

fruschtique

by Norbert Luttenberger

Historic Cookbooks

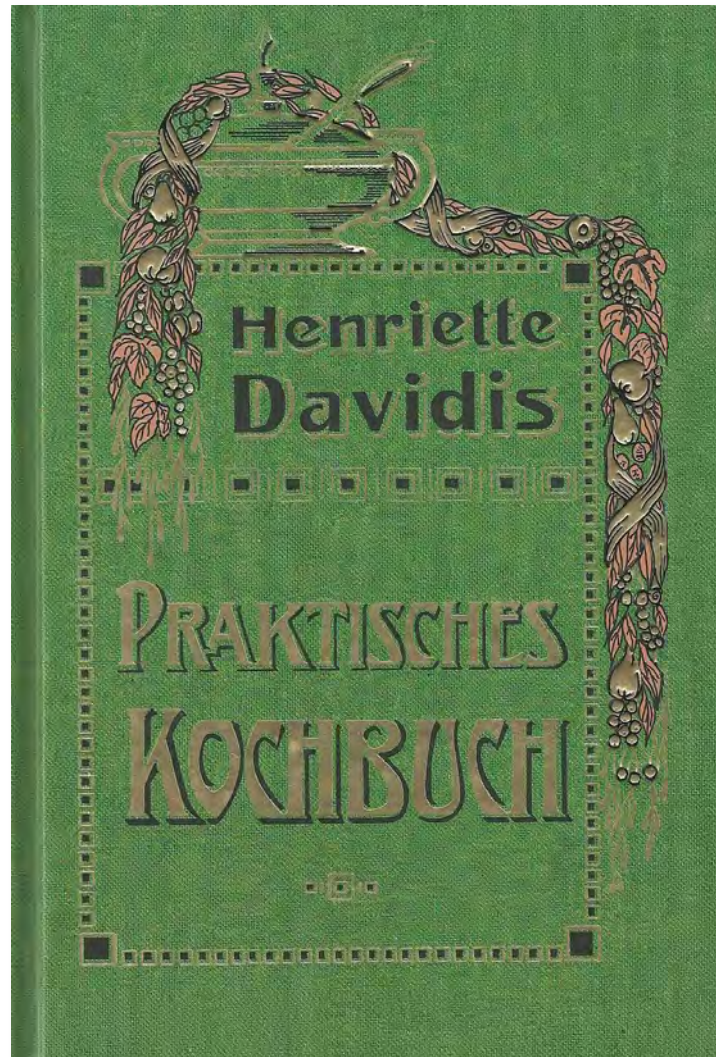
Preparation for culinary analysis

By way of example

Henriette Davidis:

Praktisches Kochbuch für
die gewöhnliche und feinere Küche

(1st edition: 1845)



