichen Sprachkompetenz.

Als Textsorte wird der historisch generierte sprachliche Anteil eines Textmusters verstanden. Da sich dieser sprachlich realisierte Anteil des Textmusters in der Sprachgemeinschaft für die jeweilige außersprachliche Realität (z. B. Kommunikationszweck, die Sender–Empfänger–Konstellationen) allgemein als geeignet anerkannt und daher auch rekurrent verwendet wird, weist er eine infolge dieser wiederkehrenden Verwendung entwickelte konventionelle Form auf und wird von den Sprachteilhabern durch kommunikative Erfahrungen sowohl bewusst als auch unbewusst angeeignet.

2. Konventionen als Merkmale von Textmustern

Dieses Kapitel besteht aus zwei Unterkapiteln. Analysiert man die sprachwissenschaftliche – insbesondere aber die germanistische – theoretische Literatur, lässt sich schließen, dass die Begriffe *Konvention* bzw. *konventionell* relativ oft verwendet werden (etwa bei Wunderlich 1972; Busse 1987; Reiß 1989, 1995; Reiß; Vermeer 1991; Göpferich 1995; Engberg 1997; Ylönen 2001). Allerdings wird des Öfteren nicht explizit festgehalten, was darunter verstanden wird. Aus diesem Grunde ist dieses Phänomen für den Zweck der Promotionsarbeit begrifflich zu klären.

2.1 Zur begrifflichen Auslegung von Konventionen

Dieses Unterkapitel setzt sich zum Ziel zu klären, was im Rahmen der vorliegenden Studie mit der Bezeichnung *Konvention* verstanden wird.

Zunächst wird auf den Begriff *Konvention* nach Dawid Lewis bei seiner Studie „Convention. A Philosophical Study" (1969) (deutsche Übersetzung „Konventionen. Eine sprachphilosophische Abhandlung" (1975)) eingegangen, also auf die Auslegung dieses Phänomens, die später in die Sprachwissenschaft, auch in die Übersetzungswissenschaft übernommen wurde.

D. Lewis geht davon aus, dass die Voraussetzung einer erfolgreichen Kommunikation die Lösung eines sog. Koordinationsproblems sei. Koordinationsprobleme sind nach Lewis „Situationen wechselseitig abhängiger Entscheidungen zwischen zwei oder mehr Teilnehmern" (1975: 24). Durch Lösung so eines Koordinationsproblems kann als Ergebnis ein koordinatives Gleichgewicht erzielt

werden. Überträgt man dies auf die menschliche verbale Kommunikation, so kann es wie folgt erläutert werden: Der Sender und der Empfänger müssen ihr Verhalten so koordinieren, dass der Empfänger immer das versteht, was der Sender gemeint hat. Einzig in so einem Falle kann die Kommunikation erfolgreich sein, und das Koordinationsproblem wird gelöst sein, indem ein koordinatives Gleichgewicht sichergestellt ist. Nach Lewis entstehen Koordinationsprobleme in der Regel gerade in solchen Situationen, wo sich die Kommunikationsteilnehmer für alternative Entscheidungen bzw. alternative Verhaltensregularitäten entschließen sollen. Erst wenn die Teilnehmer sich für die richtige Alternative entschlossen haben, kann das koordinative Gleichgewicht herbeigeführt werden, und die gewählte Alternative wird zu einer Verhaltensregelmäßigkeit (*regularity in the behaviour*) oder Konvention, die Lewis (1975: 79) folgendermaßen definiert:

> Eine Verhaltensregularität R von Mitgliedern einer Gruppe G, die an einer wiederholt auftretenden Situation S beteiligt sind, ist genau dann eine *Konvention,* wenn es wahr ist und wenn es in G zum gemeinsamen Wissen gehört, daß bei nahezu jedem Auftreten von S unter Mitgliedern von G:
>
> (1) nahezu jeder R folgt;
>
> (2) nahezu jeder von nahezu jedem andern erwartet, daß er R folgt;
>
> (3) nahezu jeder hinsichtlich aller möglichen Handlungskombinationen annähernd dieselben Präferenzen hat;
>
> (4) nahezu jeder es vorzieht, daß jeder weitere Beteiligte R folgt, sofern nahezu alle übrigen R folgen;
>
> (5) nahezu jeder es vorziehen würde, daß jeder weitere Beteiligte R' folgt, sofern nahezu alle übrigen R' folgten,
>
> wobei R' eine andere mögliche Verhaltensregularität der Mitglieder von G in S ist, derart daß nahezu jeder in nahezu keinem Fall von S zugleich R' und R folgen könnte.

In der Promotionsarbeit wird so eine Auffassung von Konventionen als Verhaltensregelmäßigkeiten geschildert, indem ein bestimmter Aspekt moderner Kochrezepte gewählt wird, nämlich, die bei den modernen Kochrezepten gängige Dreiteilung des Textaufbaus (Überschrift – Zutatenteil – Zubereitungsteil). So ein struktureller Aufbau der Textsorte wird als eine Verhaltensregelmäßigkeit oder Konvention *R* aufgefasst, bei der als eine Alternative *R'* eine Zweiteilung des Kochrezepttextes (Überschrift – Zubereitungsteil) denkbar ist.

Daraufhin wird die Auslegung des Begriffs *Konvention* in der Textlinguistik und der Übersetzungswissenschaft abgefragt. Mit dem Begriff der Konvention haben sich zunächst Helmut Schnelle (1973) und Dieter Wunderlich (1972) auseinandergesetzt. In der Promotionsarbeit wird kurz auf die Kritik Schnelles eingegangen, die er angesichts der Lewischen Festlegung, bei einer Konvention würden alle Kommunikationsteilnehmer der *gleichen* Verhaltensregularität folgen, aussagt und dagegen für eine *ähnliche* Verhaltensregularitäten und keine Festlegung auf eine konkrete Regularität plädiert (vgl. Schnelle 1973: 299f.). Hier kann der Vorschlag von Wunderlich hilfreich sein, der die Verhaltensregelmäßigkeiten abstrakter auslegt und darunter alle „ähnlichen und untereinander zu vereinbarenden Verhaltensregularitäten" (Wunderlich 1972: 22) erfasst. Zur Schilderung dieser Auffassung wird in der Promotionsarbeit auf die syntaktischen Muster von Kochrezepten zurückgegriffen.

Da in der Textlinguistik die Konventionen bzw. die Konventionalität vor allem nur als ein distinktives Merkmal von Texten erwähnt werden bzw. wird, ohne darauf detaillierter einzugehen, gilt das Hauptaugenmerk weiter den theoretischen Auseinandersetzungen in der Übersetzungswissenschaft. Eine nähere Betrachtung und somit auch die Übernahme des Konzepts *Konvention* nach Lewis in die Übersetzungswissenschaft findet man zunächst bei K. Reiß (1989), die diese Kategorie auf Texte und ihre charakteristischen Merkmale überträgt. Solche textuellen Merkmale (Verhaltensregelmäßigkeiten *R* und *R'*) entstehen nach Reiß in der Sprachgemeinschaft (in der Gruppe *G*) durch ihre wiederkehrende Verwendung in kommunikativen Situationen (*S*).

Viel ausführlicher wird der Begriff der Konvention von Susanne Göpferich (1995) behandelt. In Anlehnung an Lewis betrachtet Göpferich den Begriff der Konventionen, ihre Rolle bei der Übersetzung sowie die Gründe der Entstehung und des Wandels von Konventionen. Die textsortenspezifischen Konventionen hat auch Engberg (1997) untersucht. Er sieht Konventionen als eine virtuelle Kategorie, die als typische textsortenspezifische Merkmale sehr produktiv und somit hochfrequent sind.

2.2 Zur Abgrenzung zwischen *Konvention* und verwandten Begriffen und definitorischen Festlegung des Begriffs

Das Ziel dieses Unterkapitels ist es, den Begriff *Konvention* von solchen verwandten Begriffen wie *Norm*, *Vorschrift* und *Gesetz* abzugrenzen sowie die für die Zwecke der Promotionsarbeit erforderliche Auslegung des Begriffes definitorisch festzuhalten. Bei der Abgrenzung der Begriffe wird auf die von Reiß und Vermeer (1991) sowie Reiß (1995) herausgestellten charakteristischen Merkmale von Konventionen zurückgegriffen, die die Konventionen von den verwandten Begriffen unterscheiden: die Elastizität der Konventionen und ihre Offenheit zu Veränderungen, ihre Fähigkeit zu selbstständigen Herausbildung, die Sanktionen bei Nichtbeachtung sowie die Eigenschaft der Widerspiegelung von Einstellungen einer Kultur zum jeweiligen Kommunikationsvorgang bzw. – gegenstand.

Auf Grundlage der theoretischen Darlegungen wird der Begriff *Konvention* in diesem Unterkapitel für die Zwecke der Analyse wie folgt definiert: *Unter Konventionen wird eine abstrakte Klasse von Verhaltensregelmäßigkeiten verstanden, die sich sowohl im außersprachlichen, als auch im sprachlichen kommunikativen Verhalten einer Sprachgemeinschaft manifestieren.* Bei der außersprachlichen Realität kann es sich etwa um bestimmte konventionell tradierte Konstellationen bzw. Regularitäten hinsichtlich der Produzenten und Rezipienten, ihrer Intention bei der Produktion bzw. Rezeption von bestimmten Texten u. ä. handeln. Auf der sprachlichen Ebene handelt es sich hier dagegen um konventionell geprägte Muster bei der textstrukturellen und sprachlichen Realisierung von Texten auf der makro- und mikrostrukturellen Ebene. In diesem Sinne gelten Konventionen als ein Bestandteil des Textmusters und – je nach Textsorte – auch der Sprachkompetenz der Sprachgemeinschaft.

3. Die außersprachlichen Konventionen des Textmusters *Kochrezept*

Dieses Kapitel behandelt die Herausbildung und Abänderung von außersprachlichen Konventionen, wobei hier eine Auseinandersetzung mit solchen Aspekten wie der kommunikative Zweck des Senders, die Sender- und Empfängerrollen und ihre gegenseitigen Kommunikationsbeziehungen sowie das Medium der Kochrezepte *Kochbuch* erfolgt.

3.1 Der kommunikative Zweck als außersprachliche Determinante

In diesem Unterkapitel wird im Längsschnitt der kommunikative Zweck der Verfassung von Kochrezepten analysiert. Resümierend werden am Ende des Kapitels die im Laufe der Genese der Kochrezepte festgestellten Motivationsarten der Autoren erfasst, d. h. hier werden die verschiedenen Motive, die die Autoren beim Verfassen von Kochbüchern verfolgt haben konnten, zusammengetragen (siehe Tabelle 5).

In allen betrachteten Zeitabschnitten gilt als der primäre kommunikative Zweck von Kochbüchern die Anleitung in der Kochkunst. Allerdings lassen sich im Querschnitt der Jahrhunderte auch weitere konventionelle kommunikative Zwecke feststellen, die die Autoren zur Verfassung von Kochbüchern und damit gleichzeitig auch von Kochrezepten bewegt haben. So enthalten etwa die lettischen Kochbücher bzw. Kochrezepte des 18. Jhs. für die in den deutschen Landgütern tätigen lettischen Köche auch Hinweise, die auf eine allgemeine und spezifische Bildung des Lesers abzielen. Im

19. Jh., als die Senderrolle von Berufsköchen, später (im 20. Jh.) auch von den Leiterinnen und Lehrerinnen von Haushaltungsschulen und -kursen besetzt wird, kann bei den Sendern die Absicht festgestellt werden, breiten Kreisen ihr fachliches Können zu präsentieren. Um die Wende des 19. und 20. Jhs. kann der Trend beobachtet werden, in die Kochbücher die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse aufzunehmen; besonders stark kommt dies zu Beginn des 20. Jhs. zum Ausdruck, als in den Kochbüchern auf die Chemie und ihre Erkenntnisse hingewiesen wird, sowie im Zeitabschnitt von 1940 bis 1989, als die Kochbücher zu schlichten Sachbüchern werden. Darüber hinaus wird in den 1930er Jahren die Rolle der Hausfrau bezüglich des staatlichen Wohlstands hervorgehoben, denn es wird an die Hausfrau appelliert, die einheimischen Lebensmittel zu wählen und damit die lokale Wirtschaft zu unterstützen, wodurch die Kochbücher eine gewisse propagandistische Färbung gewinnen. Im ausgehenden 20. Jh. (ab 1990) gewinnen die Kochbücher wegen ihrer optisch ansprechenden Gestaltung, der ungezwungenen Ausdrucksweise, nicht selten auch der Beschreibung von sehr exotischen Gerichten und eigener Lebenserfahrung unterhaltende Züge (vgl. dazu auch Spalvēna (2010: 9), die in diesem Sinne von Kochbüchern als einer gastronomischen Literatur spricht). Diese konventionellen Arten des kommunikativen Zweckes determinieren die sprachliche Dimension der Kochrezepte, beispielsweise bei der sprachlichen Formulierung der Zutaten und ihrer Mengen u. a.

	18. Jh.	**19.Jh.**	**1900–1939**	**1940–1989**	**1990–2000**
Anleitung zur Herstellung von Gerichten	+	+	+	+	+
Belehrung des Empfängers: Allgemeinwissen	+	+/-	-	-	-
Belehrung des Empfängers: medizinisches, diätetisches Wissen	-	+/-	+	+	+/-
Bewegung (Propaganda) zur Wahl/Schätzung einheimischer Produkte	-	-	+	-	+/-
Unterhaltung des Empfängers	-	-	-	-	+
Präsentation des eigenen Könnens nach Außen (darunter auch KB als Lehr- und Lernmittel) Ruhm für den Autor	-	+/-	+/-	-	+/-

Tabelle 5: Der kommunikative Zweck der Verfassung von Kochrezepten, dargestellt nach den betrachteten Zeitabschnitten

3.2 Die Rollenbesetzung Sender – Empfänger

Dieses Unterkapitel betrachtet den Sender und den Empfänger von Kochbüchern und somit von Kochrezepten als eine der außersprachlichen Determinanten. Nach Sandig spielen in jedem Prozess der Textproduktion die an der Kommunikationssituation beteiligten Partner eine tragende Rolle und das, „in welchen Rollen (z.B. Experten, Hausfrauen) sie interagieren" (Sandig 1996: 361). Daher wird hier weiter die Besetzung der Senderrolle analysiert, indem in zwei untergeordneten Abschnitten („Zur geschlechtsspezifischen Unterscheidung von Sendern" und „Zum beruflichen bzw. fachlichen Hintergrund der Autoren") der Autor eines Kochbuches in den Vordergrund gerückt und sein geschlechtlicher und fachlicher Hintergrund abgefragt wird. Der nächste Abschnitt „Zur Besetzung

der Empfängerrolle" behandelt die denkbaren Empfänger von Kochbüchern. Die durch eine Diskursanalyse gewonnenen Ergebnisse fließen abschließend zusammen, indem unter „Symmetrische vs. asymmetrische Kommunikation" in Anlehnung an das Kommunikationsmodel von Paul Watzlawick et al. (1967) die denkbaren kommunikativen Beziehungen zwischen dem Sender und dem Empfänger von Kochrezepten rekonstruiert werden.

Fasst man die Ergebnisse der qualitativen Analyse der Kochbuchautoren zusammen, so lässt sich im Laufe der Zeit ein Wandel der Konvention von einer geschlechts- und fachspezifisch tradierten Senderrolle zu einer neutralen feststellen. Denn im 18. und teilweise auch noch im 19. Jh. haben traditionell die Männer die Rolle des Autors, darunter auch des Übersetzers, inne. Exemplarisch können hier sowohl die Übersetzer der ersten lettischen Kochbücher Ch. Harder und M. Stobbe als auch der Verleger, in dessen Auftrag das KB 1796 erscheint, J. F. Steffenhagen und später auch der Koch des Barons Hahn zu Wahne M. Sahle genannt werden. Anders verhält es sich in der deutschbaltischen Gesellschaft von Liv- und Kurland, wo in der ersten Hälfte des 19. Jh. (1815) ein von der Lehrerin Katharina Fehre erstelltes Kochbuch erscheint. In der lettischen Gesellschaft beginnt die Tradition der weiblichen Autorenschaft von Kochbüchern erst zu Beginn des 20. Jhs. (etwa Hermīne Zālīte, Dora Švīkule, Marija Feldmane u.a.). In den sowjetischen Jahren ist die Autorenschaft von lettischen Kochbüchern eine ausschließliche Frauendomäne (z. B. Milda Pētersone, Anita Pasopa, Ņina Masiļūne, Aina Kļaviņa). Ab den 1990er Jahren kann wiederum ein Wandel festgestellt werden, ergo, unter den Kochbuchautoren können nun wieder männliche Namen belegt werden. Ein ähnlicher Wandel lässt sich auch angesichts des beruflichen bzw. fachlichen Hintergrundes der Autoren ausmachen: Vom deutschen Pfarrer als Übersetzer (18.Jh.) über die überwiegend von Fachleuten verfassten Kochbücher im 19. Jh. und in den ersten zwei Abschnitten des 20. Jh. (darunter Köche, Leiterinnen und Lehrerinnen von Haushaltungsschulen und -kursen, ehemalige Absolventinnen des einst renommierten Haushaltungsseminars von Kaucminde [dt. Kauzmünde], Biologinnen u. ä.) bis hin zum Verblassen der tradierten Fachlichkeit der Autoren und der vermehrten Besetzung der Senderrolle durch Autoren ohne fachlichen Hintergrund im Bereich Kochkunst im ausgehenden 20. Jh. (etwa Ilze Jansone, Laimdota Rone, Sandra Kalniete, Ilze Jurkāne, Māris Olte u.a. in den sog. Kochbüchern der Prominenz). So ein Wandel der Fachlichkeit der Autoren als eine außersprachliche Konvention ist allerdings kein Privileg von Kochbüchern und kann auch in anderen Bereichen der lettischen Buchlandschaft festgestellt werden. So wird etwa vom lettischen Agronomen Jānis Vārsbergs bereits 1934 über die Autoren von landwirtschaftlichen Büchern Folgendes geschildert:

> Was die ersten landwirtschaftlichen Bücher betrifft, so steht ihre Verfassung oft mit Namen von Geistlichen in Verbindung. Später gibt es Schreiber aus anderen Kreisen, und in der letzten Zeit Schriften, die aus der Feder unserer landwirtschaftlichen Wissenschaftler und Fachkenner stammen (Vārsbergs 1934: 291, Übersetzung – E.P.).

Bei der Betrachtung des Empfängers der Kochbücher wird seine Geschlechts- und Fachspezifik unter einem Abschnitt der Arbeit analysiert, da – im Gegensatz zu Kochbuchautoren – hier von einer überwiegend anonymen Gruppe der Leserschaft auszugehen ist. Im Rahmen der Promotionsarbeit wird festgestellt, dass auch hier offenbar ein Wandel der Konvention erfolgt ist: Vom lettischen Mann als Koch auf deutschen Landgütern im 18. und teilweise noch auch im 19. Jh.[20] zur Frau, wobei es sich im Liv- und Kurland des beginnenden 20. Jhs. vor allem um ein unerfahrenes Mädchen, ein Dienstmädchen, eine Hausfrau oder eine Bäuerin handelt. Dabei lässt sich nach der diskursiven Analyse feststellen, dass hier in der lettischen und deutschbaltischen Gesellschaft eine vergleichbare Situation vorherrscht. Während der sowjetischen Jahre wird in den Kochbüchern zwar auf die Verantwortung beider Geschlechter verwiesen, etwa: „In unserer sowjetischen Gesellschaft sind an

[20] Zur Schilderung dieser Annahme wird in der Arbeit auf das im Jahre 1851 herausgegebene Kochbuch (KB 1851) hingewiesen, auf dessen Titelblatt eine Küche mit mehreren darin beschäftigten jungen Männern zu sehen ist.

der industriellen Arbeit sowohl Männer als auch Frauen beteiligt. Die Sorge für die Nahrungszubereitung, für die Haus- und Kinderpflege haben alle erwachsenen Familienmitglieder zu tragen" (Übersetzung von KB 1966: 3), allerdings kann davon ausgegangen werden, dass der Hauptadressat von Kochbüchern doch die Frau ist. Ab den 1990er Jahren kann ein Wandel wahrgenommen werden, indem sich die Kochbücher durch eine Geschlechtsneutralität angesichts der Leserschaft auszeichnen.

Durch eine Gegenüberstellung der in den Kommunikationsbeziehungen des Senders und Empfängers herausgestellten konventionell tradierten Formen wird in der Folge in Anlehnung an das Kommunikationsmodell nach Watzlawick et al. (1967) die Symmetrie bzw. Asymmetrie der Kommunikation analysiert. Im Längsschnitt der Genese von Kochrezepten lassen sich drei Arten der Kommunikationsbeziehungen zwischen dem Sender und dem Empfänger (siehe Abbildung 2) herausstellen:

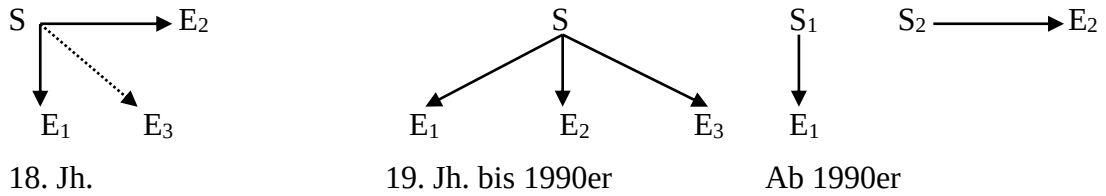


Abbildung 2: Symmetrie bzw. Asymmetrie der Kommunikation in der Genese der lettischen Kochrezepte

In der außersprachlichen Realität des 18. Jhs. kann zwischen dem Sender und dem Empfänger sowohl eine asymmetrische (S und E_1 und E_3) als auch ein symmetrische Kommunikationsbeziehung (S und E_2) rekonstruiert werden. Im ersten Falle handelt es sich um die Kommunikation zwischen einem der deutschen Schicht angehörigen Übersetzer (S) und einem lettischen Koch (E_1) bzw. einem anderen lesefähigen Letten (E_3), bei denen, in Worten eines anonymen Rezensenten des von Stobbe übersetzten Kochbuches (KB 1796) in der Anlage zur „Mitauischen Politische Zeitung" ausgedrückt, das Kochbuch den „Wunsch, auch die naturhistorische Kenntniß dieser Dinge zu erlangen, aufwachen" solle und „einer lettischen Naturgeschichte den Weg" (Litterärische Anzeige 1796) bahnen würde. Wegen der sozialen Differenzen werden diese Kommunikationsbeziehungen als asymmetrisch betrachtet. Als eine weitere Empfängergruppe wird die deutsche Gutsfrau betrachtet, die anhand des Kochbuches das zuzubereitende Gericht wählt, wobei hier die Kommunikation zwischen dem Sender und dem Empfänger als symmetrisch zu betrachten wäre. Auf die Möglichkeit des deutschen Landadels als eine der Adressatengruppe verweist auch der Übersetzer Harder in seiner Kundmachung über die Herausgabe eines lettischen Kochbuches aus dem Jahre 1794:

> Schon lange genießen die Damen in Ehstland den Vortheil, ein Kochbuch in der Landessprache zu besizzen, welches ihnen unstreitig viele Erleichterung und Bequemlichkeit verschaffet. Schon lange habe auch von Damen in Lettland den Wunsch gehört, so ein Buch auch in lettischer Sprache zu haben um solches ihren Köchen in die Hand geben zu können, und dadurch so mancher Mühe und weitläufiger Anordnung überhoben zu seyn (Harder 1794).

