Transkription

Das Deutsche Textarchiv (DTA) erfasst strukturelle und linguistische Merkmale deutschsprachiger Texte des 17. bis 19. Jahrhunderts, mit dem Ziel "ein ausgewogenes historisches Referenzkorpus in deutscher Sprache zu schaffen" (Deutsches Textarchiv (B), 2017) (Quellen.html#ZielDTA) Unter anderem stellen sie eine frei verfügbare Transkription von Davidis' Kochbuch in (Deutsches Textarchiv (A), 2008) (Quellen.html#DavidisKochbuchDTA) zur Verfügung. Abb. 1a zeigt den Scan eines Rezeptes und Abb. 1b die in TEI (http://www.tei-c.org/index.xml) transkribierte Version des Rezeptes. Wir sind allerdings nicht an linguistischen oder strukturellen Merkmalen interessiert, sondern bereiten eine kulinarische Analyse vor. Dementsprechend haben wir die Kodierung des DTA für unsere Zwecke überarbeitet. Dies ist in Abb. 1c zu sehen.

Abb. 1: Transkription von Davidis Kochbuch Abb. 1a (Deutsches Textarchiv (A), 2008) (Quellen.html#DavidisKochbuchDTA)

3. Schnell gemachte Rindfleischsuppe.

Für 6—7 Personen schneibet man 2 Pfund Fleisch in kleine Würfel, läßt einige Lössel Mehl in 2 Stich frischer Butter gelbbraun werden, gibt das Fleisch hinzu und läßt es eben= falls ein wenig rösten, so wie nachher eine, in 8 Theile ge= schnittene Sellerieknolle, eine klein geschnittene Zwiebel und eine geriebene gelbe Murzel (Möhre). Dies wird eine Weile gerührt und so viel kochendes Wasser zugegossen, als man, zum Einkochen mitgerechnet, Suppe haben will. Eine bis 1½ Stunden läßt man Alles kochen und schüttet es durch ein Sieb. Der Reis wird allein gekocht, beim Anrichten mit dem Sellerie in die Suppe gegeben, und diese mit Eidotter und Muskat abgerührt.

Abb. 1b (Deutsches Textarchiv (A), 2008) (Quellen.html#DavidisKochbuchDTA)

```
<div n="3">
   <head>3. Schnell gemachte
       Rindfleiſ chſ uppe. </head>
   Für 6—7 Perſonen ſchneidet
       man 2 Pfund Fleiſ ch in kleine<lb/>
       Würfel, läßt einige Löffel Mehl in 2 Stich
       friſ cher Butter<lb/> gelbbraun werden,
       gibt das Fleiſch hinzu und läßt es
       eben-<lb/> falls ein wenig rö&#x017F; ten,
       ſ o wie nachher eine, in 8 Theile
       ge-<lb/> &#x017F;chnittene Sellerieknolle, eine
       klein geſ chnittene Zwiebel und<lb/> eine
       geriebene gelbe Murzel (Möhre). Dies wird eine
       Weile<lb/> gerührt und &#x017F;o viel kochendes
       Waſ ſ er zugegoſ ſ en,
       als man, <lb/> zum Einkochen mitgerechnet, Suppe
       haben will. Eine bis 1½<lb/> Stunden läßt man
       Alles kochen und ſ chüttet es durch
       ein<lb/> Sieb. Der Reis wird allein gekocht,
       beim Anrichten mit dem<lb/> Sellerie in die
       Suppe gegeben, und dieſe mit Eidotter
       und<lb/>
Muskat abgerührt.
</div>
```

Abb. 1c

<cue:recipe type="Suppen." rcp-id="B-3"> <head>Schnell gemachte Rindfleischsuppe.</head> Für 6-7 Personen schneidet man 2 Pfund Fleisch in kleine Würfel, läßt einige Löffel Mehl in 2 Stich frischer Butter gelbbraun werden, gibt das Fleisch hinzu und läßt es ebenfalls ein wenig rösten, so wie nachher eine, in 8 Theile geschnittene Sellerieknolle, eine klein geschnittene Zwiebel und eine geriebene gelbe Murzel (Möhre). Dies wird eine Weile gerührt und so viel kochendes Wasser zugegossen, als man, zum Einkochen mitgerechnet, Suppe haben will. Eine bis 1½ Stunden läßt man Alles kochen und schüttet es durch ein Sieb. Der Reis wird allein gekocht, beim Anrichten mit dem Sellerie in die Suppe gegeben, und diese mit Eidotter und Muskat abgerührt. </cue:recipe>

Zum einen haben wir kodierte Sonderzeichen zu Gunsten der Lesbarkeit durch ihre entsprechende Standard-Pendants ersetzt; z.B das "f" (lange S) durch ein heute übliches "s" (rundes S). Dazu haben wir strukturelle Merkmale wie die Kodierung von Zeilenumbrüchen (<lb/>
b) oder die Verschachtelungstiefe innerhalb des Buches (<div n="3"/>) entfernt. Stattdessen haben wir jedes Rezept, welches zu unseren Zielobjekten gehört, in einem einheitlichen Tag (<cue:recipe>) gekapselt. Zusätzlich haben wir das Tag für Rezepte mit der Kapitelüberschrift als Typ angereichert (type="Suppen"), sowie eine eindeutige ID vergeben (rcp-id="B-3"). Des Weiteren haben wir die interne Kapitelnummerierung (3.) aus der Rezept-Überschrift entfernt, da diese nichts zur kulinarischen Analyse beiträgt, jedoch bei separater Betrachtung irreführend ist.

Der Vollständigkeit halber sei erwähnt, dass das DTA die Transkription von Nicht-Muttersprachlern im Double-Keying-Verfahren

(http://www.deutschestextarchiv.de/doku/basisformat/transkription.html) hat durchführen lassen. Ihre Intention dabei ist, dass so unbewusste Modernisierungen, Korrekturen und Wertungen beim Transkribieren vermieden werden. Allerdings führt das zu Fehlern wie *Eßlöffel* statt *Eßlöffel*. Dem aufmerksamen Leser wird aufgefallen sein, dass Ersteres (*Eßlössel*) kein deutsches Wort ist. In diesem Beispiel wurde fälschlicherweise das "ff" für zwei lange "s" gehalten. Sofern uns solche Fehler aufgefallen sind, haben wir sie in unserer Transkription korrigiert.

Abschließend sei darauf hingewiesen, das sämtliche Anerkennung der Arbeit, die Kodierung des DTA zu unserer Kodierung zu transformieren, meinem betreuenden Prof. Herrn Luttenberger gebührt, wie in diesem Blog-Abschnitt (Blog.html#NL2) zu lesen ist.