Henriette Davidis: Bio

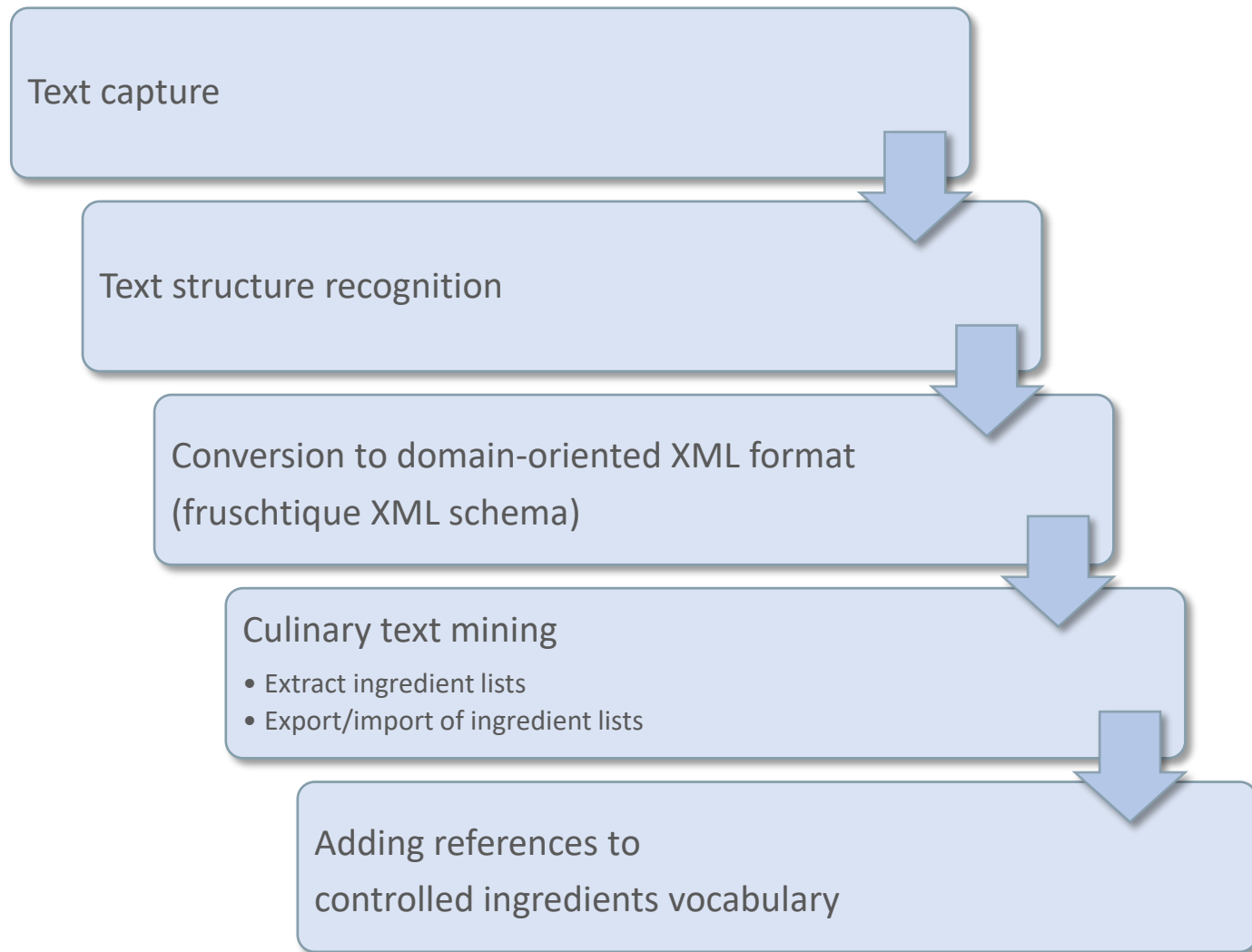
- 1801 Geburt in Wengern im Ruhrtal als Tochter des dortigen Pfarrers geboren
- Besuch der Töcherschule in Schwelm
- Ausbildung als Erzieherin in Elberfeld
- Tätigkeit im Haus der älteren Schwester und einer hochgestellten Familie in Bremen
- 1841 Übernahme der Leitung einer Mädchenarbeitsschule in Sprockhövel
- 1845 "Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche"
- verstorben am 3.4.1876
- 1902 Das "Praktische Kochbuch" erscheint in 39. Aufl.



Weitere Schriften:

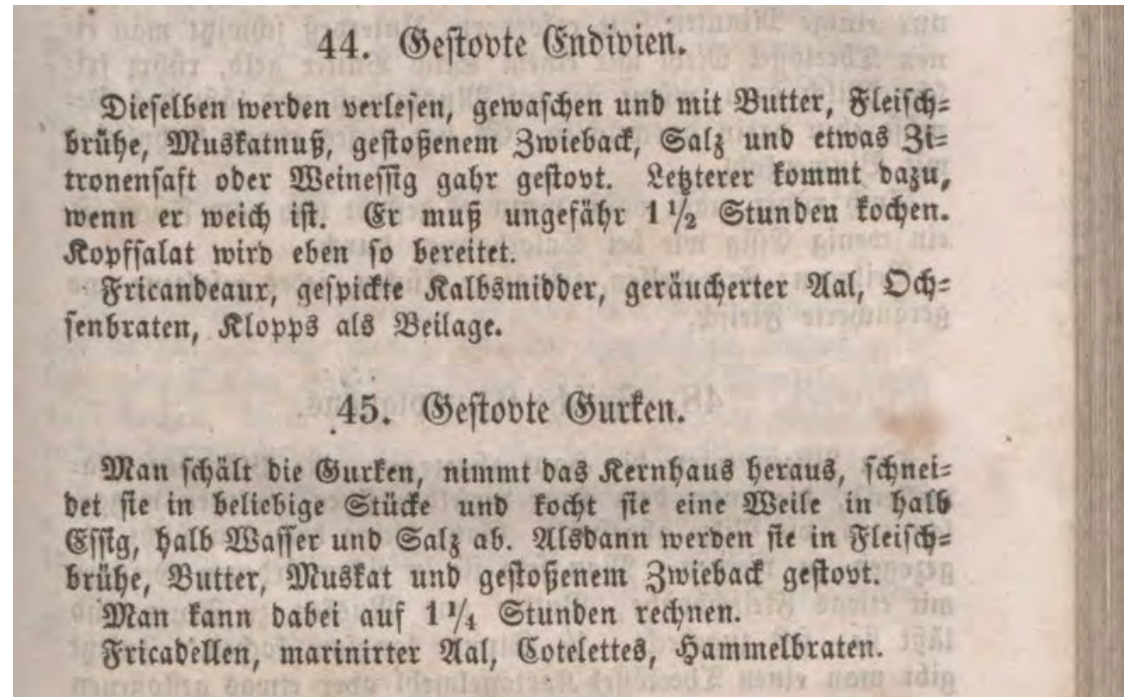
- "Zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte"
- "Der Gemüsegarten"
- "Der Beruf der Jungfrau"
- "Puppenköchin Anna. Kochbuch für kleine Mädchen"
- "Küchen- und Blumengarten für Hausfrauen"
- "Kraftbrühe von Liebig's Fleischextract"
- "Praktische Anleitung zur Bereitung des Roßfleisches"
- "Gedichte"