Im 19. Jh. und im 20. Jh. bis zu den 1990er Jahren ist die Kommunikationsbeziehung zwischen dem Sender und dem Empfänger als asymmetrisch zu kennzeichnen. Allerdings handelt es sich dabei nicht um soziale Unterschiede, sondern eher um die fachliche Überlegenheit der Autoren. Die Senderrolle besetzen ausschließlich Fachleute mit entsprechendem Fachwissen, der Kreis der Empfänger – in der Eigenschaft von Laien – ist dabei sehr breit: Es können etwa eine Hausfrau (E_1), eine junge Frau oder ein Dienstmädchen (E_2), eine Bäuerin (E_3) u. ä. sein. Ab den 1990er kann wegen der Ausweitung des Kreises der Autoren eine Abänderung der Situation nachvollzogen werden. In der Gegenwart können zwei verschiedene Modelle der kommunikativen Beziehungen unterschieden

werden: Zum einen handelt es sich hierbei um eine asymmetrische Kommunikation zwischen einem Fachmann (Berufskoch) mit fachlichem Hintergrund (S_1) und einem breiten Adressatenkreis (E_1) und zum anderen kann von einer symmetrischen Kommunikation zwischen einem Sender (S_2) und einem Empfänger (E_2) ausgegangen werden, die beide entweder als Fachleute oder als Laien handeln. Betrachtet man die Situation des 21. Jhs., lässt sich eine ähnliche Entwicklung der kommunikativen Beziehungen feststellen.

3.3 Das Medium *Kochbuch*

In diesem Unterkapitel werden die Kochbücher als das Medium der Kochrezepte analysiert, indem ihre Arten und ihr Aufbau diachronisch betrachtet werden.

Zunächst wird dabei auf die Typen der Kochbücher eingegangen. Diese werden in Anlehnung an die Typologie der deutschen Kochbücher von Wolańska-Köller (vgl. 2010: 53ff.) analysiert. Die im 18. und 19. Jh. auf Lettisch erschienenen Kochbücher lassen sich den Allgemeinkochbüchern zuordnen, in denen ein breites thematisches Spektrum an Kochrezepten erfasst wird. Erst ab den 1920er Jahren können die ersten lettischen Spezialkochbücher festgestellt werden, wobei es sich hier grundsätzlich um Kochbücher mit vegetarischen Speisen handelt[21]: „210 lētas un viegli pagatavojamas zaļbarības receptes" (KB 1928b) [dt. *210 günstige und leicht machbare Kochrezepte der Grünkost*][22], besondere Popularität gewinnen sie in den 1930er Jahren: „Veģetāriskie ēdieni un zaļbarība" (1932) [dt. *Vegetarische Speisen und Grünkost*]; „Veģetārā virtuve" (1936) [dt. *Vegetarische Küche*]; „324 zaļbarības ēdieni" (1939) [dt. *324 Grünkostspeisen*]. In dieser Zeit kann eine Entwicklung von weiteren Spezialkochbüchern beobachtet werden, die einem bestimmten Lebensmittel oder einer bestimmten Speise gewidmet sind: „Salātēdienu receptes" (1935) [dt. *Kochrezepte von Salatspeisen*]; „Tortes, cepumi, saldēdieni" (1936) [dt. *Torten, Kekse, Süßspeisen*]; „Aukstie ēdieni viesībām un ikdienai" (1937) [dt. *Kalte Speisen für Feste und den Alltag*]. Ein weiterer Typ der Spezialkochbücher sind die sog. Kriegskochbücher, z. B. die deutschen Ausgaben „Notstandskochbüchlein. Gewidmet den baltischen Frauen" (RKB 1916), „Sparkochbuch" (1917) sowie die lettischen Ausgaben „Kara laika virtuve" (KB 1942) [dt. *Die Küche der Kriegszeiten*], „Taupīga saimniece" (1942) [dt. *Die sparsame Wirtin*]. Etwas später lassen sich unter den Spezialkochbüchern auch solche Kochrezeptsammlungen ausmachen, die die Nahrung für bestimmte Personengruppen beschreiben, z. B. mit Speisen für Kranke oder für Kinder (etwa „Bērnu virtuve" (KB 1952) [dt. *Die Kinderküche*]). Darüber hinaus können die Kochbuchausgaben auch an einen bestimmten Adressatenkreis gerichtet sein, z. B. an Kinder[23] als Empfänger – „Pavārgrāmata bērniem" (KB 1992) [dt. *Kochbuch für Kinder*], an kleine Haushalte, an Liebespaare (etwa „Kārdinošā pavārgrāmata: vakariņas divatā" (KB 1996b) [dt. *Verführerisches Kochbuch: Abendessen zu zweit*]). In der Analyse wird festgestellt, dass in der lettischen Kochbuchlandschaft gerade ab den 1990er Kochrezeptsammlungen erscheinen, die für unterschiedliche Empfängerkreise gedacht sind. Davor sind hauptsächlich Allgemeinkochbücher oder Spezialkochbücher mit einer bestimmten thematischen Ausrichtung erschienen.

Als nächstes werden die Kochbücher auf ihren Aufbau hin untersucht. In diesem Abschnitt wird der Aufbau des Mediums *Kochbuch* als einer komplexen Textsorte thematisiert. Dabei erfolgt eine

[21] Zum Vergleich: Im deutschsprachigen Raum lassen sich die ersten vegetarischen Kochbücher bereits im ausgehenden 19. Jh. feststellen, wobei sie eine besondere Popularität nach dem Ersten Weltkrieg gewinnen (vgl. dazu Wolańska-Köller (2010: 61); Sandig (1996: 363)).

[22] Hier und nachstehend werden die lettischen Beispiele ins Deutsche möglichst wortwörtlich übersetzt, um die jeweils beschriebene Struktur explizit darzustellen.

[23] Lettische Kochbücher für Kinder lassen sich erst in der 1990er Jahren feststellen. Im deutschsprachigen Raum hingegen können die Ansätze der an kleine Mädchen, also an Kindern adressierten Kochbücher bereits Mitte des 19. Jhs. verfolgt werden, als die sogenannten Puppenkochbücher heraugegeben werden (vgl. Wolańska-Köller 2010: 63).

Analyse der Entwicklung der einzelnen in den Kochbüchern neben den Kochrezepten enthaltenen Texte: Angefangen von einer einfachen Sammlung von Kochrezepten im 18. und 19. Jh. bis hin zur umfangreichen Ratgeberliteratur zu Beginn des 20. Jhs, die sich aus einer Reihe von diversen anleitenden Texten, Tabellen mit errechneten Nährwerten, Mustern von Speisekarten u.ä. zusammensetzt. Im ausgehenden 20. Jh. kann wieder die Hervorhebung von Rezepttexten (ähnlich wie bei den Ursprüngen der lettischen Kochbücher) beobachtet werden, indem in den Kochbüchern auf den Großteil der zusätzlichen flankierenden Texte verzichtet wird. In diesem Unterkapitel werden auch die feststellbare Entwicklung der Anordnung der Kochrezepte im Kochbuch, die Einführung und die Positionierung des Inhaltsverzeichnisses behandelt. Ein besonderes Augenmerk gilt hier dem Vorwort und seiner inhaltlichen Analyse, denn insbesondere von dem Vorwort können wichtige diskursive Informationen über die außersprachlichen Aspekte (kommunikativer Zweck, Sender, Empfänger) der jeweiligen Kochbuchausgabe abgeleitet werden. Rekapitulierend werden die in den einzelnen untersuchten Zeitabschnitten in den Kochbüchern feststellbaren flankierenden Texte tabellarisch erfasst. Kurz wird hier auch die Rolle von Bildern in Kochbüchern behandelt.

4. Die sprachlichen Konventionen des Textmusters *Kochrezept*

Dieses Kapitel der Promotionsarbeit behandelt die in den Kochrezepten feststellbaren sprachlichen Merkmale, also die Textsorte. Hier werden zunächst die die Exzerpte auf der makrostrukturellen Ebene prägenden Konventionen analysiert. Daraufhin erfolgt eine Analyse der mikrostrukturellen Ebene, indem die einzelnen Textbausteine wie die Überschrift, die Zutatenangabe und die Beschreibung der Zubereitung auf ihre sprachliche Realisierung samt ihrer Herausbildung und des Wandels hinterfragt werden.

4.1 Grundtextbausteine von Kochrezepten

In diesem Unterkapitel wird in vier Abschnitten auf die Makrostruktur der Textsorte *Kochrezept* und ihre Entwicklung eingegangen. In der deutschen Textsortenlinguistik wird ein Text in Anlehnung an Ludwig Wittgenstein öfter als ein Werkzeugkasten bzw. Baukasten aufgefasst, der gegebenenfalls ergänzt bzw. erweitert werden kann (vgl. etwa Pfeiffer; Strouhal 1989; Stegert 1993; Schröder 2003; Wolańska-Köller 2010).

Der Abschnitt „Zu den Grundtextbausteinen der Kochrezepte im 18. und 19. Jahrhundert" behandelt die Entwicklung der textuellen Makrostruktur der Kochrezepte im Rahmen der genannten Zeitperiode.

Die Abbildung 3 stellt zusammenfassend den Wandel der Makrostruktur der Kochrezepte im 18. und 19. Jahrhundert dar, auf den in der Promotionsarbeit detailliert eingegangen wird und der sich kurz wie folgt darlegt: Im 18. und 19. Jh. zeichnen sich sowohl die lettischen als auch die deutschen Kochrezepte der Kochbücher durch eine Zweiteilung aus. Der Text besteht aus einer Überschrift und der Beschreibung der Zubereitung. Die erforderlichen Zutaten werden in der Regel im Zubereitungsteil integriert. Bei der Analyse der lettischen Kochrezepte aus dem 18. Jh. lässt sich schließen, dass die Mengenangaben der Zutaten noch relativ vage sind[24]. Im 19. Jh. lässt sich die Zweiteilung auf der Makroebene als eine konventionelle Form des Textaufbaus ansehen, wobei die im Zubereitungsteil integrierten Mengenangaben der Zutaten nun als ein fester Bestandteil zu betrachten ist.

[24] Aus diesem Grunde wird dieser Textbaustein in der Abbildung 3 durch eine gestrichelte Linie gekennzeichnet.

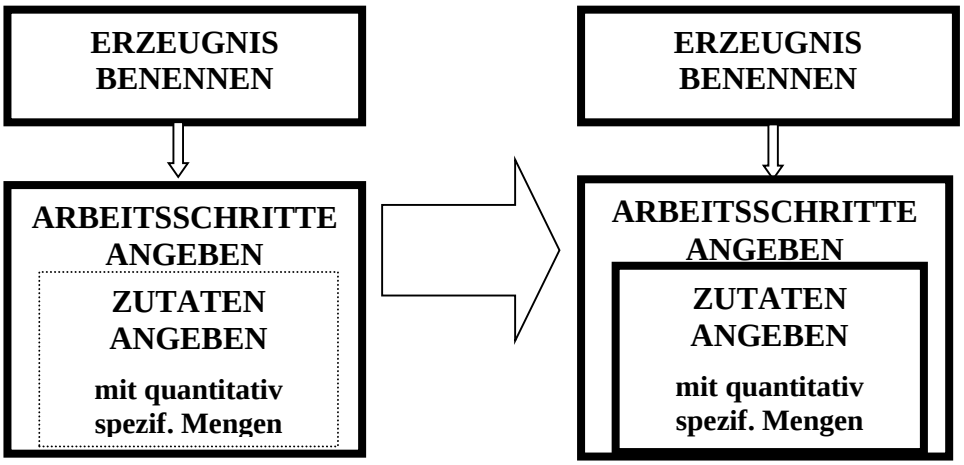


Abbildung 3: Entwicklung der Makrostruktur der untersuchten lettischen und deutschen Kochrezepte im 18. und 19. Jh.

Der Abschnitt „Zu den Grundtextbausteinen der Kochrezepte im 20. Jahrhundert" analysiert den Wandel der textuellen Struktur im 20. Jh. Hinsichtlich der bei den lettischen Texten beobachtbaren Entwicklung wird auf die Feststellung hingewiesen, dass der angelegte Referenzkorpus deutscher Kochbücher bereits im 19. Jh. eine Ausnahme hinsichtlich der bisher konventionellen Zweiteilung des Textes enthält (vgl. RKB 1897), hier werden nämlich die quantitativ spezifizierten Zutaten in einem gesonderten Textbaustein ausgegliedert. Um die Jahrhundertwende lässt sich so eine Textstruktur bereits bei mehreren in den russischen Ostseeprovinzen herausgegebenen deutschen Kochbüchern feststellen. In der lettischen Kochbuchlandschaft hingegen kann diese neue Einteilung des Rezepttextes im 20. Jh. erst bei den Ausgaben belegt werden, die eine Übersetzung der hier herausgegebenen deutschen Kochbücher darstellen (z. B. KB 1928a). Ab den 1930er Jahren lässt sich ein schnelles Verblassen der Nutzung der bisher konventionellen Textstruktur feststellen, indem der Großteil der Kochbücher den Übergang zur Dreiteilung des Rezepttextes belegen. Immer wieder wird die neue Herangehensweise auch im Vorwort der Kochbücher hervorgehoben:

> Es ist keine leichte Aufgabe für die Hausfrau, die jeden Tag an die Zubereitung von Nahrung für ihre Familie und Gesinde denken muss. Als eine kleine Erleichterung bzw. Hilfe ist dieses kleine Buch gedacht, das sich gewissermaßen von allen früher bekannten „Kochbüchern" unterscheidet, sowohl hinsichtlich der äußeren Form, als auch des Inhalts. Die Kochrezepte sind so gestaltet, dass es leichter fällt, einen Überblick über die für die Zubereitung der jeweiligen Speise erforderlichen Lebensmittel zu gewinnen. (KB 1939: 4, Überetzung – E. P.)

Schematisch lässt sich der festgestellte Wandel wie in Abbildung 4 darstellen. In der Abbildung wird auch die im Prozess des makrostrukturellen Wandels belegbare Übergangsphase dargelegt. Vor allem lässt sich diese bei den liv- und kurländischen deutschen Kochbüchern feststellen, indem die Zutaten samt ihren Mengenangaben zunächst neben der Überschrift angeführt werden (eine ähnliche Herangehensweise lässt sich auch bei einem Teil der lettischen Kochbücher feststellen). Von einer Übergangsphase zeugt auch die Feststellung, dass bei einzelnen deutschen Kochbüchern neben dem gesondert ausgegliederten Textbaustein der Zutatenangabe die erforderlichen Zutaten mit genauen Mengenangaben auch in der Beschreibung der Zubereitung angeführt werden. In den lettischen Kochrezepten fasst die Dreiteilung des Textes relativ schnell (etwa binnen 10 Jahre) Fuß und ist als eine Konvention bis zur Gegenwart erhalten geblieben. Anhand der Untersuchungsergebnisse wird in der Promotionsarbeit der Schluss gezogen, dass die lettischen Kochrezepte den gegenwärtig konventionellen textuellen Aufbau gerade der Übersetzung zu verdanken haben (als Vermittler lassen sich die ins Lettische übersetzten deutschen Kochbücher des Baltikums nennen).

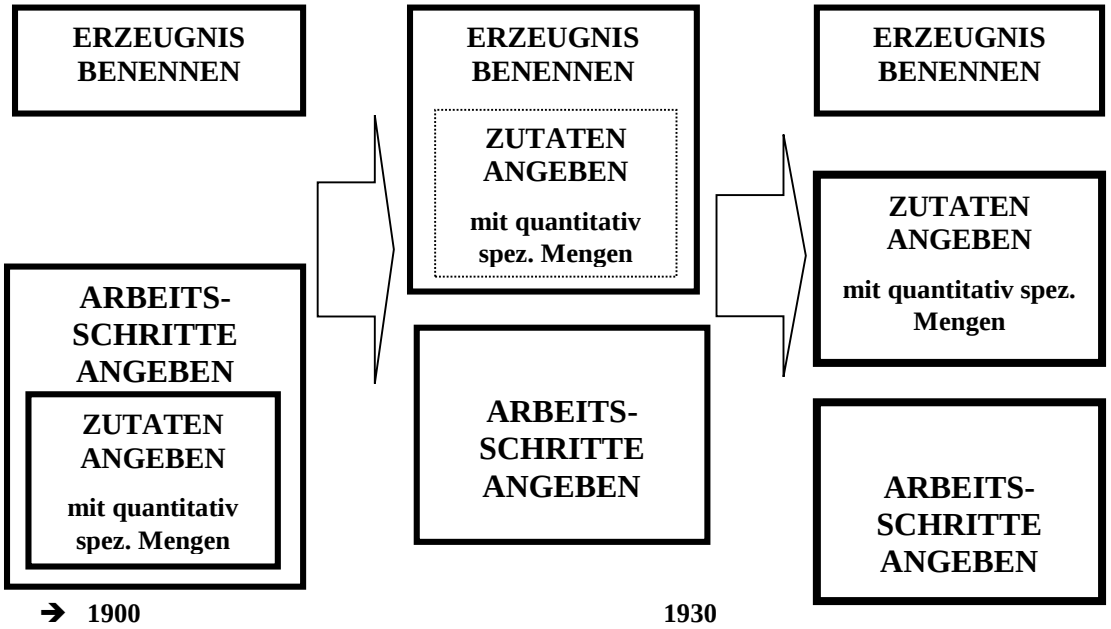


Abbildung 4: Wandel der globalen Textstruktur der Kochrezepte im 20. Jahrhundert

Die Analyse hat auch eine weitere offensichtlich infolge der Übersetzung als eines interlingualen Faktors feststellbare Alternative der Textstruktur belegt, die sich gerade während der sowjetischen Jahren feststellen lässt. Bei dieser Alternative handelt es sich um eine Dreiteilung des Rezepttextes mit einer abweichenden Abfolge, d.h. der Textbaustein der Zutatenangabe wird als der letzte Textbaustein, also nach der Beschreibung der Zubereitung verwendet. Auf so eine konventionell tradierte Textstruktur im Russischen weisen Willi Birkenmaier und Irene Mohl hin (vgl. Birkenmaier; Mohl 1991: 183) hin. Diese Alternative lässt sich vor allem bei den aus dem Russischen ins Lettische übersetzten Kochbüchern belegen (z. B. KB 1970). Die untersuchten Texte legen aber nahe, dass sich bei den lettischen Kochrezepten dieser alternative makrostrukturelle Aufbau des Textes nicht durchgesetzt hat und somit zu keiner festen Konvention werden konnte.

In einem weiteren Abschnitt dieses Kapitels werden die alternativen Erweiterungsbausteine der Kochrezepte im 18., 19. und 20. Jh. betrachtet. Hier werden zwei in den Kochrezepten als Alternativen belegbare Textbausteine, nämlich die Angabe der Personen bzw. Portionen und der Textbaustein mit diversen Tipps für das Anrichten der Speise u. ä. analysiert. Anhand der These über die Erweiterbarkeit des Textes werden diese zwei alternativen Textbausteine bezüglich ihrer historischen Genese hinterfragt, indem die Varianten ihrer Verortung und ihres Inhalts aufgeleuchtet werden. Die Analyse dieser alternativen Textbausteine lässt schließen, dass der Textaufbau eine sehr enge Verbindung zu den außersprachlichen Faktoren aufweist. So wird etwa die Angabe der Personen bzw. Portionen in die Kochrezepte zu der Zeit aufgenommen, als eines der kommunikativen Zwecke der Herausgabe von Kochbüchern die Belehrung über eine richtige und ausgeglichene Ernährung ist.

Im zusammenfassenden Überblick der Genese des strukturellen Aufbaus von lettischen Kochrezepten erfolgen eine rekapitulierende Zusammenfassung der gewonnenen Ergebnisse und die Rekonstruktion des Wandels der Textstruktur der Kochrezepte.

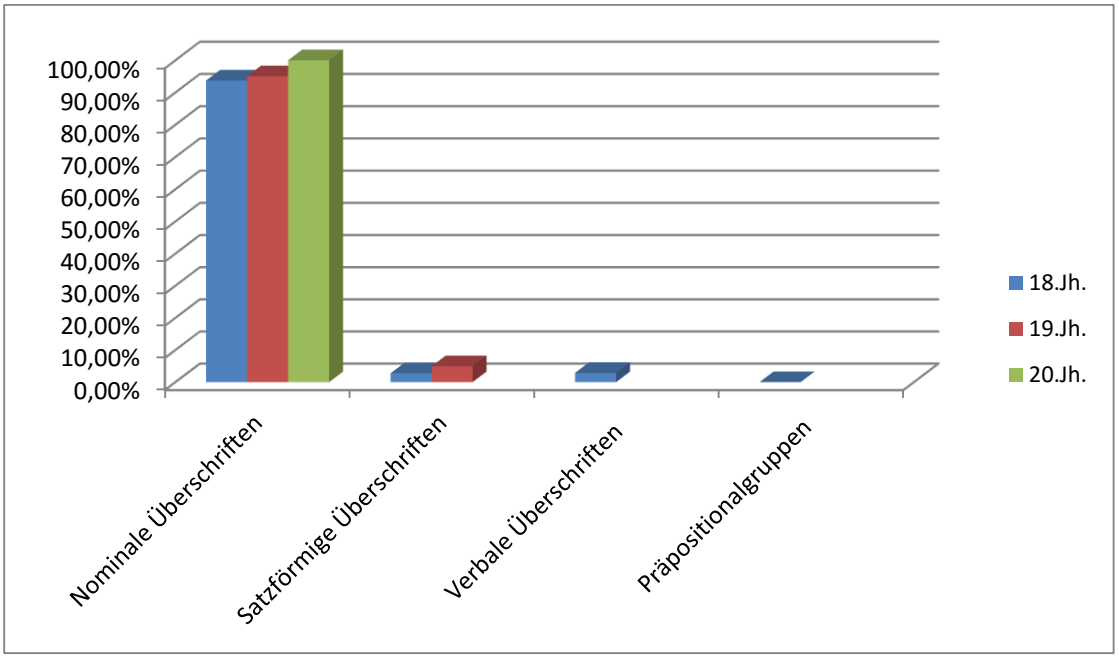
4.2 Die einzelnen konstitutiven Teilhandlungen von Kochrezepten

Dieses Unterkapitel widmet sich der Mikrostruktur der Kochrezepte. Hier werden die einzelnen sprachlichen Handlungen der herausgegliederten Textbausteine, nämlich der Überschrift, der Zutatenangabe und der Beschreibung der Zubereitung, analysiert, mit dem Ziel der Erschließung ihrer konventionellen Formulierungsmuster.