From print to data



Text capture

- Problems for scanning with OCR (*Optical Character Recognition*)
 - hard-to-recognize font
 - partially stained paper
 - uncommon characters (f, lang-s)
 - uncommon words
 - antiquated orthography



Structure recognition

- Detect chapter start/end
- Detect recipe start/end
- Other structural properties

44. Gestovte Endivien.

Dieselben werden verlesen, gewaschen und mit Butter, Fleischbrühe, Muskatnuß, gestoßenem Zwieback, Salz und etwas Zitronensaft oder Weinessig gahr gestovt. Letzterer kommt dazu, wenn er weich ist. Er muß ungefähr $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen. Kopfsalat wird eben so bereitet.

Fricandeaux, gespickte Kalbsmidder, geräucherter Aal, Ochsenbraten, Klopps als Beilage.

45. Gestovte Gurken.

Man schält die Gurken, nimmt das Kernhaus heraus, schneidet sie in beliebige Stücke und kocht sie eine Weile in halb Essig, halb Wasser und Salz ab. Alsdann werden sie in Fleischbrühe, Butter, Muskat und gestoßenem Zwieback gestovt.

Man kann dabei auf $1\frac{1}{4}$ Stunden rechnen.

Fricadellen, marinirter Aal, Cotelettes, Hammelbraten.



Berlin SBB-PK, 50 MA 41871

[Text-Bild-Ansicht öffnen ...](#)

Davidis, Henriette: Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. 4. Aufl. Bielefeld, 1849.

BIBLIOGRAPHISCHE ANGABEN

URN:	urn:nbn:de:kobv:b4-20090519933
Titel:	Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche
Untertitel:	Zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte zur Bereitung von verschiedenartigen Speisen, kalter und warmer Getränke, Gelees, von Gefrorenem, Backwerken, so wie zum Einmachen und Trocknen von Früchten
Autor/in:	Henriette Davidis (GND, Wikipedia, ADB/NDB)
Erscheinungsjahr:	1849
Verlag/Drucker:	Velhagen und Klasing
Ort:	Bielefeld
Auflage:	4., vermehrte u. verbesserte Auflage
Bibliothek:	Staatsbibliothek zu Berlin – Preußischer Kulturbesitz
Signatur:	SBB-PK, 50 MA 41871

INFORMATIONEN ZUM WERK

Publikationstyp:	Monographie
Verfügbarkeit:	Text (TEI-XML-, HTML-, TCF-, E-Book-Fassung): CC BY-SA 4.0 Weitere Informationen: Nutzungsbedingungen.
Schriftart:	Fraktur
Genre:	Gebrauchsliteratur :: Kochbuch
im DTA seit:	2008-03-18 16:15:05
Korpus:	DTA-Kernkorpus

KOMMENTAR ZUR DTA-AUSGABE

Die Erstausgabe erschien 1845 bei Rackhorst in Osnabrück u.d.T. "Zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte der gewöhnlichen und feineren Küche. [...]". In der der Bayerischen Staatsbibliothek München, der Staatsbibliothek zu Berlin – Preußischer Kulturbesitz sowie der Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg in Frankfurt am Main konnte kein sicherer Nachweis auf ein verfügbares Exemplar der Erstausgabe ermittelt werden. Daher wurde für das DTA die 4., vermehrte u. verbesserte Auflage aus der Staatsbibliothek zu Berlin – Preußischer Kulturbesitz zur Digitalisierung herangezogen.