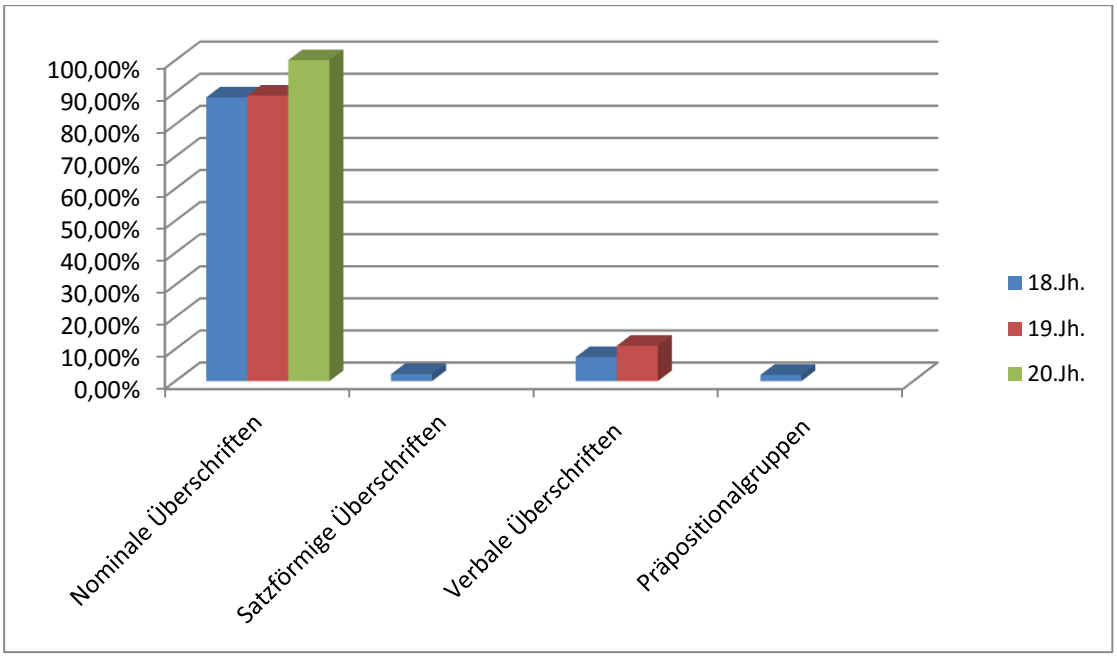
Im Abschnitt „Die konstitutive Teilhandlung ERZEUGNIS BENENNEN" werden die im 18., 19. und 20. Jh. feststellbaren syntaktischen Muster der Überschriften analysiert, mit denen die Handlung ERZEUGNIS BENENNEN versprachlicht wird.

In der lettischen Linguistik sind die Überschriften bzw. Titel vor allem in Verbindung mit den Pressetexten (Brēde 1998; Kalnača 2006; Kalnača 2007; Smiltniece 2007; Liepa 2013) und mit den populärwissenschaftlichen Texten (Laiveniece 2014) untersucht worden. In der deutschen Linguistik sind die Überschriften diverser Textsorten unterschiedlich ausgerichteten Untersuchungen unterzogen worden. In der Promotionsarbeit wird bei der Analyse der syntaktischen Muster der Überschriften von Kochrezepten als theoretische Grundlagen die typologisierende Untersuchung der Titel von Nord (1993) verwendet. Die Ergebnisse der Analyse werden dabei mit den Erkenntnissen über den strukturellen Wandel der Überschriften der deutschen Kochrezepte nach Glaser (1996) abgeglichen.

In dem Korpus der lettischen Kochrezepte mit 1805 Belegen und im deutschen Referenzkorpus mit 1140 Belegen wurden Überschriften festgestellt, deren syntaktisches Muster den nominalen, verbalen, satzförmigen Überschriften und Präpositionalgruppen zuordnen lässt. Ihr Vorkommen sowie die Frequenz ihrer Nutzung unterscheiden sich allerdings in den untersuchten Zeitabschnitten. Graphik 1 stellt die Arten der im lettischen Korpus erfassten Überschriften diachronisch dar, während Graphik 2 die Arten der Überschriften aus dem untersuchten deutschen Referenzkorpus schildert:



Graphik 1: Quantitative Auswertung der syntaktischen Strukturen der Überschriften im lettischen Korpus

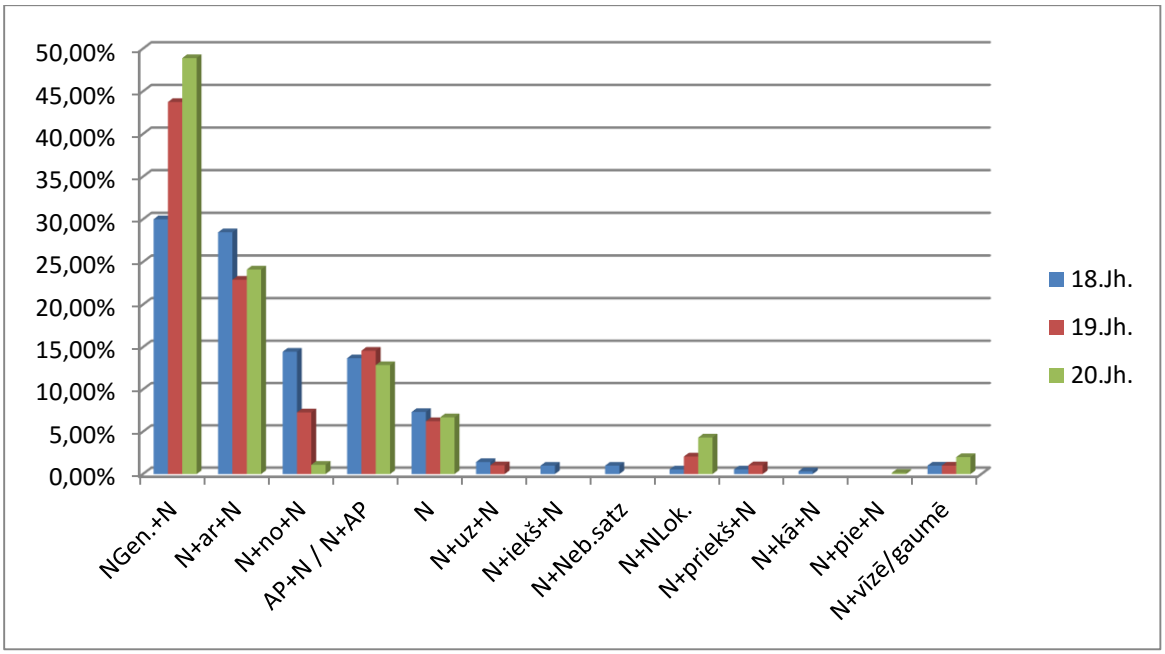


Graphik 2: Quantitative Auswertung der syntaktischen Strukturen der Überschriften im deutschen Referenzkorpus

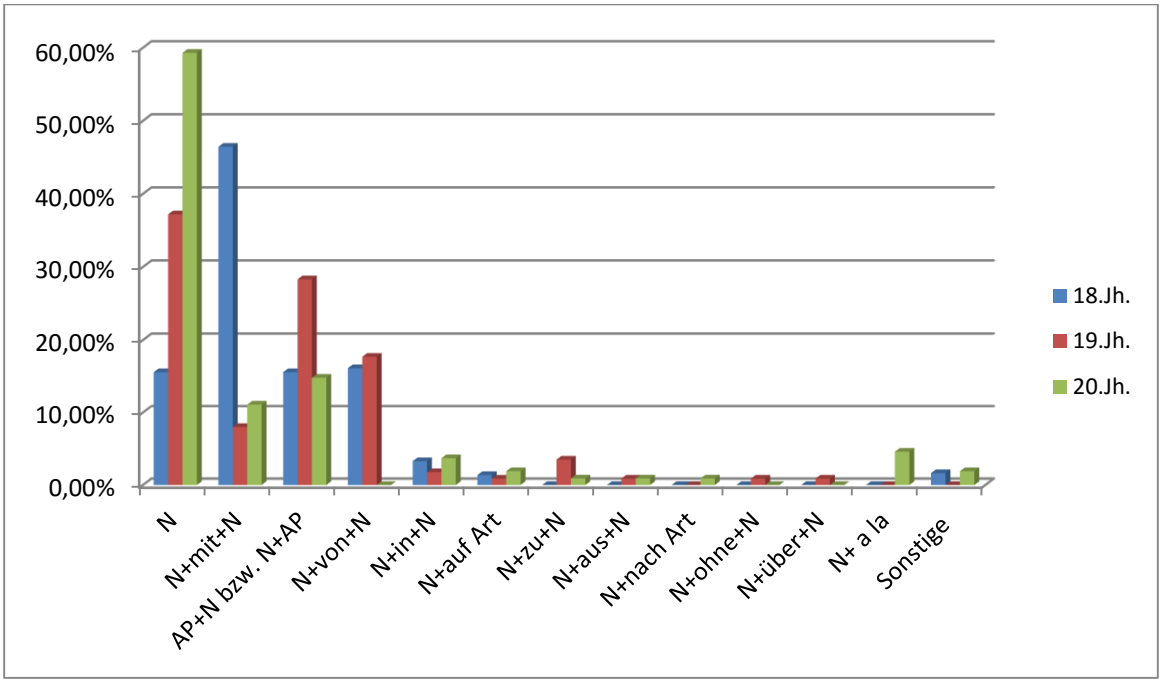
Sowohl im lettischen Korpus als auch im deutschen Referenzkorpus sind in allen betrachteten Zeitabschnitten die nominalen Überschriften dominant. Neben diesem Muster lassen sich im lettischen Korpus des 18. und 19. Jhs. auch satzförmige Überschriften [*Ka buhs* + Verb im Infinitiv] (dt. Wie ist etwas zu machen) belegen, die im deutschen Referenzkorpus nur im 18. Jh. vorkommen [*wie man* + *machen muss*]. Die verbalen Überschriften mit Infinitiv [... + Infinitiv] und die Präpositionalgruppe [*No* + Nomen] (dt. *Vom* + Nomen) belegt das lettische Korpus nur im 18. Jh. Das deutsche Referenzkorpus hingegen enthält die verbalen Überschriften [... *zu* + Infinitiv] sowohl im 18. als auch im 19. Jh., Belege mit Überschriften in Form von Präpositionalgruppen [*Von* + Nomen] kommen hier nur im 18. Jh. vor. Bei einer Gegenüberstellung beider Graphiken wird ersichtlich, dass im Längsschnitt gerade die nominalen Überschriften durch einen Wandel der verschiedenen syntaktischen Muster der Überschriften bei beiden Korpora eine feste Stellung gewinnen.

Des Weiteren wird in der Promotionsarbeit auf die einzelnen syntaktischen Muster detaillierter eingegangen. Den größten Anteil an den syntaktischen Mustern machen die nominalen Überschriften aus. Als nominale Überschriften werden in Anlehnung an Nord (vgl. 1993: 59; 63f.) Überschriften verstanden, die eine Nominalphrase als Kern haben und weiter ergänzt bzw. determiniert werden können.

Die Analyse beider Korpora führt zu der in Graphik 3 und 4 geschilderten Aufstellung der belegten Arten der nominalen Überschriften samt der Häufigkeit ihres Vorkommens:



Graphik 3: Arten der lettischen nominalen Überschriften und ihre Frequenz in den einzelnen Zeitperioden



Graphik 4: Arten der deutschen nominalen Überschriften und ihre Frequenz in den einzelnen Zeitperioden

Anhand der quantitativen Auswertung der nominalen Überschriften wird in der Promotionsarbeit des Weiteren eine Beschreibung der Entwicklung der einzelnen belegten Arten der nominalen Überschriften vollzogen.

Im lettischen Korpus gilt mit einer eindeutig steigenden Frequenz (18. Jh. – 30,01 %; 19. Jh. – 43,75 % und 20. Jh. – 48,90 %) das Muster als die produktivste Struktur der nominalen Überschriften, bei dem das Nomen durch ein attributives Genitiv (das sog. Stoffgenitiv (vgl. Smiltniece 2013: 346; MLLVG 1959: 391) ergänzt ist, **$N_{Gen.}$+N**: *Wehſchu Suppe* (KB 1795: 4) [dt.

Suppe der Krebse], *Stokkwiſchu Puddiņſch* (KB 1795: 227) [dt. Suppe der Stockfische], *Wehdſelu aknis* (KB 1796: 176) [dt. Leber der Quappen], *Ahboļu kuchas* (KB 1851: 1) [dt. Kuchen der Äpfel]; *Klimpu zupa* (KB 1927: 680) [dt. Suppe der Klöße].

Durch eine vielfältige Entwicklung im Jahrhunderteschnitt zeichnen sich die nominalen Überschriften aus, bei denen die Determinierung durch eingegliederte Präpositionalphrasen erfolgt. Vor allem die Überschriften des 18. Jhs. und teilweise auch des 19. Jhs. belegen vielfältige Formen des Musters mit eingegliederten Präpositionalphrasen, die in der Folge kurz geschildert werden.

N+*ar*+N [dt. N+*mit*+N]: *Mehrbraten ar Agurkeem* (KB 1795: 57) [dt. Mehrbraten mit Gurken], *Suppe ar Auſtereem* (KB 1796: 35) [dt. Suppe mit Austern], *Buljons ar nuhdelem* (KB 1876: 7) [dt. Bouillon mit Nudeln], *Špināti ar rutkiem* (KB 1928b: 81) [dt. Spinat mit Kohlrüben], bei den deutschen – *Hühnersuppe mit Fleischklümpchen* (KB 1795: 15), *Fricandeau mit Blumenkohl* (KB 1795: 78), *Kalbskopf mit einer Spekksauce* (KB 1795: 87).

Dieses Grundmuster belegt auch eine prä- oder postdeterminative Erweiterung, z. B. [N+*woi*+N]+*ar*+N] (dt. [N+*oder*+N]+*mit*+N]) und (dt. N+[*mit*+N+*oder*+N]): *Zahļi woi Duhwiņu Behrni ar Aſparſcheem* (KB 1795: 161) [dt. Hähnchen oder Taubenkinder mit Spargeln], *Zahļi woi Kapuhni ar Engliſchu Sohſtu* (KB 1795: 164) [dt. Hähnchen oder Kapaunen mit Englischsoße], *Stohris ar bruhnu Sweeſtu, woi ar Elji* (KB 1795: 215) [dt. Stör mit brauner Butter oder mit Öl], *Stohweti Aſſeri ar Auſtereem woi ar Muſchelehm* (KB 1795: 208) [dt. Gestövte Barsche mit Austern oder mit Muscheln].

Als ein weiteres Muster der postdeterminierenden Erweiterung (im 18. Jh.) gilt die Struktur N+[*ar*+N+*no*+N], bei deutschen Überschriften N+[*mit*+N+*von*+N]: *Suppe ar Kuliji no Teļļa Gaļļas* (KB 1795: 30) [dt. Suppe mit Coulis von Kalbsfleisch]; *Sweeſtatorte ar apwelku no zukkera un oranſchu ſeedeem* (KB 1796: 370) [dt. Buttertorte mit Bezug von Zucker und Orangenblüten]; *Suppe mit einer Coulis von Kalbfleisch* (KB 1795: 30); *Milchsuppe mit einem Rande von Eyerweiß* (KB 1795: 33). Eine prädeterminierende Ergänzung erfolgt in der Regel nach dem Muster [N+*no*+N]+*ar*+N, beim deutschen Referenzkorpus [N+*von*+N]+*mit*+N: *Ragout no teļļu=gaļļas ar wehſcheem* (KB 1796: 70) [dt. Ragout vom Kalbsfleisch mit Krebsen], *Suppe no daſchahm Sahlehm ar Ohſenaugen* (KB 1795: 21) [dt. Suppe von unterschiedlichen Gräsern mit Ochsenaugen]; bei deutschen – *Suppe von Birkhahn mit braunem Kohl und Bauchspekk* (KB 1795: 27).

N+*no*+N [dt. N+*von*+N]: Mit 14,46 % belegt dieses syntaktische Muster im lettischen Korpus im 18. Jh. den dritten Platz , danach lässt sich aber eine allmähliche Verblassung in der Nutzung dieser Struktur feststellen (19. Jh. – 7,20 %, 20. Jh. – 1,10 %): *Raguje no Briſſelehm* (KB 1795: 102) [dt. Ragout vom Kalbsbries], *Seedi no portulakeem* (KB 1796: 309) [dt. Blüten vom Portulak]; *Frikaſe no jehra gaļas* (KB 1907: 46) [dt. Frikasse vom Kalbsfleisch].

In der Promotionsarbeit werden auch weitere Muster der mit Präpositionalgruppen erweiterten nominalen Überschriften analysiert, die bei den Überschriften von modernen Kochrezepten seltener vorkommen oder gänzlich weggefallen sind: **N+*iekš (eekſch)*+N [dt. N+*in*+N]** *Rihſchu Milti eekſch Wormehm* (KB 1795: 47) [dt. Reismehl in Formen]; *Karpes eekſch Gallertes* (KB 1795: 204) [dt. Karpfen im Gelee]; **N+*uz (us)*+N [dt. N+*auf*+N]** *Maſa Paſteete us Tellerki* (KB 1795: 274) [dt. Kleine Pastete auf dem Teller]; **N+*priekš* (*preekſch*)+N [dt. N+*für*+N]** *Pildijums preekſch wiſſadeem Putneem* (KB 1796: 203) [dt. Füllung für verschiedenes Geflügel], *Wihģes preekſch kompota* (KB 1876: 242) [dt. Feigen für Kompot]; **N+*kā*+N [dt. N+*als*+N]** *Wehrſchu=aſtes kâ Ragout* (KB 1796: 63) [dt. Ochsenschwänze als Ragout]; **N+*pie*+N [dt. N+*zu*+N]** *Skahba krehjuma ſoſte pee cepeſcha* (KB 1902: 28) [dt. Sauerrahmsoße zum Braten].

Einen festen Platz in den syntaktischen Mustern belegen auch nominale Überschriften, die aus einem Substantiv und einem prä- bzw. postdeterminierenden Adjektiv oder Partizip bestehen: prädeterminierend im Muster **AP+N**: *Puſſappalas Tartenes* (KB 1795: 306) [dt. Halbrunde Torten],

Aukſta paſtete (KB 1851: 265) [dt. Kalte Pastete], *Pilditi Kahli* (KB 1795: 234) [dt. Gefüllte Kohlrüben], *Zeptas ſalakas* (KB 1883: 108) [dt. Gebratene Stinten], sowie postdeterminierend im Muster **N+AP**: *ſilķes eetaiſamas* (KB 1851: 252) [dt. Heringe eingemacht], *Barawikas waj zitas sehnes sahlitas* (KB 1902: 165) [dt. Steinpilze oder andere Pilze gesalzen]. In der Analyse wird infolge einer Gegenüberstellung der zweisprachig formulierten Überschriften festgestellt, dass in vielen Fällen die postdeterminierenden adjektivischen Partizipien im lettischen Korpus von den deutschen verbalen Überschriften mit Infinitiv abgeleitet worden sind, etwa *Französischen Senf zu bereiten* → *Spranzoſchu ſinnepes ſataiſamas* (KB 1851: 92) [dt. Französischer Senf bereitet]; *Schleie zu stoven* → *Lihņi ſtohwejami* (KB 1851: 237) [dt. Schleie gestovt], *Heringe zu marinieren* → *ſilķes eetaiſamas* (KB 1851: 252) [dt. Heringe mariniert].

Einen festen Platz im Rahmen der syntaktischen Muster der nominalen Überschriften belegen auch die Strukturen, die nur ein Nomen bildet (**N**), z. B. *Puddiņſch* (KB 1796: 205) [dt. Pudding], *Paltes* (KB 1883: 97) [dt. Palten], *Schokolade* (KB 1902: 141) [dt. Schokolade].

Eine allmähliche Entwicklung hat bei den lettischen Kochrezepten auch die Konstruktion der Überschriften erfahren, bei der das Nomen um eine Lokativergänzung erweitert wird (**N+N$_{\text{Lok.}}$**), deren deutsche Entsprechung eine Präpositionalgruppe mit *in* wäre. Die ersten Belege liefern sporadisch bereits die Exzerpte aus dem 18. Jh., etwa, *Karpes uhdenî un ſahlî* (KB 1796: 150) [dt. Karpfen im Wasser und Salz]. Ihre Nutzung ist in dieser Zeit aber nicht frequent (18. Jh. – 0,55%). Durch einen allmählichen Ersatz der nominalen Überschriften, die eine eingegliederte Präpositionalphrase aufweisen (N+*iekš*+N [dt. N+*in*+N] und N+*uz*+N [dt. N+*auf*+N]), kann ein sukzessiver Anstieg der Nutzungsfrequenz dieses Musters festgestellt werden (19. Jh. – 2,08 %, 20. Jh. – 4,38 %): *Leelee negatawee reekſti ſahls uhdenî* (KB 1883: 49) [dt. Große unreife Nüsse im Salzwasser], *Barawikas etiķî* (KB 1913: 59) [dt. Steinpilze im Essig]; *Zivis sēņu mērcē* (KB 1987: 90) [dt. Fische in Pilzsoße], *Vistas gaļas frikadeles želejā* (KB 1991b: 186) [dt. Hühnerfleischfrikadellen im Gelee].