GRUNDLAGE DIESES DIGITALISATS

Dieses Werk wurde gemäß den DTA-Transkriptionsrichtlinien im Double-Keying-Verfahren von Nicht-Muttersprachlern erfasst und in XML/TEI P5 nach DTA-Basisformat kodiert.

DTA text and structure markup

- Single large file in TEI format

Text Encoding Initiative (TEI):

an XML-based standard for coding of structured text.

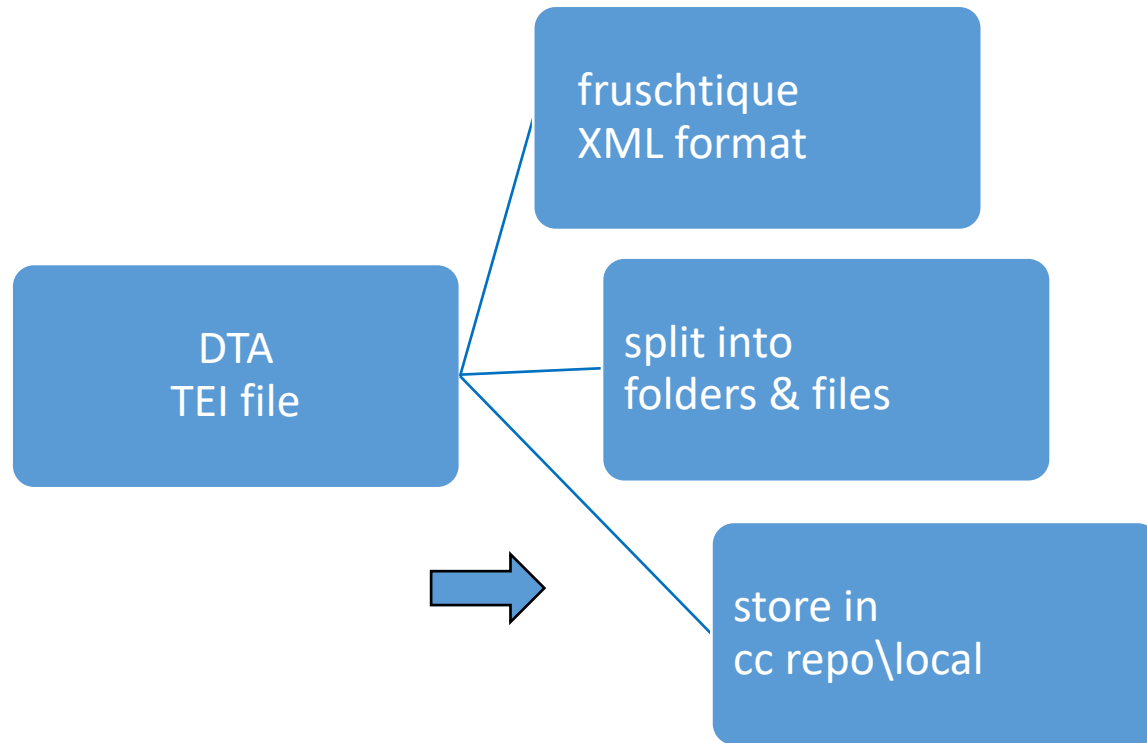
TEI	text	body	div	div	head
5667		<p>Das Fleiſch muß 3 Stunden kochen; eine Stunde vor An-<lb/> richtezeit			
5667		werden Borrei und Kartoffeln zum Fleiſche gethan.</p>			
5668		</div>			
5669		<lb/>			
5670		<div n="2">			
5671		<head>44. Geſtovtte Endivien.</head>			
5672		<lb/>			
5673		<p>Dieſelben werden verleſen, gewaſchen und mit Butter,			
5673		Fleiſch-<lb/> brühe, Muskatnuß, geſtoßenem Zwieback, Salz und etwas Zi-<lb/>			
5673		tronenſaft oder Weineſſig gahr geſtovt. Letzterer kommt dazu,<lb/> wenn			
5673		er weich iſt. Er muß ungefähr 1¼ Stunden kochen.<lb/> Kopfſalat wird eben ſo			
5673		bereitet.</p>			
5674		<lb/>			
5675		<p>Fricandeaux, geſpickte Kalbsmidder, geräucherter Aal, Och-<lb/>			
5675		ſenbraten, Klopps als Beilage.</p>			
5676		</div>			
5677		<lb/>			
5678		<div n="2">			
5679		<head>45. Geſtovtte Gurken.</head>			
5680		<lb/>			
5681		<p>Man ſhält die Gurken, nimmt das Kernhaus heraus, ſchnei-<lb/>			
5681		det ſie in beliebige Stücke und kocht ſie eine Weile in halb<lb/> Eſſig,			
5681		halb Waſſer und Salz ab. Alsdann werden ſie in Fleiſch-<lb/> brühe,			
5681		Butter, Muskat und geſtoßenem Zwieback geſtovt.</p>			
5682		<lb/>			
5683		<p>Man kann dabei auf 1¼ Stunden rechnen.</p>			
5684		<lb/>			
5685		<p>Fricadellen, marinirter Aal, Cotelettes, Hammelbraten.</p>			
5686		</div>			
5687		<lb/>			
5688		<div n="2">			
5689		<head>46. Gefüllte Gurken.</head>			
5690		<lb/>			
5691		<p>Hierzu wählt man große Gurken, ſhält und ſchneidet			
5691		ſie<lb/> bis über die Mitte der Länge nach ein, nimmt das Kernhaus<lb/> mit einem Löffel			
5691		heraus, läßt ſie in geſalzenem Waſſer mit<lb/> Eſſig			
5691		einige Mal aufkochen, thut ſie darauf in kaltes Waſſer<lb/> und füllt			
5691		ſie, nachdem ſie abgetrocknet ſind, mit einer Kalb-<lb/> fleiſch-Farce.			
5691		Dann werden die Gurken zugedrückt, mit einem<lb/> Faden dicht umbunden, in Fleiſchbrühe und			
5691		Butter, mit Mus-<lb/> kat gewürzt, in einem irdenen Geſchirr gekocht, welches etwa<lb/> 1¼			
5691		Stunden dauert. Vor dem Anrichten wird etwas geſto-<lb/> ßener Zwieback daran gegeben.</p>			
5692		<lb/>			
5693		<p>Eine Mittelſchüſſel.</p>			
5694		</div>			
5695		<lb/>			
5696		<pb n="94" facs="#f0132"/>			
5697		<fw type="header" place="top"><hi rendition="#g">Gemüſe</hi>.</fw>			
5698		<lb/>			

recipe

Review of DTA version

- TEI is text-oriented, not domain-oriented
- unnecessary coding of print specifics
 - lang-s
 - line breaks
 - page breaks
 - hyphenation
 - ...
- missing unique recipe identifiers
(original sometimes uses equal recipe names for several recipes)
- missing resolution of cross references between recipes

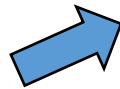
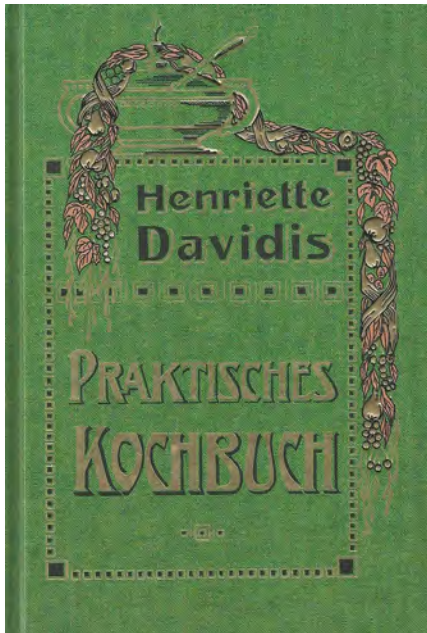
Conversion to domain-oriented XML format