Bei den nominalen Überschriften werden auch solche Überschriften analysiert, die aus einem **Nomen und einer postdeterminierenden Erweiterung mit einem Nebensatz** bestehen, z. B. *Priſchs Stohris ko aukſtu warr ehſt* (KB 1795: 214) [dt. Frischer Stör, den man kalt essen kann], *Ta wehrſchu=gaļļa gohſehta, kas eekſchpuſſê pee ihkſtihm (Neereem)* (KB 1796: 49) [dt. Das Ochsenfleisch gekocht, das innen bei den Nieren ist], *Jahru=kahjas, kurrus mehds aukſtus ehſt* (KB 1796: 88) [dt. Lammfüße, die man kalt essen kann]. Bei einem Abgleich der in einzelnen Kochbüchern zweisprachig formulierten Überschriften wird festgestellt, dass dieses Muster der Überschriften mehrfach (etwa KB 1795) an den Stellen vorkommt, wo bei der Übersetzung das Verfahren der syntaktischen Transformation gewählt worden ist, z. B. die deutschen verbalen Überschriften werden im Lettischen als nominale Überschriften mit Adjektivnebensatz übertragen: *Frischer Stöhr kalt zu essen* (*Priſchs Stohris ko aukſtu warr ehſt*) (KB 1795: 214) [Frischer Stör, den man kalt essen kann].

Neben den nominalen Überschriften werden in der Promotionsarbeit auch die bei den lettischen Kochrezepten des 18. Jhs. und des 19. Jhs. vorkommenden **verbalen Überschriften** betrachtet: *To teļļu galwu zept* (KB 1796: 83) [dt. Den Kalbskopf braten]; *Priſchus ſandahtus wahriht* (KB 1796: 169) [dt. Frischen Zander kochen], Belege dafür gibt es auch beim deutschen Referenzkorpus, etwa *Neunaugen einzumachen* (KB 1795: 220), *Himbeeren einzukochen* (RKB 1879: 358). In der Promotionsarbeit wird darauf hingewiesen, dass dieses syntaktische Muster der Überschriften auch bei anderen anweisenden und Rat gebenden Texten dieser Zeit gängig ist, etwa *Waſku bes bittehm taiſît* (LGG 1797: 64) [dt. Wachs ohne Bienen herstellen].

Als nächste Gruppe der Überschriften, die in den modernen Kochrezepten nicht mehr benutzt wird, werden **die satzförmigen Überschriften** analysiert. Die Kochrezepte des 18. Jhs. belegen das satzförmige Muster 'kā būs + infinitīvs' [dt. Wie man … (machen) muss] *Ka no wiſſadas jehlas Gaļļas*

weenu labbu Wrikaſſeji buhs taiſiht (KB 1795: 64), die deutsche Entsprechung dieses Belegs *Wie man von allen vorkommenden rohen Sachen ein gutes Fricassee verfertigen muss* (KB 1795: 64). Im 19. Jh. wird hingegen bei diesem Muster der satzförmigen Überschriften in lettischen Kochrezepten das Verb im Infinitiv durch das Partizip Präsens, etwa *Kà bruhkleņu ſafte uſ Kreewu wihſi eetaiſama* (KB 1883: 35) [dt. Wie Preiselbeeren-Marmelade auf russische Art einzumachen ist], *Kà zuhkas gaļa eeſahlijama un ſchahwejama* (KB 1883: 134) [dt. Wie Schweinefleisch zu salzen und zu räuchern ist] oder auch durch ein Verb im Debitiv mit jā-Form ersetzt, z. B. *Kà ſkoſtiņi jeb ſpargeļi jaₑeetaiſa* (KB 1883: 11) [dt. Wie man die Spargel einmachen muss].

Die letzte bei den Überschriften der lettischen Kochrezepte vorkommende Form, für die allerdings nur im 18. Jh. Belege geliefert wurden, sind die Überschriften in Form von Präpositionalgruppen mit der Präposition ‚no‘: ***No*+N**, deutsch ***Von*+N:** *No Teļļa Jehra un Auna Zeppeta* / *Von Kalbs Lamms und Hammelbraten* (KB 1795: 285), *No Glaſeereſchanas* / *Vom Glasiren* (KB 1795: 290). Die Analyse belegt, dass mit den Überschriften dieses Musters vor allem diejenigen Kochrezepte versehen werden, die als keine wahren Beschreibungen der Zubereitung von Speisen dienen, sondern eher allgemeine Empfehlungen und Tipps von bestimmten Handlungen enthalten. Dieses Muster ist als eine wortwörtliche Übersetzung des deutschen Vorbildes anzusehen. In der Promotionsarbeit wird aber auch darauf hingewiesen, dass dieses syntaktische Muster – im Gegensatz zu den untersuchten lettischen Kochrezepten – bei sonstigen Rat gebenden und anweisenden Texten neben dem 18. Jh. auch im 19. Jh. sehr verbreitet ist, etwa *No ſirgeem* (LGG 1797: 144) [dt. Von Pferden], *No wihweles* (LGG 1797: 157) [dt. Von der Kolik], *No ſirgu trummuſehrgas (Beulenseuche)* (LA 1823) [dt. Von der Pferde-Beulenseuche], *No kahpoſtu stahdiſchanas* (LA 1823) [dt. Vom Kohlanpflanzen].

Abschließend wird im Abschnitt „Zusammenfassender Überblick der Genese der Teilhandlung ERZEUGNIS BENENNEN bei lettischen Kochrezepten” eine Übersicht der diachronischen Entwicklung der syntaktischen Muster der Überschriften von Kochrezepten samt einer Deutung und Erklärung ihrer Genese im Vergleich zu den deutschen Vorbildern dargelegt. Dabei werden die konventionellen Muster abgeleitet, die sich herausgebildet und bis zur Gegenwart verfestigt haben. Als solche gelten die Muster N_{Gen}+N; AP+N bzw. N+AP; N+*ar*+N, N, N+N_{Lok}. Des Weiteren wird hier kurz auch die Genese des heute gängigen lettischen Musters N+*gaumē* [dt. N+*auf ... Art*] von den Überschriften N+*uz vīzi* [dt. N+*auf Weise*] N+*pēc*+N [N+*nach*+N], N+*vīzē* [N+*in Weise*] geschildert.

Bei dem Abschnitt „Die konstitutive Teilhandlung ZUTATEN ANGEBEN” werden in drei Unterabschnitten die im 18., 19. und 20. Jh. feststellbaren Konventionen der Versprachlichung der Zutaten und ihrer Mengenangaben, die im Textbaustein der Zutatenangabe enthalten sind, analysiert.

Wie bereits angeführt, lassen sich in den Kochrezepten des 18. Jhs. sehr vage Formulierungen der Zutatenmengen feststellen, im 19. Jh. gewinnen diese sukzessive an Genauigkeit. Aus diesem Grunde wird in der Promotionsarbeit zwischen *quantitativ vagen* und *quantitativ spezifizierten* Zutatenangaben unterschieden. Bei den ersteren handelt es sich z. B. um die Nutzung von eine qualitative Eigenschaft bezeichnenden Attributen, die eine vage Menge der Zutat ableiten lassen: *maſaki ſuſchi* (KB 1796: 197) [dt. kleinere Aale], oder um die Angabe von Portionen: *Ņemmi Puſſi Auſu un Puſſi Meeſchu Putraimu* (KB 1795: 43) [dt. Nimm eine Hälfte Hafer- und eine Hälfte Weizengrütze]. Des Weiteren lassen sich dieser Gruppe Angaben der Dichotomie ‘wenig – viel’ zuordnen, etwa *tad uſleij druſziņ Gaļļas ſuppes* (KB 1795: 5) [dt. So gieße etwas Fleischsuppe darauf], *ņemmi ismaſgatu ſweeſtu ne wiſſai daudſ* (KB 1795: 94) [dt. Nimm gewaschene Butter, nicht besonders viel]. Von einer teilweise vagen quantitativen Mengenangabe lässt sich auch bei Belegen mit *tiesa* [dt. hier – Teil] un *pulks* [dt. hier – Menge]: *Ņemmi labbu Teeſu notihritu Kaſtaniju* (KB 1795: 29) [dt. Nimm ein gutes Teil gereinigte Kastanien], *ſagrees labbu pulku ſpeķķi ſihkôs gabbalôs* (KB 1796: 108) [dt. Schneide eine gute Menge Speck in kleine Stücke], die allerdings in den Kochrezepten des 20. Jh. nicht mehr belegt sind. Dem Gebrauch des lettischen Worts ‘tiesa’

entspricht auch die im deutschen Referenzkorpus belegte Verwendung von *Teil* (*Theil*): *ein gutes Theil fein geschnittene Zwiebeln* (RKB 1823: 14).

Bei den quantitativ spezifizierten Zutatenangaben werden drei Gruppen herausgegliedert. Erstens handelt es sich um Nominalphrasen, bei denen das Nomen prädeterminierend (seltener auch postdeterminierend) mit einem Zahlattribut erweitert wird, z. B. *Ņemm 12 pautus, un ja wiņņi maſi irraid 14* (KB 1796: 360) [dt. Nimm 12 Eier, und falls sie klein sind, dann 14], *Trihs leelas Zitronas* (KB 1881: 75) [dt. drei große Zitronen], bei den deutschen Belegen: *5 bis 6 Pilze, 2 Zwiebeln* (RKB 1880: 210). Zweitens kann in allen betrachteten Zeitabschnitten die Menge mittels Nummerativkonstruktionen angegeben werden, die mit nichtmetrischen (18. und 19. Jh.) oder metrischen (20. Jh.) Maß- und Gewichtsangaben ergänzt sind, z. B. im 18. Jh. die maskuline Form *mārciņš* (dt. *Pfund*): *wahri weenu Wehrendeeli Mahrziņa balta rihweta Irſchorn* (KB 1795: 204) [dt. Koche ein Viertel Pfund weißen geriebenen Hirschhorn], im 19. Jh. die feminine Bezeichnung *mārciņa*. Des Weiteren zählen zu dieser Gruppe auch die Bezeichnungen der nichtmetrischen Maß- und Gewichtsangaben wie *lote* (dt. Loth; später Lot), *stops* (dt. Stoof; später Stof), *kortelis* (dt. Quartier; später Quart). Als eines der nichtmetrischen Maße gilt auch *pods* [dt. Topf] (laut Karulis (2001: 707): 'pods' ein altes Maß, etwa 8 kg), der scheinbar auf den deutschen Maß *Pott* zurückzuführen ist: *jaņem pods (20 mahrziņas) ſahls* (KB 1883: 134) [dt. man muss einen Topf/Pott (20 Pfund) Salz nehmen], *spainis* [dt. Eimer] (LKV (2004/1939-1940: 39916) alte Maßeinheit; etwa 12 Liter): *uſ 4 ſpaņeem uhdeņa jaņem* [dt. auf 4 Eimer Wasser muss man ... nehmen]. Für die zählbaren Mengen werden Bezeichnungen wie *kāls* (30 Stück; vgl. LKV 2001/1932-1933: 15186), bei den deutschen Belegen *Band*, oder auch *šoks*, dt. *Schock* (60 Stück.) eingesetzt: *No weena puſſ kahla nowahrihtu wehſchu* (KB 1796: 23) [dt. Von einem Halbbund abgekochter Krebse], *Zwei Band nur abgequollene Krebse* (RKB 1823: 187), *Man kocht ein Schock Krebse* (RKB 1897: 355). In den 1920er Jahren, d.h. nach der Einführung des metrischen Systems in Lettland, werden diese Maß- und Gewichtsangaben sukzessive durch Angaben in Gramm, Kilogramm und Liter ersetzt: *Ņem 2 klgr. stilba kaula, 1 klgr. garās ribas un uzliek ar 10 litri ūdens vārīties* (KB 1929: 16) [dt. Man nimmt 2 Kilo Schenkelknochen, 1 Kilo lange Rippe und setzt mit 10 Liter Wasser zum Kochen auf]. Ab den 1930er Jahren verfestigt sich die Verwendung dieser Form in allen Kochbüchern.

Drittens handelt es sich um Mengenangaben, bei denen zwecks einer genauen Angabe der Zutatenmenge die Nummerativkonstruktion mit einem Vergleichsausdruck ergänzt wird. Diese Gruppe ist gerade im 18. und 19. Jh. am vielfältigsten vertreten, wobei auch bis in die Gegenwart von einer verfestigten Nutzung bestimmter Bezeichnungen gesprochen werden kann. In dieser Gruppe werden mehrere Kategorien unterschieden. Die erste Kategorie enthält vergleichende Ausdrücke mit **Bezeichnungen für Besteck**. Neben dem Hyperonym *karote* [dt. Löffel] *ņemmi arri kahdu Pahri Karroſchu Kapperu* (KB 1795: 53) [dt. Nimm auch ein Paar Löffeln Kapern] liefert das Korpus auch Belege für die Determination mittels Attributen etwa *leezi maſu Karroti no teem beeſi ſawahriteem Rihſcheem* (KB 1795: 32) [dt. Gib einen kleinen Löffel von dem dick gekochten Reis] sowie den Gebrauch von Hyponymen: *tējkarote* [dt. Teelöffel] *2 tehjkarrotes Soja* (KB 1851: 158) [dt. 2 Teelöffel Soja]; *bērnu karote* [dt. Kinderlöffel] *ſpeed druſziņ miltu eekſchâ, kahdas behrnu karotes leelumâ* (KB 1851: 168) [dt. drücke etwas Mehl darin, in Größe eines Kinderlöffels]. Die Angabe von größeren Mengen erfolgt etwa mit *pavāra karote* [dt. Kochlöffel] *2 pawahra karrohtes beeſi ſawahritas auſu putras* (KB 1851: 148) [dt. zwei Kochlöffel dick eingekochten Haferbrei]; *pavārnīca* [dt. Kochlöffel, Rührlöffel] *1 pawarnizu labba skahba krehjuma* (KB 1851: 168) [dt. einen Kochlöffel guten sauren Schmand] oder mit *kauss* [dt. Schöpfkelle, Kelle] *tad kauſi ſweeſtu pannâ leij* (KB 1796: 348) [dt. dann gib eine Kelle Butter in die Pfanne]. Die Analyse legt nahe, dass die heute für die Angabe der Zutatenmenge gängige Bezeichnung *ēdamkarote* [dt. Esslöffel] bei den lettischen Kochrezepten zunächst gerade in den Übersetzungen aus dem Deutschen belegbar ist: *1 ehdamu karoti ſahls* (KB 1928a: 131) [dt. 1 Esslöffel Salz]. Davor wird offensichtlich in diesem Sinne die Bezeichnung *karote* [dt. Löffel] gebraucht, etwa bei *kopâ ar 3 karotem ſweeſta un 6 karotitem zukura*

(Laimiņš o.J.: 35) [dt. zusammen mit 3 Löffeln Butter und 6 Löffelchen Zucker]. Die Bezeichnung *Dessertlöffel* lässt sich bei den lettischen Kochrezepten im 20. Jh. feststellen, z. B. *1 deserta karote eļļas* (KB 1991a: 88) [dt. 1 Dessertlöffel Öl], während das deutsche Referenzkorpus bereits zum Beginn des 20. Jhs. entsprechende Belege liefert, wie *1 Dessertlöffel Mehl* (RKB 1907: 644). Eine besondere Vielfalt beim Gebrauch der Hyponyme des Hyperonyms *Löffel* kann in den analysierten Kochrezepten vom deutschen Referenzkorpus aus dem 19. Jh. festgestellt werden. Dazu zählen *Teelöffel*, *Senflöffel*, *silberner Löffel*, *Esslöffel, Kochlöffel*, *Anrichtlöffel*, *Vorlegelöffel*, *hölzerner Löffel*. Dieser Kategorie der Vergleichsausdrücke wird auch die Bezeichnung *nazis* [dt. Messer] zugeordnet, nämlich, *naža gals* (dt. Messerspitze), wofür allerdings im untersuchten lettischen Korpus des 18. und 19. Jhs. keine Belege feststellbar sind. Dafür ist ihr Gebrauch im 20. Jh. nachweisbar, z. B. *1 maſs naſcha gals muſkatreekſta* (KB 1924: 424) [dt. 1 kleine Messerspitze Muskatnuss], *Zodā – 1. n. gals* (KB 1934b: 12) [dt. Soda – 1 M.spitze], *1 naža gals sodas* (KB 1986: 75) [dt. 1 Messerspitze Soda]. Im Vergleich dazu liefert das deutsche Referenzkorpus Belege bereits aus dem 19. Jh.: *ein paar Messerspitzen Mehl* (RKB 1823: 157), sowie später, zu Beginn des 20. Jh. *1 Messerspitze Natron, 1 Messerspitze Kaneel* (RKB 1916: 88).

Die zweite Kategorie der Vergleichsausdrücke bilden die **Bezeichnungen für Trink- und Essgeschirr**. Erstens lassen sich in dieser Kategorie die Hyponyme des Hyperonyms *glāze* [dt. Glas] herausgliedern, deren Gebrauch insbesondere im 18./19. Jh. produktiv ist: *weenu ſpizglahſi Brandawihna un 3. ſpizglahſes labba Krehjuma* (KB 1795: 313) [dt. ein Spitzglas Branntwein und 3 Spitzgläser guten Schmands]; *1 wihna glahſi rohſchu uhdeņa* (KB 1851: 35) [dt. ein Weinglas Rosenwasser]. Das Korpus aus dem 20. Jh. liefert kaum Belege für Hyponyme, dafür lässt sich vor allem der Gebrauch von dem Hyperonym feststellen *½ karotes miltu ar 2 glahſem ſkahba krehjuma* (KB 1907: 57) [dt. ½ Löffel Mehl mit 2 Glas sauren Schmand], *uz 4 glāzem augļu jāņem 1 glāze vīna* (KB 1928b: 34) [dt. auf 4 Glas Früchte muss man 1 Glas Wein nehmen]. Das deutsche Referenzkorpus hingegen legt nahe, dass sowohl im 19. als auch im 20. Jh. neben dem Hyperonym *Glas* die Zutatenmenge auch mittels *Bierglas*, *Spitzglas* und *Weinglas* angegeben wird, etwa *3 Glas Grobweizenmehl* (RKB 1916: 89), *2 ¼ - 2 ½ Bierglas Grobweizen- oder Weizenmehl .. 1 Bierglas Milch* (RKB 1916: 88), *1 Spitzglas starker Wein* (RKB 1907: 316), *1 Weinglas Spiritus* (RKB 1907: 547). Dieser Kategorie werden auch die Ausdrücke mit dem Hyperonym *tase* [dt. Tasse] und seinen Hyponymen bei den Rezepttexten des 18. und 19. Jhs. zugeordnet: *tad kratti weenu taſſi, kas nav dikti maſa, ismaſgatu perlgruhpu klat* (KB 1851: 112) [dt. dann schütte eine Tasse, die nicht sehr klein ist, gewaschene Perlgraupen dazu]; *leez 1 wirſtaſſi kocheļu ar druſziņ ſohſtes klaht (*KB 1851: 168) [dt. Gebe 1 Obertasse Kocheln mit etwas Sauce dazu], *leij weenu tehjtaſſi pilnu ar uhdeni* (KB 1851: 277) [dt. gieße eine Teetasse voll mit Wasser]. Auch in der ersten Hälfte des 20. Jhs. werden die Mengen in Tassen angegeben, z. B. *Saputo ½ tases sviesta un 1 tasi cukura, pieliec vienu tasi piena* (KB 1933: 138) [dt. Schlage ½ Tasse Butter und 1 Tasse Zucker zu Schaum, gebe eine Tasse Milch dazu], danach kann aber ein schnelles Verblassen beim Gebrauch dieses Vergleichsausdruckes festgestellt werden. Bei den modernen Kochrezepten werden die Angaben in Tassen vor allem mit den amerikanischen Kochrezepten in Verbindung gebracht. Hinsichtlich der Bezeichnungen für Trinkgeschirr kann in der zweiten Hälfte des 19. Jhs. auch der Gebrauch von *krūzīte* (Diminutiv von *krūze* [dt. Krug]) festgestellt werden: *ar ... 3 kruhſitehm ſmalka zukura* (KB 1883: 75)[25] [dt. mit ... 3 Krügchen/Tassen feinen Zuckers]. Das untersuchte deutsche Referenzkorpus belegt in allen betrachteten Zeitabschnitten Mengenangaben mit den Bezeichnungen *Tasse*, *Theetasse* und *Obertasse*, etwa *gießt eine Tasse Krebsbutter* (RKB 1823: 188), *eine Theetasse voll Soja* (RKB 1823: 97), *1 gehäufte Obertasse* (RKB 1844: 135). Der Kategorie des Essgeschirrs werden auch Vergleichsausdrücke mit

[25] In den russischen Ostseeprovinzen ist zu dieser Zeit auch die russiche Maßangabe *Кружка* [dt. Kruschka], die einem Stof entsprach, gängig (vgl. etwa RKB 1897: 262). Allerdings kann man hier wohl kaum von einer Übersetzung dieser Maßangabe ins Lettische ausgehen, da ein Stof 1,2299 Liter (vgl. RKB 1897: 262) betrug und es fraglich scheint, am Ende des 19. Jhs. von einer erforderlichen Menge von 3,6897 Liter Zucker zu sprechen.

Bezeichnungen für tellerartiges Geschirr zugeordnet: *1 labbu ſchķihwi maſu kartuppeļu* (KB 1851: 112) [dt. einen guten Teller kleine Kartoffeln], darunter auch bei deutschem Referenzkorpus, etwa *ein flacher Teller voll Kalbsbraten* (RKB 1823: 170), hierzu zählen auch *Suppenteller*: *Ein Suppenteller voll Zuckerwurzeln* (RKB 1844: 29). Das Essgeschirr, ähnlich dem Teller, umfasst auch die *Untertassen*, z. B. *leez weenu apakſchtaſſi eetaiſitu ſchampinjonu klaht* (KB 1851: 196) [dt. gib eine Untertasse eingemachter Champignons dazu], beim deutschen Referenzkorpus: *Dann nimmt man so viel Krebsschwänze, dass eine Untertasse damit gefüllt wird* (RKB 1879: 131).

Als die nächste Kategorie der Vergleichsausdrücke werden in der Promotionsarbeit diverse **Bezeichnungen für Verpackungseinheiten und Behälter** unterschieden, die im 18. und 19. Jh. nur auf Wortverbindungen mit *pudele*, in der damaligen Form *buttele* [dt. Flasche] bezogen werden können: *Puſſbutteli Wihnettiķa un Butteli Wihna* (KB 1795: 70) [dt. Eine halbe Flasche Weinessig und eine Flasche Wein], *Us 1 Butteles ſchampaņera wihna* (KB 1851: 69) [dt. Auf 1 Flasche Champagnerwein], *un jauſlej pusotras buteles laba, swaiga peena* (KB 1904: 42) [dt. und man muss darauf anderthalb Flaschen gute frische Milch gießen]; beim deutschen Referenzkorpus *4 bis 5 Flaschen spiritus vini* (RKB 1897: 624). Im 20. Jh. kann dieser Kategorie eine größere Anzahl diverser Vergleichsausdrücke zugeordnet werden. Dies lässt sich offensichtlich mit der sich immer weiter verbreitetenden Verwendung industriell angefertigter Lebensmittel beim Kochen klären. Die lettischen Kochrezepte belegen solche Vergleichsausdrücke wie *paciņa* [dt. Päckchen] *¼ paziņu rauga* (KB 1932: 132) [dt. ¼ Päckchen Hefe], *1 paciņa kausētā šokolādes sieriņa* (KB 1975: 35) [dt. 1 Päckchen geschmolzene Schokoladenkäseriegel]; *kārba* [dt. Bückse, Dose] *1 kārba siera „Dzintars“* (KB 1986: 50) [dt. 1 Büchse Käse „Dzintars”], *250 g krabju (1 kārba)* (KB 1991a: 37) [dt. 250 g Krabben (1 Dose)], *burciņa* [dt. Gläschen als Diminutivform von *Einmachglas*] *1 burciņa zaļo zirnīšu* (KB 1991a: 214) [dt. 1 Gläschen grüne Erbsen].

Die nächste Kategorie bilden die **von Bezeichnungen für Körperteile abgeleiteten Ausdrücke.** Als diese der quantitativen Spezifizierung der Zutatenmengen dienenden Ausdrücke liefert das lettische Korpus sowie das deutsche Referenzkorpus des 18. und 19. Jhs. Bezeichnungen wie *sauja* [dt. Handvoll], z. B. *kahdu Paari ſchauju Mandeļu* (KB 1795: 41) [dt. ein Paar Handvoll Mandeln], *2 ſaujas Auſu=putraimu* (KB 1796: 11) [dt. zwei Handvoll Hafergrütze], bei dem deutschen Referenzkorpus *Handvoll* oder *Hand voll*, etwa *so schneidet man einige Handvoll von den Stielen abgelesenen Körbel recht fein* (RKB 1823: 37); *eine Hand voll klein geschnittene grüne Petersilie* (RKB 1823: 154); *ein paar Hände voll Kastanien* (RKB 1823: 164). Diese Menge kann auch näher präzisiert werden: *ar kahdu ſaujiņņu Pehterſilju ſakneem* (KB 1796: 14) [dt. mit einem Handvollchen von Petersilienwurzeln] oder *labbu ſauju Rivmaiſes* (KB 1796: 59) [dt. ein gutes Handvoll Reibbrot (Paniermehl)]. Auch die Kochrezepte des 20. Jhs. belegen den Gebrauch dieser Kategorie der Vergleichsausdrücke, z. B. *2 saujas skābētu kāpostu* (KB 1991a: 132) [dt. zwei Handvoll Sauerkraut], *Ņem 2 saujas svaigu zaļumu* (KB 1999a: 24) [dt. Man nimmt 2 Handvoll frische Kräuter]. Verwendet wird auch die Bezeichnung *galva* [dt. Kopf] (für Kohl oder Salat als eine Ganzheit), z. B. *un kad irr taî laikâ, arri 2 galwiņas kahpostu* (KB 1851: 103) [dt. und wenn es zu der Zeit gibt, auch 2 Köpfchen Kohl], *1 galviņa lapu salātu* (KB 1999a: 35) [dt. 1 Köpfchen Blattsalat]; vācu – *Hierzu schürft man einen Kopf Weißkohl* (RKB 1823: 207).

Der Kategorie **der von Bezeichnungen für bestimmte Lebensmittel abgeleiteten Vergleichsausdrücke** lassen sich bei den untersuchten lettischen Kochrezepten nur im 19. Jh. Bezeichnungen zuordnen. Bei dieser Art wurde nur ein Vergleichsausdruck festgestellt, nämlich der Vergleichsausdruck *ola* [dt. Ei]: *Un ohlas leelu gabalu glaſeh* (KB 1851: 195) [dt. und ein eigroßes Stück Glace], *un ja irr, arri gabalu glaſeh, wiſtas ohlas leelumâ* (KB 1851: 218) [dt. und, wenn es gibt, auch ein Stück Glace in der Größe eines Hühnereis]. Den Gebrauch dieses Vergleichsausdruckes belegt auch das deutsche Referenzkorpus: *giebt man Butter von der Größe eines guten Eis* (RKB 1823: 154). Darüber hinaus liefert das deutsche Referenzkorpus auch Belege für den Gebrauch

von Vergleichsausdrücken mit Nüssen wie *Haselnuss*, z. B. *Butter, wie eine Haselnuß groß* (RKB 1823: 219) und *Walnuss*, z. B. *wie eine Wallnuß groß* (RKB 1823: 227).

Als letzte wird eine neue Kategorie eingeführt, nämlich die **von Bezeichnungen für die natürliche Erscheinungsform bzw. eine Ganzheit abgeleiteten Vergleichsausdrücke**. Diese Kategorie umfasst Vergleichsausdrücke wie *gabals* [dt. Stück] und *šķēle* [dt. Scheibe]: *ar kahdu gabbalu Ingbera* (KB 1796: 8) [dt. mit einem Stück Ingwer], *Labbi diſchani Briſſeļu Gabbali ſchè waijaga* (KB 1795: 100) [dt. Hier braucht man recht stattliche Stücke von Kalbsmilch], *ar zitroņu Mihſahm un kahdahm zitroņu ſchķehlehm* (KB 1795: 50) [dt. mit Zitronenschalen und einigen Zitronenscheiben], *1 šķēle selerijas un pētersīļa saknes* (KB 1986: 96) [dt. 1 Scheibe Selerie- und Petersilienwurzel]. Für eine Ganzheit des Lebensmittels steht auch die Bezeichnung *kušķis* [dt. Büschel] (18. Jh.), später *saišķis* [dt. Bund] oder ihre Diminutivform *saišķītis* [dt. Bündchen] (20. Jh.), z. B. *ņemmi labbu Kuſchķi ſaļļumu* (KB 1795: 20) [dt. Nimm einen guten Büschel Kräuter], *Nowahri to Gaļļu labbi ſpehzigi ar Kuſchķi ſahļu* (KB 1795: 32) [dt. Koche das Fleisch stark mit einem Büschel Kräuter ab], *1 paliels bazilika saišķis* (KB 1995a: 43) [dt. 1 größeres Bund Basilikum], *1 saišķītis pētersīļu lociņu, diļļu* (KB 1999a: 9) [dt. 1 Bündchen Petersilien, Schnittlauch, Dill]; bei dem deutschen Referenzkorpus: *Büschelchen* (19. Jh.), später *Bündchen* oder auch *Sträußchen*: *einige Büschelchen grüner Petersilie* (RKB 1823: 210), *1 Bündchen krause Petersilie* (RKB 1907: 267), *1 Sträußchen Petersilienblätter* (RKB 1907: 296). Als eine Gesamtheit des Lebensmittels wird auch die Bezeichnung *piliens* [dt. Tropfen] in den Kochrezepten des 20. Jhs. betrachtet: *2 pilieni rūgto mandeļu eļļas* (KB 1994: 47) [dt. 2 Tropfen Bittermandelöl], wobei im deutschen Referenzkorpus dieser Vergleichsausdruck bereits im 19. Jh. belegt werden kann: *gießt einige Tropfen Citronensaft hinein* (RKB 1823: 238), *einige Tropfen Provenceröl* (RKB 1880: 90).

Eine genauere Angabe der Zutatenmenge lässt sich bei den Vergleichsausdrücken feststellen, die die natürliche oder die hergestellte Form eines Erzeugnisses als einer Gesamtheit bezeichnen, z. B. bei den lettischen Kochrezepten *tahwele* [dt. Tafel], *galdiņſch* [dt. Tischchen, offensichtlich Übersetzung von Tafel] (18. Jh.), später auch *tahpele* un *tāfele*: *peeņemmi wehl Puſſtahweli rihwetas ſchakkulades* (KB 1795: 293) [dt. nimm noch eine Halbtafel geriebener Schokolade], *tad puſſu galdiņu ſchokoladu* (KB 1796: 372) [dt. dann ein halbes Tischchen Schokolade], *weenu tahpeli ſchokolates* (KB 1851: 20) [dt. eine Tafel Schokolade], *5 tafeles balta ſchelatina* (KB 1928a: 442) [dt. 5 Tafel weißer Gelantine]. Dieser Kategorie werden auch die Bezeichnung für die hergestellte Form eines Erzeugnisses zugeordnet, z. B. *brikete* [dt. Brikett] *puse briketes (130 g) ķīseļa* (1975: 34) [dt. ein halbes Brikett (130 g) Kompott]; *lapiņa* [dt. Blättchen] *4 lapiņas baltà ſchelatina* (KB 1932: 160) [dt. 4 Blättchen weiße Gelatine]; *plāksnes* [dt. Platten] *12 plahkſnes agaragara* (KB 1932: 158) [dt. 12 Platten Agar-Agar]. Des Weiteren zählt zur Kategorie der natürlichen Beschaffenheit des Lebensmittels auch die Bezeichnung *grauds* [dt. Korn], wofür das lettische Korpus bereits aus dem 18. Jh. Belege liefert: *Pipparu graudus* (KB 1795: 108) [dt. Pfefferkörner], oder ihre Diminutivform *10 graudiņi piparu un virces* (KB 1935: 70) [dt. 10 Körnchen Pfeffer und Gewürze]. Der Gebrauch dieser Kategorie der Vergleichsausdrücke im 20. Jh. zeichnet sich durch eine größere Vielfalt aus, z. B. *stanga* [dt. Stange] oder die Diminutivform *standziņa*[26] [dt. Stängchen]: *peeleek ½ ſtangas ſagruhſtas waniljes* (KB 1907: 88f.) [dt. man gibt ½ Stange zerstößene Vanille dazu], *1 ſtandſiņu wanilji* (Laiminš o.J.: 12) [dt. 1 Stängchen Vanille]; *daiviņa* [dt. Zeh[27]]: *3–4 daiviņas ķiploka* (KB 1995a: 36) [dt. 3–4 Zehen Knoblauch]; *zariņš* [dt. Zweigchen]: *1 zariņš estragona, 1 zariņš bazilika* (KB 1999a: 57) [dt. 1 Zweigchen Estragon, 1 Zweigchen Basilikum]; *pāksts* [dt. Schote]:

[26] Der Gebrauch von 'stanga' und seiner Diminutivform konnte in den lettischen Kochrezepten nur im ersten Jahrzehnt des 20. Jahrhunderts nachgewiesen werden.

[27] Die deutsche Bezeichnung 'Zeh' als Vergleichsausdruck wäre der Kategorie der von den Körperteilen abgeleiteten Bezeichnungen zuzuordnen. In der vorliegenden Arbeit wird darauf allerdings nicht eingegangen, da das deutsche Referenzkorpus (1900–1939) dafür keine Belege liefert.

2 pākstis paprikas (KB 1991a: 61) [dt. 2 Schoten Paprika]; *sakne* [dt. Wurzel]: *1 selerijas sakne* (KB 1991a: 217) [dt. 1 Wurzel Sellerie].

Abschließend wird unter Abschnitt „Zusammenfassender Überblick der Genese der Teilhandlung ZUTATEN ANGEBEN bei lettischen Kochrezepten" rekapitulierend ein Überblick über die Entwicklung der Zutaten- und Mengenangaben während der betrachteten Zeitperioden gegeben. Im Rahmen der Analyse wurde festgestellt, dass die Zutatenangaben während aller betrachteten Zeitabschnitte sowohl mengenunspezifiziert als auch mengenspezifiziert gestaltet werden können. Bei Letzteren lassen sich drei verschiedene Grundmuster herausstellen: erstens eine mit einem Zahlattribut erweiterte Nominalphrase (bei zählbaren Lebensmitteln), zweitens eine Nummerativkonstruktion mit einem Zahlattribut und einer Maß- oder Gewichtsangabe (nach dem nichtmetrischen oder metrischen System, je nach der außersprachlichen Realität) und drittens eine Nummerativkonstruktion mit einem Zahlattribut (nicht obligatorisch) und einem der Mengenspezifizierung dienenden Vergleichsausdruck.

Im Abschnitt „Die konstitutive Teilhandlung ARBEITSSCHRITTE ANGEBEN" werden die im 18., 19. und 20. Jh. tradierten Verbformen analysiert, die der Versprachlichung der Teilhandlung ARBEITSSCRHITTE ANGEBEN dienen. Diese Teilhandlung konstituiert den Textbaustein der Zubereitung. Im Rahmen der germanistischen Forschung sind die Verbformen der deutschen Kochrezepte sowohl diachronisch als auch synchronisch untersucht worden (vgl. Liefländer-Koistinen (1993), Langer (1995), Hödl (1999), Glaser (1996, 2002), Sandig (1996) Gloning (2002), Baeva (2004), Wolańska-Köller (2010)). Die Analyse der theoretischen Grundlagen legt nahe, dass unter den Forschern keine Einigung besteht, ob die bei den Kochrezepten verwendeten Verben die sprachliche Handlung der ANWEISUNG oder doch der BESCHREIBUNG realisieren. Daher wird in der Promotionsarbeiten unter diesem Abschnitt auch die Aufgabe gestellt, die in den lettischen Kochrezepten verwendeten Verbformen im Längsschnitt zu analysieren und zu ermitteln, welcher dieser sprachlichen Handlungen sie sich zuordnen lassen.

Weiter werden unter dem Abschnitt „Zur Versprachlichung der Teilhandlung ARBEITSSCHRITTE ANGEBEN im 18. Jahrhundert" die für die lettischen Kochrezepte des 18. Jhs. gängigen Verbformen untersucht. Es wird dabei der Schluss gezogen, dass hier vor allem die persönliche Ausdrucksweise vorherrscht, indem Verben im **Imperativ Singular** verwendet werden: *maiſi labbi kopah* (KB 1795: 41) [dt. rühre gut zusammen], *ſagruhdi wiſſu ſmalki* (KB 1795: 29) [dt. zerstoße alles fein], *peeleij uhdeni* (KB 1796: 8) [dt. gib Wasser dazu], *peekaiſi druszin̦ rihwetu baltu⸗maiſi* (KB 1796: 104) [dt. streue etwas geriebenes Weißbrot dazu]. Die germanistischen Untersuchungen der deutschen Kochrezepte legen aber nahe, dass der Gebrauch vom Verb im Plural Singular als eine Tradition der älteren deutschen Kochrezepte anzusehen ist, die die Texte vor allem im Zeitraum vom 14. Jh. bis Ende des 16. Jhs. prägt, im 17. Jh. aber sukzessive verblasst (vgl. Ehlert 1987: 263; Baeva 2004: 628; Glaser 2002: 167). Bei einem stichprobenartigen Abgleich der lettischen Kochrezepte des 18. Jhs. mit denen aus dem aus dem Schwedischen ins Deutsche übersetzten Kochbuch von Christina Warg lässt sich schließen, dass bei den lettischen Kochrezepten die imperativische Ausdrucksweise möglicherweise im Zuge der Übersetzung übernommen wurde, da auch das Wargsche Kochbuch auf Deutsch den Gebrauch von Verben im Plural Singular belegt: *Nimm 16 Pfund Kalb⸗ 16 Pfund Ochsen⸗Fleisch* (Warg 1772: 5); *dieses lege in einen guten verzinnerten Kessel* (Warg 1772: 5).

Darüber hinaus lassen sich bei einzelnen Kochrezepten des 18. Jhs. (sogar im Rahmen eines Textes) auch andere Verbformen belegen, z. B. Verben **im Debitiv und seiner Bedeutung:** *tad jawahra gattawas uhdenî ar Sahli, wiſſu to buhs gohſajamâ Deegeli likt* (KB 1796: 110) [dt. so muss man die im Wasser mit Salz gar kochen, das alles ist in einen Schmortopf zu legen, mit etwas Fleischsuppe], Verben **im Passiv**: *tahs tſchaumalas tohp n̦emtas, un no ta weſchu⸗ſweeſts taiſihts* (KB 1796: 110) [dt. die Schalen werden genommen, und davon die Krebsbutter gemacht] und Verben

im **Indikativ Präsens 3. Person Singular** (entsprechend der deutschen Konstruktion *man*+Indikativ): *to ſullu ar kahdu pautu=dſeltenumu nomaiſa un bḷohdâ leij* (KB 1796: 110) [dt. Man vermischt den Saft mit etwas Eidotter und gießt in Schüssel]. Bei einem Abgleich mit der deutschen Übersetzung des Kochbuchs von Warg lässt sich eine Übereinstimmung feststellen, und zwar der Gebrauch von Verben in der Konstruktion ***man*+Indikativ**: *Hierzu nimmt man 8 Loth Butter* (Warg 1772: 366). Der Gebrauch von Verben im Passiv lässt sich eventuell mit der Übereinstimmung zu den in dieser Zeit bei den deutschen Kochrezepten gängigen Passivformen erklären. Dagegen lassen sich Verben im Debitiv weder dem angelegten deutschen Referenzkorpus, noch den zum Vergleich herangezogenen germanistischen Untersuchungen entnehmen. Die denkbare Erklärung des Gebrauchs dieser Verbform wird in der abschließenden Zusammenfassung des den Verbformen gewidmeten Abschnitts der Promotionsarbeit vorgeschlagen.

Beim Abschnitt „Zur Versprachlichung der Teilhandlung ARBEITSSCHRITTE ANGEBEN im 19. und 20. Jahrhundert" werden die bei den lettischen Kochrezepten im 19. und 20. Jh. tradierten Verbformen analysiert. Im 19. Jh. lässt sich vor allem das im 18. Jh. eingeführte Muster **der imperativischen Ausdrucksweise** belegen: *leez papihrus us plahti un apputtini ar puhderi* (KB 1851: 6) [dt. Lege Papiere auf das Blech und bestreue mit Puder]. Bei einzelnen Exzerpten herrschen die Verben im Imperativ Singular auch noch im 20. Jh. vor, etwa *Iemērc pienā 6 baltmaizītes, saspied labi un pieliec 1 tējkaṛoti miltu* (KB 1933: 181) [dt. Weiche in der Milch 6 Weißbrötchen ein, drücke gut und gib 1 Teelöffel Mehl dazu].

Neben dieser Verform lassen sich in den analysierten lettischen Kochrezepten aus dem 19. Jh. auch Verben **im Passiv** feststellen: *Tee ahboli teek ar wihnu un zukkuru mihkſti wahriti un apakſchâ eekſch pormes likti* (KB 1851: 1) [dt. Die Äpfel werden mit Wein und Zucker weich gekocht und unten in die Form gelegt]. Der Gebrauch von dieser Verbform kann auch zu Beginn des 20. Jhs. belegt werden, etwa *Tad schķiņķis top taî paschâ ſupâ aukſts atdſesets* (KB 1911: 6) [dt. Dann wird der Schinken in derselben Suppe kalt abgekühlt], *Kādi sīpoli, dzeltenie rāceņi, pētersīļu sakne un šalotes tiek šķēlītēs sagriezti* (KB 1927: 238) [dt. Einige Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersilienwurzel und Schalotten werden in Scheiben geschnitten].

Als die dritte Form, die sich bereits im 18. Jh. sporadisch feststellen ließ, kann auch in den Kochrezepten des 19. Jhs. das Verb **im Debitiv** herausgestellt werden. Dabei kann die debitivische Ausdrucksweise sich entweder der *jā*-Formen, oder auch des Modalverbs *vajadzēt* [dt. brauchen] bedienen, z. B. *jaņem 3 maſas jeb 2 leelas ahrſemes apfelſînas* (KB 1883: 40) [dt. man muss 3 kleine oder 2 große ausländische Apfelsinen nehmen], *un wiſs kopâ tik ilgi jawahra, kamehr ſîwei azis uſ ahru ſpeeſchahs* (KB 1883: 127) [dt. und das alles muss man so lange kochen, bis sich dem Fisch die Augen nach Außen drücken], *Diwdesſmit ne wiſai leelus kartupeļus wajag uhdenî pusmihkſtus iſwahrit, tad nomiſot* (KB 1883: 5) [dt. Zwanzig nicht besonders große Kartoffeln braucht man im Wasser halbweich zu kochen, dann zu pellen]. Sporadisch kann der Gebrauch von Verben im Debitiv noch bei den lettischen Kochrezepten des 20. Jhs. nachgewiesen werden, etwa: *Jaņem 3 mahrziņas labas wehrſcha gaļas, wislabaki kruhſchu gabals un jaaplej katlâ ar 3 ſtopeem uhdens; pehz tam katlis japahrklahj ar wahku un jawahra 1 ſtundu* (KB 1904: 7) [dt. Man muss 3 Pfund gutes Ochsenfleisch nehmen, am besten das Bruststück, und im Topf mit 3 Stof Wasser übergießen; danach muss man den Topf mit einem Deckel abdecken und 1 Stunde kochen].

Die vierte Verbform, für die die lettischen Kochrezepte des 19. und 20. Jhs. Belege liefern, ist der Verb im **Indikativ 3. Person Singular.** An dieser Stelle ist das Kochbuch vom Koch Sahle (KB 1876) hervorzuheben, in dem diese neutrale Ausdrucksweise vorherrschend ist: *Friſchas ſchampinjas labi nopuzè, ſagreeſch neleelôs gabaliņôs, nomaſgà un kopâ ar karoti ſweeſta ſoſtes=kaſtrolî tik ilgi wahra, kamehr ſweeſts ſahk palikt klahrs* (KB 1876: 36) [dt. Frische Champignons putzt man gut, man scheidet sie in nicht große Stückchen, man wäscht sie ab und kocht sie zusammen mit einem Löffel Butter in einem Saucentopf so lange, bis die Butter klar wird]. Im Allgemeinen kann dieses Kochbuch

als der erste Ansatz zum Paradigmawechsel angesehen werden, indem bei den lettischen Kochrezepten der Gebrauch von der Verbform eingeführt wird, die für diese Textsorte bis zur Gegenwert als konventionell gilt, z. B. *Makaronus novāra, nolej ūdeni, pielej siltu pienu, ļauj atdzist, pievieno olu un visu labi samaisa* (KB 1952: 64) [dt. Die Nudeln kocht man ab, man gießt das Wasser ab, gießt warme Milch dazu, lässt es abkühlen, gibt ein Ei dazu und vermischt alles gut], *Zaļumus sasmalcina, pieber sāli, cukuru, apslaka ar ūdenī izkausētu citronskābi, sajauc un iemaisa krējumā* (KB 1991b: 8) [dt. Man hackt die Kräuter, gibt Salz, Zucker dazu, beträufelt mit im Wasser zerlassener Zitronensäure, man vermischt das alles und rührt in die saure Sahne ein]. Diese Verform ist aber auch bei anderen haushaltlichen Ratgebertexten des 20. Jhs. gängig, z. B. hinsichtlich der Zubereitung von Kerzen: *1 litram ūdens pieliek 10 g zalmiaka un 10 g salpetŗa (..) Sagatavotās degauklas iemērcē šķīdumā un pēc tam izkaltē* (Paucīte 1939a: 457) [dt. 1 Liter Wasser gibt man 10 g Salmiak un 10 g Salpeter zu (...) Die vorbereiteten Zündschnüre tränkt man in die Lösung und trocknet anschließend] oder der Herstellung von Seifen: *Tad ziepju masu lej traukā, kas izskalots aukstā ūdenī un atdzesē. Atdzesētās ziepes, sagrieztas gabalos, lēnā siltumā izkaltē* (Paucīte 1939b: 458) [dt. Dann gießt man die Seifenmasse in ein Gefäß, das im kalten Wasser gespült wurde, und lässt abkühlen. Die abgekühlte Seife, in Stücke aufgeschnitten, trocknet man bei langsamer Wärme].