- XSLT script, executed by Saxon in oXygen XML editor



Folders and files



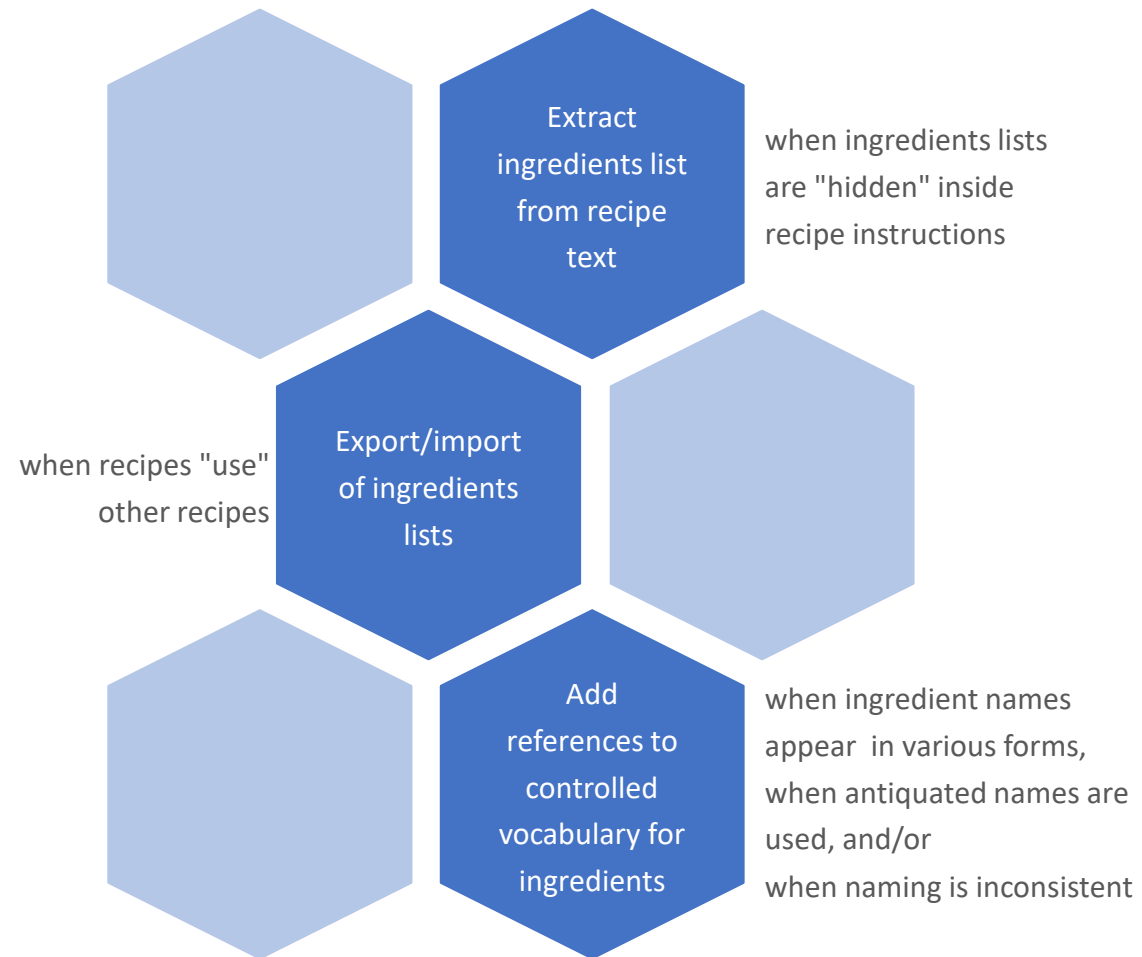
00 Allgemeine Regeln	31.07.2020 16:11	Dateiordner
01 Suppen	11.08.2020 11:16	Dateiordner
02 Fische	03.07.2020 15:41	Dateiordner
03 Gemüse	10.07.2020 14:34	Dateiordner
04 Puddings	10.07.2020 07:44	Dateiordner
05 Aufläufe	27.06.2020 16:02	Dateiordner
06 Eier-, Milch- und Mehl-Speisen	10.07.2020 14:03	Dateiordner
07 Pasteten	27.06.2020 22:44	Dateiordner
08 Fleischspeisen aller Art	12.08.2020 17:14	Dateiordner
09 Gelees und Gefornes	27.06.2020 11:37	Dateiordner
10 Klöße	01.08.2020 11:54	Dateiordner
11 Crèmes	27.06.2020 13:55	Dateiordner
12 Compotes	27.06.2020 13:14	Dateiordner
13 Salate	27.06.2020 15:52	Dateiordner
14 Saucen	31.07.2020 17:12	Dateiordner
15 Backwerk	03.07.2020 12:53	Dateiordner