Betrachtet man die im Referenzkorpus erfassten deutschen Kochbücher, so lässt sich schließen, dass hier angesichts der Verbformen im 19. Jh. ein grundsätzlicher Wandel erfolgt ist, wobei diese Formen dann auch in dem ersten Drittel des 20. Jhs. beibehalten werden. Erstens belegen die deutschbaltischen Texte keine imperativische Ausdrucksweise, sondern hier werden die Verben **im Passiv** gebraucht: *Vier hartgekochte Eigelb werden mit einem Theelöpfel Provenceröl klar gerührt* (RKB 1823: 19); *Zwanzig große Aepfel werden geschält* (RKB 1846: 60). Zweitens lässt sich der Gebrauch von Verben in der Konstruktion ***man*+Indikativ** feststellen: *Man putzt ihn recht rein* (RKB 1823: 46), *Man nimmt an Gewicht ebenso viel Butter als Mehl* (RKB 1846: 61), *Man klopft weiches Rindfleisch* (RKB 1880: 64). Allerdings lässt sich bei diesen zwei alternativen Verbformen keine Dominanz einer der Formen feststellen, da die Verben in beiden Konstruktionen einen beinahe parallelen Gebrauch aufweisen.

Abschließend werden im Abschnitt „Zusammenfassender Überblick der Genese der Teilhandlung ARBEITSSCHRITTE ANGEBEN bei lettischen Kochrezepten" die Ergebnisse der im Längsschnitt vorgenommenen Analyse der Verbformen erfasst. Der Gebrauch der jeweiligen Verbformen wird vor dem Hintergrund der außersprachlichen Faktoren ausgelegt. So wird z. B. eine Erklärung für den Gebrauch von Verben im Imperativ und im Debitiv vorgeschlagen. Hinsichtlich der in den lettischen Kochrezepten festgestellten persönlichen Anrede des Lesers durch Verwendung vom Imperativ Singular wird in der Promotionsarbeit davon ausgegangen, dass diese im 18. Jh. infolge der Übersetzung eingeführt wird. Vorherrschend wird diese Verbform auch im 19. Jh. tradiert, als in der lettischen Kochbuchlandschaft vor allem die deutschen Kochbücher neu übersetzt werden. Einer Anmerkung wert ist aber die Tatsache, dass in den deutschen Kochbüchern, die in den russischen Ostseeprovinzen herausgegebenen wurden für den Gebrauch vom Debitiv keine Belege geliefert wurden. Diese Verbform kann eventuell mit den Auswirkungen der außersprachlichen Determinanten erklärt werden: Es handelt sich um die asymmetrische Kommunikation zwischen einem übergeordneten Autor und einem untergeordneten Leser einer niedrigeren sozialen Schicht. Im Rahmen einer hierarchisch untergeordneten Kommunikation wird der Leser anhand des Gebrauchs vom Imperativ und Debitiv aufgefordert, die in dem Textbaustein der Zubereitung genannten Schritte zu beachten bzw. die Anweisungen zu befolgen. Der Gebrauch vom Debitiv drückt dabei sogar eine unabdingbare Notwendigkeit der Befolgung der Anweisungen aus. In der Promotionsarbeit wird aber auch auf die Feststellung hingewiesen, dass eine persönliche Anrede des Lesers durch Verwendung vom Imperativ im 18. Jh. auch bei anderen anweisenden Texten gängig ist, etwa bei den Anleitungen zur eigenständigen Zubereitung diverser Heilmittel in der an die Letten gerichteten medizinischen Ausgabe „Latviešu ārste" [dt. Lettische Ärztin]: *ņemm Dſehrwenu Ohgas; ſagruhdi tahs; leiji*

werdotu uhdeni wirſu (Latviešu ārste 1768: 32) [dt. Nimm Moosbeeren, zerstoße sie, gieße kochendes Wasser darauf]. Abschließend wird in diesem Abschnitt auf die anfangs gestellte Aufgabe hinsichtlich der Zuordnung der durch diese Verbform versprachlichten Handlungen zu den anweisenden bzw. beschreibenden Handlungen eingegangen. Es wird eine Unterscheidung vorgeschlagen, indem festgelegt wird, dass – teilweise durch Einfluss der außersprachlichen Determinanten – bei den lettischen Texten des 18. und 19. Jhs. die ANWEISUNG des Kochs als die sprachliche Handlung vorherrscht, wodurch die Kochrezepte dem operativen Texttyp zuzuordnen sind. Die gegenwärtigen Kochrezepte hingegen legen nahe, dass der kommunikative Zweck sowie die Relationen zwischen dem Autor und dem Leser die in diesem Textbaustein versprachlichte Handlung als eine BESCHREIBUNG der auszuführenden Arbeitsschritte aufzufassen ist, wodurch die Kochrezepte dem informierenden Texttyp zuzuordnen sind.

ZUSAMMENFASSUNG DER ANALYSEERGEBNISSE

In der Promotionsarbeit wurden die Herausbildung und die Entwicklung eines Textmusters und seiner Konventionen aufgezeigt sowie die Auslöser ihres Wandels hinterfragt. Dabei wurde anhand des Textmusters *Kochrezept* ein methodisches Gerüst der Textsortenbeschreibung entwickelt, das auf der Auffassung basiert, ein Text ist als eine komplexe Ganzheit zu betrachten. Diese komplexe Ganzheit manifestiert sich als eine kognitive Kategorie – das Textmuster, das aus einer außersprachlichen und einer sprachlichen Komponente besteht. Die außersprachliche Komponente bilden Determinanten wie der Kommunikationszweck und somit die Intention des Senders, die Konstellationen zwischen dem Sender und dem Empfänger, der Kanal und das Medium. Die sprachliche Komponente des Textmusters besteht in der Textsorte, die als eine qualifizierbare und quantifizierbare Menge von realen Textexemplaren aufgefasst wird. Die Textsorte steht in einer engen Korrelation zu ihren außersprachlichen Determinanten und ist im Rahmen einer Wechselwirkung mit diesen zu behandeln.

Die Arbeit ging von dem Postulat aus, die kognitive Kategorie *Textmuster* sei in ihren beiden Komponenten von bestimmten charakteristischen Regularitäten als Konventionen geprägt. Die durchgeführte Analyse und die dabei gewonnen Ergebnisse und Feststellungen führen zu den folgenden Schlussfolgerungen:

1. Sowohl die außersprachliche als auch die sprachliche Komponente eines Textmusters ist konventionell geprägt.

Die konventionelle Prägung der außersprachlichen Komponente eines Textmusters basiert auf der Tradition, die besagt, wer, für wen und warum bzw. mit welchem Ziel einen Text produziert. Diese Tradition prägen soziokulturelle Aspekte, Wertvorstellungen der Gesellschaft, nicht zuletzt auch die gesellschaftliche Einstellung zu den sozialen Geschlechterrollen. Diese außersprachlichen Faktoren sind konventionell geprägt. Diese Schlussfolgerung kann eingehender anhand der in der Analyse aufgezeigten Besetzung der Sender-Empfänger-Rollen bei den Kochrezepten dargestellt werden: In der Gesellschaft des Liv- und Kurlands vom 18. und 19. Jh. ist bei den lettischen Kochrezepten sowohl die Autorenschaft, als auch die Leserschaft geschlechtsspezifisch „vorbestimmt", es ist eine Männerdomäne. Erst um die Jahrhundertwende des 19./20. Jhs., mit dem Erwachen des Nationalbewusstseins der Letten, ändert sich die Rollenverteilung, wodurch auch die lettischen Frauen die Kochbuchlandschaft in der Rolle einer Autorin betreten. Anders verhält es sich bei der deutschen Gesellschaft des Baltikums, wo bereits zu Beginn des 19. Jhs. mit Katharina Fehre die Autorenschaft von Kochbüchern von Frauen erschlossen wird. Im 20. Jh. (bis 1989) ist in der Landschaft der lettischen Originalkochbücher die Frau als Autorin dominant. Somit fällt die haushaltliche Literatur in die Zuständigkeit der Frauen. Man kann an dieser Stelle vermuten, dass

sich dadurch beispielsweise die gerade in der sowjetischen Zeit bei lettischen Kochrezepten belegbare Produktivität der Verwendung von Bezeichnungen im Diminutiv erklären lässt (vgl. etwa KB 1986: *vēdeklīši* [dt. Fächerchen]; *šķēlītes* [dt. Scheibchen]; *spilventiņi* [dt. Kissenchen]; *spirālītes* [dt. Spiralchen]; *rīsiņi* [dt. Reißchen]; *bumbiņas* [dt. Bällchen]; *kabatiņas* [dt. Täschchen]; *radziņi* [dt. Hörnchen]; *veltnīši* [dt. Wälzchen] u.a.). Ab den 1990er Jahren kann ein Wandel aufgezeichnet werden, da die Position des Kochbuchautors geschlechtsunspezifisch wird. Eventuell könnte diese Umwälzung mit dem Vordringen der Auffassung der Gleichstellung der Geschlechter erklärt werden, für eine wissenschaftlich fundierte Erklärung bedürfe es allerdings weiterer soziolinguistisch ausgerichteter Studien. Einen ähnlichen Wandel erfährt auch die Leserschaft: Vom Mann im 18. Jh. und wahrscheinlich auch noch im 19. Jh. (der Koch im deutschen Herrenhaus) über die Frau ab der Wende des 19./20. Jhs. bis zu einer geschlechtsneutralen Leserschaft ab den 1990er Jahren. Eine ähnliche konventionell geprägte Entwicklung wird auch bei dem Fachlichkeitsgrad der Autoren sowie bei dem kommunikativen Zweck der Kochbücher – und somit auch der Kochrezepte – aufgezeigt. Von einem Wandel der außersprachlichen Konventionen kann auch bei diversen anderen Ratgebertexten ausgegangen werden, worauf in der Promotionsarbeit kurz eingegangen wird, indem auf Feststellungen aus den 1930er Jahren hinsichtlich des Fachlichkeitsgrades der Autoren von Büchern zu landwirtschaftlichen Themen Bezug genommen wird.

Auch hinsichtlich der konventionellen Prägung der sprachlichen Komponente eines Textmusters können zu unterschiedlichen Zeitabschnitten bestimmte Traditionen nachgezeichnet werden, nämlich, das Wie eines Textverfassens. Hier handelt es sich um die charakteristischen Merkmale der sprachlichen Realisierung bzw. der Textsorte. Konventionell geprägt können sowohl die Makro- als auch die Mikrostruktur des Textes sein. Diese Schlussfolgerung wird in der Promotionsarbeit anhand der festgestellten konventionellen syntaktischen Muster der Überschriften geschildert. Anhand der quantitativ ausgewerteten Gebrauchsfrequenz der Überschriften wurde festgestellt, dass gegenwärtig in lettischen Kochrezepten vor allem auf die drei produktivsten nominalen syntaktischen Muster [$N_{Gen.}$+N] oder [N+*ar*+N] (dt. N+*mit*+N) oder [AP+N bzw. N+AP] zurückgegriffen wird. Dagegen kann im 18. / 19. Jh. eine viel größere Vielfalt der syntaktischen Muster belegt werden, in denen neben nominalen Überschriften auch von verbalen und satzförmigen Überschriften sowie von Präpositionalgruppen Gebrauch gemacht wird. Diese sowie ein Teil der tradierten nominalen Syntagmen, z. B. [N+*no*+N] (dt. N+*von*+N) sind heute verblasst oder sogar weggefallen. Die oben erwähnten drei gegenwärtig häufigsten syntaktischen Muster der Überschriften haben sich im Laufe der Jahrhunderte durch einen rekurrenten Gebrauch in der Sprachgemeinschaft zu festen Konventionen der sprachlichen Gestaltung von Kochrezeptüberschriften entwickelt.

2. Die Stabilität von Konventionen kann unterschiedlich ausfallen.

Einerseits lassen sich Konventionen herausgliedern, die sich sehr schnell durch andere ersetzen lassen und letztendlich im Gebrauch verblassen. Andererseits gibt es solche konventionelle Muster, die – abgesehen vom Aufkommen neuer, parallel verwendeter Alternativen – ihre konventionelle Position beibehalten und keine Abänderung zulassen. Diese Schlussfolgerung sei mit zwei Feststellungen aus der durchgeführten Analyse begründet: Unter Abschnitt 4.1.2 der Promotionsarbeit wurde auf die Textbausteine der Kochrezepte eingegangen. Dabei wurde festgestellt, dass bei den lettischen Kochrezepten eine Dreiteilung als strukturelles Sequenzmuster zunächst bei den ins Lettische übersetzten Kochbüchern deutschbaltischer Autorinnen belegt werden kann. Die lettischen Originalwerke dieser Zeit zeichnen sich dagegen noch durch die konventionelle Zweiteilung aus, die als eine Konvention seit den vorigen Jahrhunderten gilt. Es bedarf aber nur einiger Jahre, bis beinahe in allen lettischen Originalwerken Kochrezepte aus drei Textbausteinen bestehen. Das legt nahe, dass die ursprüngliche Konvention beinahe ruckartig durch eine neue ersetzt wird, die sich für den Kommunikationszweck offensichtlich besser eignet. Diese neue Herangehensweise verfestigt sich und wird von der Sprachgemeinschaft bis zur Gegenwart

akzeptiert. Von ihrer stabilen Stellung zeugt eine andere Feststellung aus der sowjetischen Zeit: In der Promotionsarbeit werden Kochrezepte (aus dem Russischen übersetzt) analysiert, die einen Textaufbau mit der folgenden Abfolge der Textbausteine aufweisen: [Überschrift → Rezepttext → Zutatenangabe] (z. B. bei KB 1970, KB 1975). Dieses neue makrostrukturelle Muster des Textaufbaus kann als eine neue Alternative zu der bestehenden Konvention aufgefasst werden. Allerdings – wie die Exzerpte im Korpus belegen – verfestigt sich diese neue Alternative nicht in dem Sprachgebrauch der Sprachgemeinschaft, abgesehen davon, dass sie sporadisch noch in den 1990er Jahren feststellen lässt (etwa bei KB 1999a). Somit kann der Schluss gezogen werden, dass die Konvention des makrostrukturellen Aufbaus der lettischen Kochrezepte mit der Abfolge [Überschrift → Zutatenangabe → Rezepttext] einen hohen Konventionalitätsgrad aufweist und sich durch die neue Regularität nicht ersetzen lässt. Einen ähnlich hohen Grad der Konventionalität belegt auch das syntaktische Muster der Angabe der Arbeitsschritte mit Verben im Indikativ 3. Pers. Singular. Das Muster gilt im Lettischen seit Beginn des 20. Jhs. als konventionell und kann als solches auch heute betrachtet werden.

3. Die außersprachlichen Faktoren und ihre Transformationen – gesellschaftlicher Wandel – können sich auch auf die sprachliche Komponente des Textmusters auswirken.

Diese Schlussfolgerung wird in der Promotionsarbeit anhand von vier Beispielen dargelegt: Erstens werden die Auswirkungen des außersprachlichen Faktors *Empfänger* und seiner Änderung auf die Versprachlichung der Mengenangabe der Zutaten und zweitens auf die Versprachlichung der Überschriften geschildert. Drittens wird die außersprachliche Realität als ein Einflussfaktor auf die in dem Textbaustein der Zubereitung verwendeten Verbformen und viertens auf die Versprachlichung von Mengenangaben im Allgemeinen dargelegt. In dieser Zusammenfassung sei kurz auf das letzte Beispiel eingegangen werden. Ende des 19. Jhs. und zu Beginn des 20. Jhs. lässt sich ein Wandel der außersprachlichen Realität feststellen, der mit dem technischen Fortschritt einhergeht. Einen unmittelbaren Ausdruck findet man dann in den Kochbüchern, nämlich bei den Zutaten- und ihren Mengenangaben. Durch die Verbesserung der verfügbaren technischen Möglichkeiten zum Abwiegen bzw. Abmessen von Lebensmitteln kann ein schneller Rückgang des Gebrauchs von den bisher sehr vielfältigen Vergleichsausdrücken beobachtet werden, die insbesondere für die lettischen und deutschbaltischen Kochrezepte des 19. Jhs. charakteristisch waren. Zwecks einer genauen Angabe der Mengen braucht man heute keine Angaben in Obertassen, Untertassen, Tellern, Weingläsern, Biergläsern, Spitzgläsern oder Kinderlöffeln, Senflöffeln, Kochlöffeln, Anrichtelöffeln, Vorlegelöffeln, Kellen oder hölzernen Löffeln. Des Weiteren kann auch zu dem Zeitpunkt ein Wandel festgestellt werden, als in Lettland das metrische System verbindlich eingeführt wird (1924). In dieser Zeit kann gleichzeitig aber auch eine Übergangsphase beobachtet werden, während der die Zutaten sowohl nach dem metrischen als auch dem nichtmetrischen System parallel angegeben werden. Hier stabilisiert sich die sprachliche Gestaltung zum Ende der 1920er Jahre. Diese Feststellung legt eindeutig nahe, dass die außersprachliche Realität mit den Prozessen der Textbildung und ihren linguistischen Produkten, den Textsorten, sehr eng korrelieren.

4. Bei der Herausbildung und Entwicklung eines Textmusters spielen – insbesondere bei kleinen Sprachen – die Übersetzungen eine herausragende Rolle.

Wolfgang Pöckl (vgl. 1998: 45) vertritt die Auffassung, in der Geschichte vieler junger Sprachen hätten die Übersetzungen als Schlüsseltexte eine unübersehbare Rolle gespielt. Die Übersetzungen hätten dazu beigetragen, dass in einer im Ausbaustadium befindlichen Sprache neue Domänen, syntaktische Beweglichkeit sowie ganze Bereiche des Fachwortschatzes erschlossen werden. Die durchgeführte Analyse hat am Beispiel des Lettischen gezeigt, dass die Rolle der Übersetzung sogar viel weitgehender sein kann: Durch sie können neue Textsorten erschlossen werden. Im Längsschnitt liefert das gewählte Textmuster *Kochrezept* einen eindeutigen Beweis dafür. Dieses Textmuster im

Lettischen ist zu Beginn seiner Genese gerade dank der Übersetzungen entstanden. Aus dem Deutschen werden in das Lettische sowohl der makrostrukturelle Aufbau, als auch die sprachliche Gestaltung der einzelnen Textbausteine übernommen. So wurde etwa durch den Abgleich des angelegten deutschen Referenzkorpus mit den lettischen Exzerpten festgestellt, dass die bis in die Gegenwart konventionell gebrauchten syntaktischen Muster der Überschriften auch in den Kochrezepten des 18. Jhs. belegt werden können und ihre Form und die des deutschen Pendants analog sind. Das Gleiche gilt für den Gebrauch der Verbformen. Auch die noch heute selbstverständliche und konventionelle Form der Versprachlichung der einzelnen Arbeitsschritte mit Verben im Indikativ 3. Person Singular ist mit der zu Beginn des 20. Jhs. bei deutschbaltischen – und auch binnendeutschen – Texten von Kochrezepten konventionell gebrauchten *man*-Konstruktion identisch. Nicht alles wird natürlich von den Kontaktsprachen übernommen und die Sprachgemeinschaft kann daher auch eine nur für sich charakteristische Ausdrucksweise einführen, die für die jeweiligen außersprachlichen Rahmenbedingungen am meisten geeignet ist. Davon zeugt etwa der Gebrauch von Verben im Debitiv, der im Rahmen der Analyse als eine der Regularitäten der lettischen Kochrezepte des 18., vor allem aber des 19. Jhs. belegt wurde.

AUSBLICK

Abschließend sei betont, dass die im Rahmen der vorliegenden Arbeit gewonnene Beschreibung der außersprachlichen und sprachlichen Konventionen des Textmusters *Kochrezept* keinen Anspruch auf eine Endgültigkeit erhebt und somit einen Freiraum für weitere Untersuchungen auf diesem Gebiet ermöglicht. Diese Behauptung kann zweierlei begründet werden. Erstens wurde anhand von einzelnen ausgewählten Aspekten (z. B. Gebrauch von Verbformen) dargestellt, dass die Kochrezepte hinsichtlich der feststellbaren sprachlichen Konventionen Ähnlichkeiten zu anderen Ratgebertexten aufweisen. Daher könnte im Rahmen von weiteren Untersuchungen der Frage der intertextuellen Beziehungen unter den Ratgebertexten sowie ihrer diachronischen Entwicklung nachgegangen werden. Zweitens ist wegen des Wesens der Konventionen davon auszugehen, dass künftig ein weiterer Wandel der außersprachlichen und sprachlichen Komponenten des Textmusters zu erwarten ist. So eine Behauptung lassen die bereits jetzt beobachtbaren sukzessiven Änderungen in der Kochbuchlandschaft zu. Als eine erste Überlegung sei an dieser Stelle ein für die lettische Kochbuchlandschaft neuer kommunikativer Zweck als die außersprachliche Determinante genannt: Die Bewahrung der lettischen Kochkunst als ein historisches und kulturelles Erbe. Von einem denkbaren künftigen Wandel in der sprachlichen Gestaltung zeugen beispielsweise auch die von den Laien verfassten, in das Internet gestellten Kochrezepte, die sich hinsichtlich der gebrauchten Verbformen bereits jetzt von den in der vorliegenden Promotionsarbeit gewonnenen Ergebnissen der Kochbücheranalyse wesentlich unterscheiden. Diese Erkenntnisse lassen die Annahme zu, dass bei den außersprachlichen und sprachlichen Konventionen des Textmusters *Kochrezept* auch künftig Änderungen zu erwarten sind.

Thesen zur Verteidigung

1. Im Sinne der pragmatisch-kommunikativen Textlinguistik ist jede Textsorte als ein Textmuster zu betrachten, das eine außersprachliche und eine sprachliche Komponente konstituieren. Diese beiden Komponenten zeichnen sich durch eine Konventionalität aus, wobei sich die außersprachlichen und die sprachlichen Konventionen zu unterschiedlichen Zeitepochen unterscheiden können.

2. Die Entwicklung der sprachlichen Konventionen der Textsorte im diachronischen Aspekt ist in einem engen Zusammenhang mit den außersprachlichen Faktoren zu betrachten und zu erklären. Ein Wandel der außersprachlichen Faktoren (etwa Änderungen in der staatlichen Souveränität, in den außenpolitischen Beziehungen und somit bezüglich der dominierenden Sprachkontakte, in den sozialen und kulturellen Aspekten, in der gesellschaftlichen Einstellung, im technischen Fortschritt u.ä.) kann zur Abänderung der sprachlichen Dimension des Textmusters führen.

3. In der Sprachgemeinschaft können sich die sprachlichen Konventionen unter anderem durch interlinguistische Faktoren, d.h. infolge der Auswirkungen von dominierenden Kontaktsprachen und des Gebrauchs der populärsten Fremdsprachen einbürgern. Die durch Übersetzungen übernommenen textuellen Alternativen können sich im Sprachgebrauch der Sprachgemeinschaft verfestigen und etablieren und somit zu Konventionen werden oder aber auch nach einer kurzen Zeit verblassen.

AVOTU SARAKSTS

QUELLENVERZEICHNIS

18. gadsimts/18. Jahrhundert

KB 1795 *Ta pirma Pawaru Grahmata, no Wahzes Grahmatahm pahrtulkota*. Übersetzt von Christof Harder, Rubene.

KB 1796 *Latwiska Pawahru-Grahmata; Muischas-Pawareem par Mahzibu, wissadus Kungu Ehdeenus gahrdi wahriht un sataisiht*. Übersetzt von Matthias Stobbe. Jelgava: Steffenhagen.

19. gadsimts/19. Jahrhundert

KB 1851 *Latwiska Pawahru-grahmata*. Jelgawa: J.W. Steffenhagens un dehls.

KB 1883 *Baltijas Pawahru grahmata, ihpaschi saimneezehm un ķehkscham jo derīga.* Rīga: Ernst Plate.

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

19. gadsimta atsauces korpus/Referenzkorpus des 19. Jahrhunderts

RKB 1823 Fehre, Catharina. *Livländisches Koch- und Wirtschaftsbuch für große und kleine Haushaltungen*. Riga und Dorpat: Hartmann.

RKB 1844 *Kochbuch für die deutschen Ostseeprovinzen Russlands*. Dorpat: Karrow.

RKB 1879 Panck, Lyda. *Kohbuch fuer die Ostseeprovinzen Russlands*. 6. Auflage. Riga und Dorpat: Verlag von Schnackenburgs litho- und typogr. Anstalt.

RKB 1880 *Rigasches Kochbuch*. 5. verm. und verb. Aufl. Riga: Kymmel.

RKB 1897 Redelien, Marie. *Haus und Herd. Praktisches, illustriertes Hausbuch zur verständigen Führung der Wirtschaft in allen ihren Zweigen, auf Grundlage der neuesten Errungenschaften im Gebiete der Hauswirtschaft*. 3. Auflage. Riga: Kommissions-Verlag von N. Kymmel.

20. gadsimts/20. Jahrhundert

1900–1939

KB 1902 *Baltijas Jauna pawahru grahmata saimneezem un seltenem. Noderigakee rezepti gahrdu ehdeenu pagatawoschanai*. Rīga: Ernst Plate.

KB 1904 Weller, Marija. *Pavahru grahmata lauksaimneezem. Padomi mahjturiba: augļu dsehreenu pagatawoschana, augļu eewahrischana un usglabaschana, dsihru sarihkoschana u.t.t.* Rīga: A. Lahzis.

KB 1907 Mellin, Melānija. *Lauksaimneetschu Pawahru grahmata ar pamahzibu par daschadu godibu sarihkoschanu, pehz lauku wajadzibam un apstahkļeem*. 2. isdevums. Smiltene: Suschmans.

KB 1911 Sahle, M. *Jaunaka pawahru mahksla preeksch priwatnameem un restorazijam*. Riga.

KB 1913 Sahle, M. *Tautas ehdeenu-grahmata*. Jelgawa.

KB 1927 *Minjonas pavārniecības māksla: Rezeptes sastahditas pehz daschadu tautu labakás garschas un peemehrotas Latwijas apstahkļeem*/ Minjona [pseud. = Hermīne Zālīte]

priekšv.- 5. iespiedums ar daudzām ilustrācijām un krāsainām tabelēm. Rīga: Walters un Rapa.

KB 1928a Korta, Mara. *Praktiska pavāru grāmata*. 1745 receptes. Rīga: Valters un Rapa.

KB 1928b Švīkul, Dora. *210 lētas un viegli pagatavojamas zaļbarības receptes*. Rīga: Atdzimtne.

KB 1929 Apsit-Kuļšs, Auguste. *Pavāru grāmata. Apm. 1000 receptes*. 2. izdevums. Rīga: Jānis Kukurs.

KB 1933 Hanišs, O.Z.A. *Mazdaznana uztura mācība un pavārgrāmata*. Rīga: Krauksts.

KB 1934a Feldmane, Marija. *Jaunā virtuve*. 3. iesp., Rīga: Valters un Rapa.

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

KB 1935 Āriņa, Marija. *Praktiska Pavāru grāmata*. Rīga: A. Raņķis.

KB 1937 *Aukstie ēdieni viesībām un ikdienai*. Kaucmindes mājturības semināra absolventu biedrības III rakstu krājums. Sastādījušas Kaucmindes mājturības semināra absolventes. Rīga: Valters un Rapa.

KB 1939 *Ēdieni no iekšzemes produktiem*. Sarakstījušas Latvijas Lauksaimniecības kameras u.c. mājturības darbinieces. 4. pārlab. pap. iesp. Jelgava: Latvijas Lauksaimniecības kamera.

1940–1989

KB 1940 *Es protu lēti saimniekot. Derīgi padomi mājsaimniecībā un virtuves mākslā*. Inž. ķim. Arvīds Kurmis un Vilma Bertiņa. Rīga: Atauga.

KB 1942 *Kara laika virtuve*. Pēc Dr. M. Hindhedes, Luizes Holles u.c. praktiskām kara laika receptēm, kas piemērotas mūsu tagadējiem apstākļiem. Rīga: Knolls.

KB 1944 Pētersone, Milda; Pasopa, Anita. *Pareiza barība*. Rīga: Saimn. literatūras apgāds.

KB 1952 Kiseļeva, Vera. *Bērnu virtuve. Grāmata mātēm par uztura pagatavošanu maziem bērniem*. Rīga: Latvijas Valsts izdevniecība.

KB 1957 Pētersone, Milda; Pasopa, Anita. *Pavāru grāmata*. Rīga: Latvijas Valsts izdevniecība.

KB 1962 Strazdiņa, P. *Latviešu ēdieni*. Rīga: Latvijas Valsts izdevniecība.

KB 1966 *Mūsu ģimenei*. Rīga: Liesma.

KB 1970 Gaņeckis, Ivans. *Diētiski ēdieni*. Rīga: Liesma.

KB 1972 Linde, Ginters; Knoblohs Heincs. *Labu apetīti!* Rīga: Liesma.

KB 1975 Magidovs, Jakovs. *Saldie ēdieni*. Rīga: Liesma.

KB 1977 Begunovs, Vitālijs. *Sieri un sieru ēdieni*. Rīga: Liesma.

KB 1978 Liba, Sergejs. *Viesu uzņemšana*. Rīga: Zvaigzne.

KB 1982 Masiļūne, Ņina. *Ikdienai un svētku galdam*. Rīga: Avots.

KB 1986 Kļaviņa, Aina. *444 kartupeļu ēdieni*. Rīga: Avots.

KB 1987 Masiļūne, Ņina; Pasopa, Anita. *Latviešu ēdieni*. Rīga: Avots.

1990–1999

KB 1990 Riba, Inga. *Senču ēdienu receptes un derīgi padomi*. Rīga: Vēstnesis „Pārdaugava".

KB 1991a Bandeniece, Dz.; Pumpura, S. *Augļu, dārzeņu un sēņu salāti*. Rīga: Avots.

KB 1991b Bardovskis, Osvalds. *Aukstais galds*. Rīga: Avots.

KB 1992 Masso, Salme. *Pavārgrāmata bērniem*. Rīga: Jumava.

KB 1993 Masiļūne, Ņina. *Lauku virtuve*. Rīga: Avots.

KB 1994 Andersone, Indra. *Vācu tortes un cepumi*. Rīga: Gulbis.

KB 1995a Reitere, I. *Augļu un dārzeņu virtuve*. Rīga: Asja.

KB 1995b Hazana, Marčella. *Itāļu virtuve: Zupas, mērces, makaroni, rīsi, dārzeņi un 55 viegli un ātri pagatavojamas picas*. Rīga: Jumava.

KB 1996a Leodanska, Lilita. *Gaļa un zivis pasaules virtuvē*. Rīga: Iljus.

KB 1996b Jakobi, Lore. *Kārdinošā pavārgrāmata: vakariņas divatā*. Rīga: Jumava.
KB 1997 Rītiņš, Mārtiņš. *Mielasts ar Mārtiņu*. Rīga: Jumava.
KB 1998a Putiņa, Valda. *Ikdienas un svētku virtuve*. Rīga: Asja.
KB 1998b Zariņš, Egils. *Slavenību pavārgrāmata*. Pēc Egila Zariņa raidījuma [LNT] „Svētdienas mikslis" motīviem. Rīga: Jumava.
KB 1999a Jansone, Ilze. *Latviešu veselīgie ēdieni. Veselīgu ēdienu receptes ikdienā un godos*. Rīga: Ilzes Jansones izdevniecība.
KB 1999b Rone, Laimdota. *Veselīgi ēdieni*. Rīga: Jumava.

20. gadsimta atsauces korpus/Referenzkorpus des 20. Jahrhunderts

RKB 1903 Lotte, Lisa. *Baltisches Receptenbuechlein fuer feines Hausgebaeck.* Riga: Deubner.

RKB 1907 Korth, Marra. *Praktisches Kochbuch. 1742 Koch-Rezepte mit 8 farbigen Fleisch-, Fisch- und Pilz-Tafeln und zahlreichen Text-Illustrationen*. 2. verbesserte Auflage. Riga: Stichmann.

RKB 1910 Sahle, M. *Ideal-Kueche fuer Luxus und Genuss.* Riga: Jonck und Poliewsky.

RKB 1916 Bielenstein, Martha. *Notstandskochbuechlein. Gewidmet den baltischen Frauen*. Memel: Siebert's Buchdruckerei.

Salīdzinājumā izmantotie pārējie avoti

Sonstige zum Vergleich herangezogene Quellen

Breikše, Kristīne (1924). *Mājturības un vārīšanas māksla. Ar 480 receptēm, aizrādījumiem un zīmējumiem*. Rīga: Valters un Rapa.

Jurika, Daina (o. J.). *Amerikas „salātu trauks"*. Rīga: Pētergailis.

Laimiņš (o. J.). *Jauna pavāru grāmata saimniecēm un zeltenēm. Receptes lētu un veselīgu ēdienu pagatavošanai*. Rīga: Kļaviņš.

Warg, Christine (1772). *Schwedisches Koch- und Haushaltungs-Buch nebst einem Unterricht auf Seide, Wolle und Leinen zu färben zum Nutzen junger Frauenzimmer.* Nach der vierten Auflage des Originals aus dem Schwedischen übersetzt. Greifswald: Röse.

LITERATŪRAS SARAKSTS
LITERATURVERZEICHNIS

Adamzik, Kirsten (1995a). *Textsorten–Texttypologie. Eine kommentierte Bibliographie*. Münster: Nodus.

Adamzik, Kirsten (1995b). Hypotaktischer Stil, Nominalstil, graphischer Stil. In: Götz Hindelang; Eckard Rolf; Werner Zillig (Hrsg.): *Der Gebrauch der Sprache. Festschrift für Franz Hundsnurscher zum 60. Geburtstag*. Münster: Lit, S. 15–41.

Adamzik, Kirsten (2004). *Textlinguistik. Eine einführende Darstellung*. (Germanistische Arbeitshefte 40). Tübingen: Niemeyer.

Adamzik, Kirsten (2007). Die Zukunft der Text(sorten)linguistik. Textsortennetze, Textsortenfelder, Textsorten im Verbund. In: Ulla Fix; Stephan Habscheid; Josef Klein (Hrsg.). *Zur Kulturspezifik von Textsorten*. Tübingen: Stauffenburg, S. 15–30.

Agricola, Erhard (1969). *Semantische Relationen im Text und im System*. Halle: Niemeyer.

Agricola, Erhard (1976). Vom Text zum Thema. In: František Daneš; Dieter Viehweger (Hrsg.). *Probleme der Textgrammatik*. Berlin: Akademie Verlag, S. 13–28.

Aichholzer, Doris (1999). *„Wiltu machen ayn guet essen...” drei mittelhochdeutsche Kochbücher: Erstedition, Übersetzung, Kommentar*. Bern; Berlin; Frankfurt a.M.; New York; Paris; Wien: Lang.

Albrecht, Jörn (2005). *Übersetzung und Linguistik*. Tübingen: Narr.

Antos, Gerd (1981). Formulieren als sprachliches Handeln. Ein Plädoyer für eine produktionsorientierte Textgrammatik. In: Wolfgang Frier (Hrsg.). *Pragmatik. Theorie und Praxis*. Amsterdam: Rodopi, S. 403–440.

Antos, Gerd (1982). *Grundlagen einer Theorie des Formulierens. Textherstellung in geschriebener und gesprochener Sprache*. Tübingen: Niemeyer.

Antos, Gerd (1987). Textmusterwissen. Beschreibungsprobleme am Beispiel von Grußworten. In: Johannes Engelkamp; Kuno Lorenz; Barbara Sandig (Hrsg.). *Wissensrepräsentation und Wissensaustausch. Interdisziplinäres Colloquium der Niederländischen Tage in Saarbrücken, April 1986*. St. Ingbert: W. J. Röhrig, S. 157–189.

Austin, John L. (1962). *How to do Things with Words*. Oxford: Clarendon.

Baeva, Galina (2004). Handlungsanweisungen in mittelalterlichen Kochrezepten. In: Franz Simmler (Hrsg.). *Textsortentypologien und Textallianzen von der Mitte des 15. bis zur Mitte des 16. Jahrhunderts. Akten zum Internationalen Kongress in Berlin 21. bis 25. Mai 2003*. Berlin: Weidler Buchverlag, S. 625–636.

Baudot, Daniel (2008). Varietas delectat ... aber nicht nur im Teller. Bemerkungen zur Syntax und Pragmatik von Kochrezepten. In: Daniel Baudot; Maurice Kauffer (Hrsg.). *Wort und Text.*

Lexikologische und textsyntaktische Studien im Deutschen und Französischen. Festschrift für René Métrich zum 60. Geburtstag. Tübingen: Stauffenburg, S. 285 – 297.

de Beaugrande, Robert-Alain; Dressler, Wolfgang Ulrich (1981). *Einführung in Textlinguistik*. Tübingen: Niemeyer.

Beitiņa, Maigone (2009). *Mūsdienu latviešu literārās valodas sintakse*. Liepāja: LiePA.

Bernota, Ineta (2008). Kulinārijas nozares latviskās terminoloģijas aizsākumi 18. gs. beigās. In: *Vārds un tā pētīšanas aspekti*. Rakstu krājums 12 (1). Liepāja: LiePA, S. 19–26.

Bernota, Ineta (2011). Konditorejas termini latviešu rakstu valodā 17. un 18. gadsimtā. In: Paškevica, Beata (Hrsg.): *Tulkojums ar garšu. Ēdiena valodnieciskie un starpkultūru aspekti.* Valmiera: Vidzemes Augstskola, S. 9–24.

Birkenmaier, Willy; Mohl, Irene (1991). *Russisch als Fachsprache*. Tübingen: Francke.

Brēde, Maija (1998). Fonostilistiskā aspekta pragmatiskā funkcija. In: *Linguistica Lettica* 2, S. 256–262.

Brinker, Klaus (1973). Zum Textbegriff in der heutigen Linguistik. In: Horst Sitta; Klaus Brinker (Hrsg.). *Studien zur Texttheorie und zur deutschen Grammatik*. Düsseldorf: Schwann, S. 9–41.

Brinker, Klaus (1983). Textfunktionen. Ansätze zu ihrer Beschreibung. In: *Zeitschrift für germanistische Linguistik 11*, S. 127–148.

Brinker, Klaus (1985). *Linguistische Textanalyse. Eine Einführung in Grundbegriffe und Methoden*. Berlin: Erich Schmidt.

Brinker, Klaus (1991). *Aspekte der Textlinguistik*. Hildesheim; Zürich; New York: Olms.

Brinker, Klaus (1997). *Linguistische Textanalyse. Eine Einführung in Grundbegriffe und Methoden*. Vierte, überarbeitete und erweiterte Auflage. Berlin: Erich Schmidt.

Brinker, Klaus (2005). *Linguistische Textanalyse. Eine Einführung in Grundbegriffe und Methoden*. Sechste, überarbeitete und erweiterte Auflage. Berlin: Erich Schmidt.

Bühler, Karl (1934). *Sprachtheorie. Die Darstellungsfunktion der Sprache.* Jena: Gustav Fischer.

Bühler, Karl (1976). *Die Axiomatik der Sprachwissenschaften*. Zweite, durchgesehene Auflage. Frankfurt a. M.: Vittorio Klostermann.

Busse, Dietrich (1987). *Historische Semantik. Analyse eines Programms*. Stuttgart: Klett–Cotta.

Coseriu, Eugenio (1994). *Textlinguistik. Eine Einführung*. Dritte, überarbeitete und erweiterte Auflage. Tübingen/Basel: Francke.

Daneš, František (1976). Zur semantischen und thematischen Struktur des Kommunikats. In: František Daneš; Dieter Viehweger (Hrsg.). *Probleme der Textgrammatik*. Berlin: Akademie Verlag, S. 29–41.

Diatlova, Irina (2003). *Unternehmenstexte: Textsorten, Textcluster, topische Muster*. Frankfurt a.M.; Berlin; Bern; Bruxelles; New York; Wien: Lang.

Dimter, Matthias (1981). *Textklassenkonzepte heutiger Alltagssprache. Kommunikationssituation, Textfunktion und Textinhalt als Kategorien alltagssprachlicher Textklassifikation*. Tübingen: Niemeyer.

Dumpe, Linda (2007). Uztura vēsture Latvijā: Rietumeiropas kulinārijas ietekmes ceļi. In: Sanita Stinkule (Hrsg.). *Latviešu tradicionālā virtuve. Rakstu krājums*. Rīga: Latvijas Nacionālais vēstures muzejs, S. 61–72.

Ehlert, Trude (1987). „Nehmet ein junges Hun, ertrânckets mit Essig". Zur Syntax spätmittelalterlicher Kochbücher. In: Irmgard Bitsch; Trude Ehlert; Xenja von Ertzdorff (Hrsg.). *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit: Vorträge eines interdisziplinären Symposiums vom 10.–13. Juni 1987 an d. Justus–Liebig Univ. Gießen*. Sigmaringen: Thorbecke, S. 261–276.

Ehlert, Trude (1993). Die (Koch-)Rezepte der Konstanzer Handschrift A I 1. Edition und Kommentar. In: Ingrid Kühn; Gotthard Lerchner (Hrsg.). *Von Wyßheit würt der Mensch geehrt...: Festschrift für Manfred Lemmer zum 65. Geburtstag*. Frankfurt a. M.; Berlin; Bern; New York; Paris; Wien: Lang, S. 39–64.

Engberg, Jan (1997). *Konventionen von Fachtextsorten. Kontrastive Analysen zu deutschen und dänischen Gerichtsurteilen*. Tübingen: Narr.

Engberg, Jan (2003). Textsortenkonventionen – Zum Status und zur Bedeutung für die übersetzungsbezogene Beschreibung von Rechtstexten. In: Heidrun Gerzymisch-Arbogast; Eva Hajicová; Petr Sgall; Zuzana Jettmarová; Annely Rothkegel; Dorothee Rothfuß-Bastian (Hrsg). *Textologie und Translatologie*. (Jahrbuch 4/II Übersetzen und Dolmetschen). Tübingen: Narr, S. 61–83.

Engberg, Jan (2007). Kulturspezifische Ausprägung kulturübergreifender Texthandlungsmuster – deutsche und dänische Landgerichtsurteile im Vergleich. In: Ulla Fix; Stephan Habscheid; Josef Klein (Hrsg.). *Zur Kulturspezifik von Textsorten*. Tübingen: Stauffenburg, S. 69–86.

Ermert, Karl (1979). *Briefsorten. Untersuchungen zur Theorie und Empirie der Textklassifikation*. Tübingen: Niemeyer.

Fix, Ulla (2009). Stand und Entwicklungstendenzen der Textlinguistik (I). In: *Deutsch als Fremdsprache* 46.1, S. 11–19.

Gläser, Rosemarie (1990). *Fachtextsorten im Englischen*. Tübingen: Narr.

Glaser, Elvira (1996). Die textuelle Struktur handschriftlicher und gedruckter Kochrezepte im Wandel. Zur Sprachgeschichte einer Textsorte. In: Rudolf Große; Hans Wellmann (Hrsg.).

Textarten im Wandel – nach der Erfindung des Buchdrucks. Heidelberg: Universitätsverlag C. Winter, S. 225–249.

Glaser, Elvira (2002a). Textmuster deutschsprachiger Kochrezepte im 19. und 20. Jh. In: Hans Wellmann; Elena Kan (Hrsg.). *Germanistik und Romanistik: Wissenschaft zwischen Ost und West. Materialien der internationalen wissenschaftlichen Konferenz „West-Ost: Bildung und Wissenschaft an der Schwelle des 21. Jahrhunderts"*. Augsburg; Chabarovsk: Chabarovskij gosudarstvennyj pedagogičeskij universitet, S. 109–124.

Glaser, Elvira (2002b). Fein gehackte Pinienkerne zugeben! Zum Infinitiv in Kochrezepten. In: David Restle; Dietmar Zaefferer (Hrsg.). *Sounds and Systems. Studies in Structure and Change. A Festschrift for Theo Vennemann*. Berlin; New York: de Gruyter, S. 165–183.

Glinz, Hans (1973). *Textanalyse und Verstehenstheorie I*. Frankfurt a. M.: Athenäum.

Gloning, Thomas (2002). Textgebrauch und sprachliche Gestalt älterer deutscher Kochrezepte. In: Franz Simmler (Hrsg.): *Textsorten der deutschen Prosa vom 12./13. bis 18. Jahrhundert und ihre Merkmale. Akten zum Internationalen Kongress in Berlin 20. bis 22. September 1999*. Bern; Berlin; Bruxelles; Frankfurt a. M.; New York; Oxford; Wien: Peter Lang, S. 517–550.

Gloning, Thomas (2010). Funktionale Textbausteine in der historischen Textlinguistik. Eine Schnittstelle zwischen der Handlungsstruktur und der syntaktischen Organisation von Texten. In: Arne Ziegler (Hrsg.). *Historische Textgrammatik und Historische Syntax des Deutschen*. Band 1. Berlin; New York: de Gruyter, S. 173–193.

Gniffke-Hubrig, Christa (1972). Textsorten. In: *Der Deutschunterricht 24*, S. 39–52.

Göpferich, Susanne (1995). *Textsorten in Naturwissenschaften und Technik. Pragmatische Typologie–Kontrastierung–Translation*. (Forum für Fachsprachen-Forschung 27). Tübingen: Narr.

Große, Ernst Ulrich (1974). *Texttypen. Linguistik gegenwärtiger Kommunikationsakte*. Stuttgart: Kohljammer.

Große, Ernst Ulrich (1976). *Text und Kommunikation. Eine linguistische Einführung in die Funktionen der Texte*. Stuttgart: Kohlhammer.

Gülich, Elisabeth; Meyer-Hermann, Reinhard (1983). Zum Konzept der Illokutionshierarchie. In: Inger Rosengren (Hrsg.). *Sprache und Pragmatik*. Lunder Symposium 1980. Malmö: Almqvist und Wiksell, S. 245–261.

Habermas, Jürgen (1971). *Theorie und Praxis. Sozialphilosophische Studien*. Frankfurt a. M.: Suhrkamp.

Habermas, Jürgen (1981). *Theorie des kommunikativen Handelns*. Frankfurt a. M.: Suhrkamp.

Halliday, Michael A.K.; Hasan, Ruqaiya (1985). *Language, context, and text: Aspects of language in a social-semiotic perspective*. Victoria: Deakin University.

Harder, Christoph (1794). *Ankündigung*. Papendorf.

Hartmann, Peter (1964). Text, Texte, Klassen von Texten. In: *Bogawus. Zeitschrift für Literatur, Kunst und Philosophie 2*. Münster, S. 15–25.

Hartmann, Peter (1971). Texte als linguistisches Objekt. In: Wolf-Dieter Stempel (Hrsg.). *Beiträge zur Textlinguistik*. München: Fink, S. 9– 30.

Hartung, Wolf-Dietrich (2000). Kommunikationsorientierte und handlungstheoretisch ausgerichtete Ansätze. In: Klaus Brinker; Gerd Antos; Wolfgang Heinemann; Sven F. Sager (Hrsg.). *Text- und Gesprächslinguistik. Linguistics of Text and Conversation. Ein internationales Handbuch zeitgenössischer Forschung. An International Handbook of Contemporary Research*. Erster Halbband. Berlin; New York: de Gruyter, S. 83–96.

Harweg, Roland (1968). *Pronomina und Textkonstitution*. München: Fink.

Haslinger, Ingrid (2002). *Geheimnisse aus der Klosterküche. Wo sich Kultur und Genuss verbinden*. Klosterneuburg: NORKA.

Heinemann, Wolfgang (2000). Textsorte–Textmuster–Texttyp. In: Klaus Brinker; Gerd Antos; Wolfgang Heinemann; Sven F. Sager (Hrsg.). *Text- und Gesprächslinguistik. Linguistics of Text and Conversation. Ein internationales Handbuch zeitgenössischer Forschung. An International Handbook of Contemporary Research*. Erster Halbband. Berlin; New York: de Gruyter, S. 507–523.

Heinemann, Margot; Heinemann, Wolfgang (2002). *Grundlagen der Textlinguistik: Interaktion–Text–Diskurs*. Tübingen: Niemeyer.

Heinemann, Wolfgang; Viehweger, Dieter (1991). *Textlinguistik. Eine Einführung* (Reihe Germanistische Linguistik 115). Tübingen: Niemeyer.

Hödl, Nicola (1999). Vertextungskonventionen des Kochrezepts vom Mittelalter bis in die Moderne (D-E-F-S). In: Eva Martha Eckkrammer; Nicola Hödl; Wolfgang Pöckl (Hrsg.). *Kontrastive Textologie*. Wien: Ed. Praesens, S. 47–76.

Hundsnurscher, Franz (1984). Theorie und Praxis der Textklassifikation. In: Inger Rosengren (Hrsg.). *Sprache und Pragmatik*. Lunder Symposium 1984. Malmö: Almqvist u. Wiksell, S. 75–79.

Isenberg, Horst (1968). Überlegungen zur Text-Theorie. In: *ASG-Bericht 2*. Berlin.

Isenberg, Horst (1977). „Text" versus „Satz". In: František Daneš; Dieter Viehweger (Hrsg.). *Probleme der Textgrammatik II*. Berlin: Akademie Verlag, S. 119–146.

Isenberg, Horst (1983). Grundfragen der Textlinguistik. In: František Daneš; Dieter Viehweger (Hrsg.). *Ebenen der Textstruktur*. Linguistische Studien. Reihe A. Arbeitsberichte 112, S. 303–342.

Kalnača, Andra (2006). Verba formas un to funkcijas laikrakstu virsrakstos. In: *Letonikas pirmais kongress. Valodniecības raksti*. Rīga: LZA, S. 170–176.

Kalnača, Andra (2007). Virsraksti interneta portālu ziņās. In: *Mūsdienu latviešu valoda interneta vidē.* Unter: http://www.lu.lv/filol/valoda/ind_3_publ_galv.htm, Abruf am 10.09.2011.

Kārkliņš, Jūlijs (1972). Dažas teksta sintaktiskās struktūras īpatnības. In: *Veltījums akadēmiķim Jānim Endzelīnam 1873–1973*. Rīga: Zinātne, S. 445–457.

Karulis, Konstantīns (2001). *Latviešu etimoloģijas vārdnīca*. 2., atk. izd. Rīga: Avots.

Kintsch, Walter; van Dijk, Teun A. (1978). Toward a Modell of Textcomprehension and Production. In: *Psychological Review* 85/5, S. 163–182.

Kranich-Hofbauer, Karin (2007). Textallianzen in fachliterarischen Sammelhandschriften. Kochrezepttexte am Schnittpunkt von Hauswirtschaft und Medizin. In: Jörg Meier; Ilpo Tapani Piirainen (Hrsg.). *Studien zu Textsorten und Textallianzen um 1500* (Germanistische Arbeiten zur Sprachgeschichte 5). Berlin: Weidler, S. 227–240.

Krause, Wolf Dieter (2000). *Textsorten. Kommunikationslinguistische und konfrontative Aspekte*. Frankfurt a.M.; Berlin; Bern; Bruxelles; New York; Wien: Lang.

Kuhn, Thomas S. (1967). *Die Struktur wissenschaftlicher Revolutionen*. Frankfurt a. M.: Suhrkamp.

LA (1823) – Latweeschu awises. Nr. 34, 23.08.1823. Mitau: Steffenhagen und Sohn.

Laiveniece, Diāna (2014). Populārzinātnisko rakstu virsraksti latviešu valodas kultūras pētījumiem. In: Gunta Smiltniece (Hrsg.). *Vārds un tā pētīšanas aspekti*. Rakstu krājums 18 (1). Liepāja: LiePA, S. 165–178.

Langer, Gudrun (1995). *Textkohärenz und Textspezifizität. Textgrammatische Untersuchung zu den Gebrauchstextsorten Klappentext, Patienteninformation, Garantieerklärung und Kochrezept*. Frankfurt a. M.: Lang.

Latviešu Ārste (1768) – *Latweeschu Ahrste.* Nr. 8, 01.08.1768. Oberpahlen.

Leontjew, Alexej (1979). *Tätigkeit–Bewusstsein–Persönlichkeit*. Berlin: Volk und Wissen.

Lewis, David (1969). *Convention. A Philosophical Study*. Cambridge (Mass.): Harvard Univ. Press.

Lewis, David (1975). *Konventionen*. *Eine sprachphilosophische Abhandlung*. Berlin: de Gruyter.

LGG (1797) – Latwiska Gadda-Grahmata. Nr. 2, 01.04.1797. Mitau: Steffenhagen.

Liefländer-Koistinen, Luise (1993). Zur Textsorte 'Kochrezept' im Deutschen und Finnischen. Eine übersetzungstheoretisch relevante Textanalyse. In: Hartmut Schröder (Hrsg.). *Fachtextpragmatik. Forum für Fachsprachenforschung. Herausgegeben von Hartwig Kalverkämper*. Bd. 19. Tübingen: Narr, S. 129–139.

Liepa, Dite (2013). Virsrakstu lietojums preses tekstos. In: Gunta Smiltniece (Hrsg.). *Vārds un tā pētīšanas aspekti: rakstu krājums*, 17 (1). Liepāja: LiePA, S. 143–152.

LKV (2001/1932-1933) – Arveds Švābe; Aleksandrs Būmanis; Kārlis Dišlērs (Hrsg.). *Latviešu konversācijas vārdnīca*. Astotais sējums. Rīga: Gulbis.

LKV (2004/1939-1940) – Arveds Švābe; Aleksandrs Būmanis; Kārlis Dišlērs (Hrsg.). *Latviešu konversācijas vārdnīca*. Divdesmitais sējums. Rīga: Gulbis.

Lokmane, Ilze (2005). *Konsituatīvo saistījumu tipi latviešu valodā*. Disertācija filoloģijas doktora grāda iegūšanai. Rīga: LU.

Lux, Friedemann (1981). *Text, Situation, Textsorte: Probleme der Textsortenanalyse dargestellt am Beispiel der britischen Registerlinguistik; mit einem Ausblick auf eine adäquate Textsortentheorie*. Tübingen: Narr.

MLLVG (1959) – Latvijas PSR Zinātņu akadēmijas Valodas un Literatūras institūts. *Mūsdienu latviešu literārās valodas gramatika*, I daļa. Rīga: Latvijas PSR Zinātņu akadēmijas izdevniecība.

Motsch, Wolfgang; Pasch, Renate (1984). Bedeutung und illokutive Funktion sprachlicher Äußerungen. In: *ZPSK* 37, S. 471–489.

Motsch, Wolfgang; Viehweger, Dieter (1981). Sprachhandlung. Satz und Text. In: Inger Rosengren (Hrsg.). *Sprache und Pragmatik*. Lunder Symposium 1980. Malmö: Almqvist und Wiksell, S. 125–153.

Nītiņa, Daina (2013). Teksta sintakse. In: Ilze Auziņa; Ieva Breņķe; Juris Grigorjevs; Inese Indričāne; Baiba Ivulāne; Andra Kalnača; Linda Lauze; Ilze Lokmane; Dace Markus; Daina Nītiņa; Gunta Smiltniece; Baiba Valkovska; Anna Vulāne (Hrsg.). *Latviešu valodas gramatika*. Rīga: LU Latviešu valodas institūts, S. 883–923.

Nord, Christiane (1993). *Einführung in das funktionale Übersetzen: am Beispiel von Titeln und Überschriften*. Tübingen; Basel: Franke.

Paškevica, Beāta (2012) (Hrsg.). *Tulkojums ar garšu. Ēdiena valodnieciskie un starpkultūru aspekti*. Valmiera: Vidzemes Augstskola.

Paucīte, L[ize] (1939a). Sveču pagatavošana mājas apstākļos. In: *Mazpulks*. Nr. 10, 15.10.1939, S. 457.

Paucīte, L[ize] (1939b). Ziepju pagatavošana. In: *Mazpulks*. Nr. 10, 15.10.1939, S. 457–458.

Pfeiffer, Oskar E.; Strouhal, Ernst (1989). Das Gesetz aus dem Baukasten – zur Herstellung von Wirklichkeit durch juristische Sprachschablonen. In: Wolfgang U. Dressler; Ruth Wodak (Hrsg.). *Fachsprache und Kommunikation. Experten im sprachlichen Umgang mit Laien*. Wien: Österreichischer Bundesverlag, S. 19–29.

Piitulainen, Marja-Leena (1993). Die Textstruktur der finnischen und deutschsprachigen Todesanzeigen. In: Hartmut Schröder (Hrsg.). *Fachtextpragmatik*. Tübingen: Narr, S. 141–186.

Pöckl, Wolfgang (1998). Zur Bedeutung der Übersetzung für den Ausbau von Kleinsprachen (anhand von Beispielen aus der Iberoromania). In: Peter Holzer; Cornelia Feyrer (Hrsg.). *Text, Sprache, Kultur*. Frankfurt a. M.; Berlin: Lang, S. 43–53.

Recenzija (1796). Litterärische Anzeige. In: *Ausserordentliche Beylage zum 81. Stück der Mitauischen Politischen Zeitung*. Freytag, den 26. September 1796. Mitau: Steffenhangen und Sohn.

Reiß, Katharina (1989). Textsortenkonventionen und Übersetzen. In: *Hermes* 2, S. 37–54.

Reiß, Katharina (1995). *Grundfragen der Übersetzungswissenschaft. Wiener Vorlesungen*. Mary Snell-Hornby; Mira Kadric (Hrsg.). Wien: WUV-Univ.-Verl.

Reiß, Katharina; Vermeer, Hans J. (1991). *Grundlegung einer allgemeinen Translationstheorie*. 2. Auflage. Tübingen: Niemeyer.

Riehl, Claudia Maria (2001). *Schreiben, Text und Mehrsprachigkeit: zur Textproduktion in mehrsprachigen Gesellschaften am Beispiel der deutschsprachigen Minderheit in Südtirol und Ostbelgien*. Tübingen: Stauffenburg.

Rinkeviča, Rudīte (2014) (Hrsg.). *Literatūra un kultūra: process, mijiedarbība, problēmas.* „*Gastronomiskais teksts*" *literatūrā un kultūrā. Zinātnisko rakstu krājums. XV.* Daugavpils: Daugavpils Universitātes Akadēmiskais apgāds „Saule".

Rolf, Eckard (1993). *Die Funktionen der Gebrauchstextsorten*. Berlin; New York: de Gruyter.

Rosengren, Inger (1983). Die Realisierung der Illokutionsstruktur auf der Vertextungsebene. In: František Daneš; Dieter Viehweger (Hrsg.). *Ebenen der Textstruktur*. Berlin: ZISW der AdW der DDR (LS/ZISW/A 112), S. 133–151.

Rozenbergs, Jānis (1986). Teksta lingvistika un valodas prakse. In: *Latviešu valodas kultūras jautājumi.* 22. laidiens. Rīga: Avots, S. 36–51.

Rozenbergs, Jānis (1989). Teksts. In: Laimdots Ceplītis; Jānis Rozenbergs; Jānis Valdmanis (Hrsg.). *Latviešu valodas sintakse*. Rīga: Zvaigzne, S. 142–224.

Rozenbergs, Jānis (1997). Par dažiem tekstveides paņēmieniem. In: *Linguistica Lettica* 1. Rīga: Latviešu valodas institūts, S. 226–231.

Rozenbergs, Jānis (2004). *The Stylistics of Latvian*. Rīga: LU Akadēmiskais apgāds.

Sandig, Barbara (1973). Beispiele pragmalinguistischer Textanalyse (Wahlaufruf, familiäres Gespräch, Zeitungsnachricht). In: *Der Deutschunterricht 25*, Heft 1, S. 5–23.

Sandig, Barbara (1986). *Stilistik der deutschen Sprache*. Berlin; New York: de Gruyter.

Sandig, Barbara (1996). Stilwandel und ganzheitliche Analyse. In: Ulla Fix; Gotthard Lerchner (Hrsg.). *Stil und Stilwandel*. Bernhard Sowinski zum 65. Geburtstag gewidmet. Frankfurt a. M.; Berlin; Bern: Lang, S. 359–394.

Sandig, Barbara (1997). Formulieren und Textmuster. Am Beispiel von Wissenschaftstexten. In: Eva-Maria Jakobs; Dagmar Knorr (Hrsg.). *Schreiben in den Wissenschaften*. Frankfurt a. M.; Berlin; Bern: Lang, S. 25–44.

Sandig, Barbara (2000): Text als prototypisches Konzept. In: Martina Mangasser-Wahl (Hrsg.). *Prototypentheorie in der Linguistik. Anwendungsbeispiele–Methodenreflexion–Perspektiven*. Tübingen: Stauffenburg, S. 93–112.

Scherner, Maximilian (1984). *Sprache als Text. Ansätze zu einer wissenschaftlich begründeten Theorie des Textverstehens. Forschungsgeschichte–Problemstellung–Beschreibung*. Tübingen: Niemeyer.

Scherner, Maximilian (2000). Kognitionswissenschaftliche Methoden in der Textanalyse. In: Klaus Brinker; Gerd Antos; Wolfgang Heinemann; Sven F. Sager (Hrsg.). *Text- und Gesprächslinguistik. Linguistics of Text and Conversation. Ein internationales Handbuch zeitgenössischer Forschung. An International Handbook of Contemporary Research*. Erster Halbband. Berlin; New York: de Gruyter, S. 186–195.

Schmidt, Siegfried J. (1972). Text als Forschungsobjekt der Texttheorie. In: *Der Deutschunterricht 4*, S. 7–28.

Schmidt, Siegfried J. (1973). *Texttheorie. Probleme einer Linguistik der sprachlichen Kommunikation*. München: Fink.

Schmidt, Wilhelm (1980). Thesen zur Beschreibung und Einteilung von Texten. In: *Brünner Beiträge zur Germanistik und Nordistik II (1980)*. Brno: Universita J. E. Purkyně v. Brně, S. 77–89.

Schnelle, Helmut (1973). *Sprachphilosophie und Linguistik. Prinzipien der Sprachanalyse a priori und a posteriori*. Reinbek bei Hamburg: Rowohlt.

Schröder, Thomas (2003). *Die Handlungsstruktur von Texten. Ein integrativer Beitrag zur Texttheorie*. Tübingen: Narr.

Searle, John R. (1969). *Speech Acts*. Cambridge: University Press.

Searle, John R. (1971). *Sprechakte. Ein sprachphilosophischer Essay*. Frankfurt a. M.: Suhrkamp.

Smiltniece, Gunta (2007). Abreviatūras preses izdevumu virsrakstos. In: *Vārds un tā pētīšanas aspekti: rakstu krājums* (11). Liepāja: LiePA, S. 242–248.

Smiltniece, Gunta (2013). Lietvārds (substantīvs). In: Ilze Auziņa; Ieva Breņķe; Juris Grigorjevs; Inese Indričāne; Baiba Ivulāne; Andra Kalnača; Linda Lauze; Ilze Lokmane; Dace Markus; Daina Nītiņa; Gunta Smiltniece; Baiba Valkovska; Anna Vulāne (Hrsg.). *Latviešu valodas gramatika*. Rīga: LU Latviešu valodas institūts, S. 324–370.

Spalvēna, Astra (2010). Recepšu grāmatas palicējiem. In: *Kultūras forums*, 26. März bis 9. April 2010, S. 9.

Sperber, Wolfgang (1985). Universelles und Sprachspezifisches in der Textgestaltung. In: *Linguistische Arbeitsberichte 49*, S. 2–12.

Stegert, Gernot (1993). *Filme rezensieren in Presse, Radio und Fernsehen*. München: TR Verlagsunion.

Terglane-Fuhrer, Anne (1996). *Die Sprache der Speisezubereitung. Empirische Untersuchungen zur vertikalen Variation*. Frankfurt a. M.: Lang.

Torttila, Minna; Hakkarainen, Heikki J. (1990). Zum Satzbau der deutschen Kochrezepte des 20. Jahrhunderts. Satzlänge und Prädikat. In: *Zeitschrift für Germanistische Linguistik 18*, S. 31–42.

Valdmanis, Jānis (1985a). Sintakses vienības un to izpētes aspekti. In: *Latvijas PSR ZA Vēstis*, Nr. 9, S. 67–74.

Valdmanis, Jānis (1985b). Teksta gramatika un teksta stilistika. In: *Baltu valodas senāk un tagad*. Rīga: Zvaigzne, S. 223–227.

Vārsbergs, Jānis (1934). Latviešu lauksaimniecības raksti. In: *Mazpulks*. Nr. 11, 15.11.1934, S. 290–291.

Watzlawick, Paul; Beavin, Janet Helmick; Jackson, Don D. (1967). *Pragmatics of Human Communication: A Study of Interactional Patterns, Pathologies, and Paradoxes*. New York: Norton.

Weinrich, Harald (1969). Textlinguistik: Zur Syntax des Artikels in der deutschen Sprache. In: *Jahrbuch für Internationale Germanistik I/1*. S. 61–74.

Wolańska-Köller, Anna (2010). *Funktionaler Textaufbau und sprachliche Mittel in Kochrezepten des 19. und frühen 20. Jahrhunderts*. Stuttgart: ibidem.

Wunderlich, Dieter (1972). Zur Konventionalität von Sprechhandlungen. In: Dieter Wunderlich (Hrsg.). *Linguistische Pragmatik*. Frankfurt a. M.: Athenäum, S. 11–58.

Wurm, Andrea (2007). *Translatorische Wirkung. Ein Beitrag zum Verständnis der Übersetzungsgeschichte als Kulturgeschichte am Beispiel deutscher Übersetzungen französischer Kochbücher in der Frühen Neuzeit*. Unter: http://scidok.sulb.uni-saarland.de/volltexte/2008/1254/pdf/Wurm_Translatorische_Wirkung.pdf, Abruf am 21.08.2011.

Ylönen, Sabine (2001). *Entwicklung von Textsortenkonventionen am Beispiel von Originalarbeiten der Deutschen Medizinischen Wochenzeitschrift (DMW)*. Leipziger Fachsprachen-Studien. Band 15. Frankfurt a. M.: Lang.