Aalsuppe mit Bouillon.xml	26.07.2020 14:21	XML Document	4 KB
Aalsuppe mit Wasser.xml	26.07.2020 14:21	XML Document	4 KB
Aepfelsuppe mit Anis.xml	26.07.2020 14:21	XML Document	3 KB
Aepfelsuppe mit Korinthen.xml	26.07.2020 14:21	XML Document	3 KB
Aepfelsuppe, für Kranke passend. Desgleichen.xml	26.07.2020 14:21	XML Document	3 KB
Aepfelsuppe, für Kranke passend.xml	26.07.2020 14:21	XML Document	3 KB
Apfelsinen-Kalteschale.xml	26.07.2020 14:21	XML Document	3 KB
Aprikosen-Kalteschale.xml	26.07.2020 14:21	XML Document	2 KB
Bier-Kalteschale.xml	26.07.2020 14:21	XML Document	3 KB
Biersuppe mit Brod.xml	26.07.2020 14:21	XML Document	2 KB
Biersuppe mit Milch.xml	26.07.2020 14:21	XML Document	4 KB
Biersuppe mit Rosinen.xml	26.07.2020 14:18	XML Document	2 KB
Brodsuppe für Kranke passend.xml	26.07.2020 14:21	XML Document	2 KB
Brünellensuppe, für Kranke passend.xml	26.07.2020 14:21	XML Document	2 KB
Buchweizen-Grütze mit Milch.xml	26.07.2020 14:21	XML Document	2 KB
Buttermilch mit feiner Perlgerste (Graupen), auch für Kranke passend.xml	26.07.2020 14:21	XML Document	2 KB
Buttermilch mit Pflaumen (Zwetschen).xml	26.07.2020 14:21	XML Document	2 KB
Buttermilchsuppe mit Mehl.xml	26.07.2020 14:21	XML Document	3 KB
Chocoladensuppe.xml	26.07.2020 14:21	XML Document	2 KB
Eine angenehme Abendsuppe warm und kalt.xml	26.07.2020 14:21	XML Document	3 KB
Eine gute Krankensuppe bei Rotherruhr und Diarrhöe.xml	26.07.2020 14:21	XML Document	3 KB
Eine gute Suppe von Braten-Jus.xml	26.07.2020 14:21	XML Document	3 KB
Eine sehr angenehme Suppe von grober Gerste.xml	26.07.2020 14:21	XML Document	3 KB
Einfache Hasensuppe, oder andere braune Suppe.xml	26.07.2020 14:21	XML Document	5 KB
Erdbeers- oder Himbeers-Kalteschale.xml	26.07.2020 14:21	XML Document	2 KB

Nearly 1100 recipes!

Culinary text mining



Ingredients list extraction

- antiquated ingredient name

Das Fricassee ohne **Scorzonern** wird bereitet nach voriger Angabe. Zugleich kocht man in kleine Stücke geschnittenen Blumenkohl in Wasser und Salz langsam gahr, damit er ein schönes Ansehn behält, richtet das Fleisch in der Mitte der Schüssel an, legt den Blumenkohl zierlich daran herum, die Blumen nach oben (jedoch muß man denselben erst behutsam auf ein Sieb legen, damit das Wasser ablaufe), und gibt dann über die angerichtete Schüssel die reichlich lange und recht sämige Sauce.

Recipe
"Kalbfleisch-Fricassee"

Ingredients list extraction

Master thesis
Torsten Knauf



Definition der TEI-basierten „culinary editions Markup Language“ (cueML), Bewertung von Verfahren für die automatische Extraktion von Zutatenlisten aus Rezepten und die Auszeichnung des „Praktischen Kochbuchs für die gewöhnliche und feinere Küche“ von Henriette Davidis (1849)

Master-Arbeit für den Abschluss:
Master of Science



Arbeitsgruppe Kommunikationssysteme,
Technische Fakultät der
Christian-Albrechts-Universität zu Kiel

vorgelegt von:
Torsten Knauf
am: 31.03.2017

Erstprüfer: Prof. Dr.-Ing. Norbert Luttenberger
Zweitprüfer: Dr.-Ing. Jesper Zedlitz

Export/import of ingredients lists



Needed: **complete** ingredients list, e.g. for graphLab!

Sind die Kartoffeln wie im Vorhergehenden gesagt, gekocht und angerichtet, wird eine beliebige Sauce von Zwiebeln, oder Sahne, oder Petersilie u. s. w. darüber gegeben und solche fest zugedeckt.

- reference to previous recipe
- reference to arbitrary recipe

Need import/export of ingredients lists!



Enhanced form

required for

- export/import of ingredients lists
- references to controlled vocabulary

Rezept: ID: Kapitel: Sammlung:

KochbuchID:

Zutaten für Zutaten-Index: durch Komma getrennt

Einleitung:

Referenzliste neu laden | Grundrezept importieren

Zutaten

Zutatenliste

Listennamen:

Menge: <input type="text"/>	Zutat: <input type="text" value="Kalbsbrust oder Rippenstück"/>	Referenz: <input type="text" value="kalbfleisch"/>	<input type="button" value="+"/>
Menge: <input type="text" value="etwas"/>	Zutat: <input type="text" value="Mehl"/>	Referenz: <input type="text" value="weizenmehl"/>	<input type="button" value="+"/>
Menge: <input type="text"/>	Zutat: <input type="text" value="Butter"/>	Referenz: <input type="text" value="butter"/>	<input type="button" value="+"/>
Menge: <input type="text" value="etwas"/>	Zutat: <input type="text" value="Salz"/>	Referenz: <input type="text"/>	<input type="button" value="+"/>
Menge: <input type="text"/>	Zutat: <input type="text" value="Muskatblüte"/>	Referenz: <input type="text" value="muskat"/>	<input type="button" value="+"/>
Menge: <input type="text" value="einige"/>	Zutat: <input type="text" value="Zitronenschäben"/>	Referenz: <input type="text" value="zitronen"/>	<input type="button" value="+"/>
Menge: <input type="text" value="1-2"/>	Zutat: <input type="text" value="Eidottum"/>	Referenz: <input type="text" value="ei"/>	<input type="button" value="+"/>

weitere Liste anlegen | Liste importieren

Zutatenliste

Listennamen:

Menge: <input type="text"/>	Zutat: <input type="text" value="Blumenkohl"/>	Referenz: <input type="text"/>	<input type="button" value="+"/>
Menge: <input type="text"/>	Zutat: <input type="text" value="Salz"/>	Referenz: <input type="text"/>	<input type="button" value="+"/>

weitere Liste anlegen | Liste importieren

Zubereitung

Zubereitungsschritt:

Zubereitung

Das (Fricassee) Kalbfleisch-Fricassee mit Scorzener- oder Schwarzwurzeln.html ohne Scorzener wird bereitet nach voriger Angabe. Zugleich kocht man in kleine Stücke geschnittenen Blumenkohl in Wasser und Salz langsam gar, damit er ein schönes Ansehen behält, richtet das Fleisch in der Mitte der Schüssel ein, legt den Blumenkohl dorthin hinein, die Blumen nach oben (jedoch muß man denselben erst beidseitig auf ein Sieb legen, damit das Wasser abläuft), und gibt dann über die angerichtete Schüssel die reichlich lange und recht sämige Sauce.

Dazu:

Quelle:

Siehe auch: durch Komma getrennt

Lizenz:

Rezept abspeichern:

Export/import of ingredients lists

Required:
import!
And link.

Das [Fricassee](Kalbfleisch-Fricassee mit Scorzonern- oder Schwarzwurzeln.html) ohne Scorzonern wird bereitet nach voriger Angabe. Zugleich kocht man in kleine Stücke geschnittenen Blumenkohl in Wasser und Salz langsam gahr, damit er ein schönes Ansehn behält, richtet das Fleisch in der Mitte der Schüssel an, legt den Blumenkohl zierlich daran herum, die Blumen nach oben (jedoch muß man denselben erst behutsam auf ein Sieb legen, damit das Wasser ablaufe), und gibt dann über die angerichtete Schüssel die reichlich lange und recht sämige Sauce.

Zutatenliste

Listenname

Kalbfleisch-Fricassee

Menge		Zutat	Kalbsbrust oder Rippenstück	Referenz	kalbfleisch	+
Menge	etwas	Zutat	Mehl	Referenz	weizenmehl	+
Menge		Zutat	Butter	Referenz	butter	+
Menge	etwas	Zutat	Salz	Referenz		+
Menge		Zutat	Muskatblüthe	Referenz	muskat	+
Menge	einige	Zutat	Zitronenscheiben	Referenz	zitrone	+
Menge	1 - 2	Zutat	Eidottern	Referenz	ei	+

diese Liste exportieren

weitere Liste anlegen

Liste importieren

References to controlled vocabulary

Zutatenliste

Listenname

Menge <input type="text"/>	Zutat <input type="text" value="Kalbsbrust oder Rippenstück"/>	Referenz <input type="text" value="kalbfleisch"/>	<input data-kind="parent" data-rs="6" type="button" value="+"/>
Menge <input type="text" value="etwas"/>	Zutat <input type="text" value="Mehl"/>	Referenz <input type="text" value="weizenmehl"/>	
Menge <input type="text"/>	Zutat <input type="text" value="Butter"/>	Referenz <input type="text" value="butter"/>	
Menge <input type="text" value="etwas"/>	Zutat <input type="text" value="Salz"/>	Referenz <input type="text"/>	
Menge <input type="text"/>	Zutat <input type="text" value="Muskatblüte"/>	Referenz <input type="text" value="muskat"/>	
Menge <input type="text" value="einige"/>	Zutat <input type="text" value="Zitronenscheiben"/>	Referenz <input type="text" value="zitrone"/>	
Menge <input type="text" value="1 - 2"/>	Zutat <input type="text" value="Eidottern"/>	Referenz <input type="text" value="ei"/>	<input data-kind="parent" data-rs="2" type="button" value="+"/>
<input type="button" value="diese Liste exportieren"/>			

Resulting recipe in XML coding

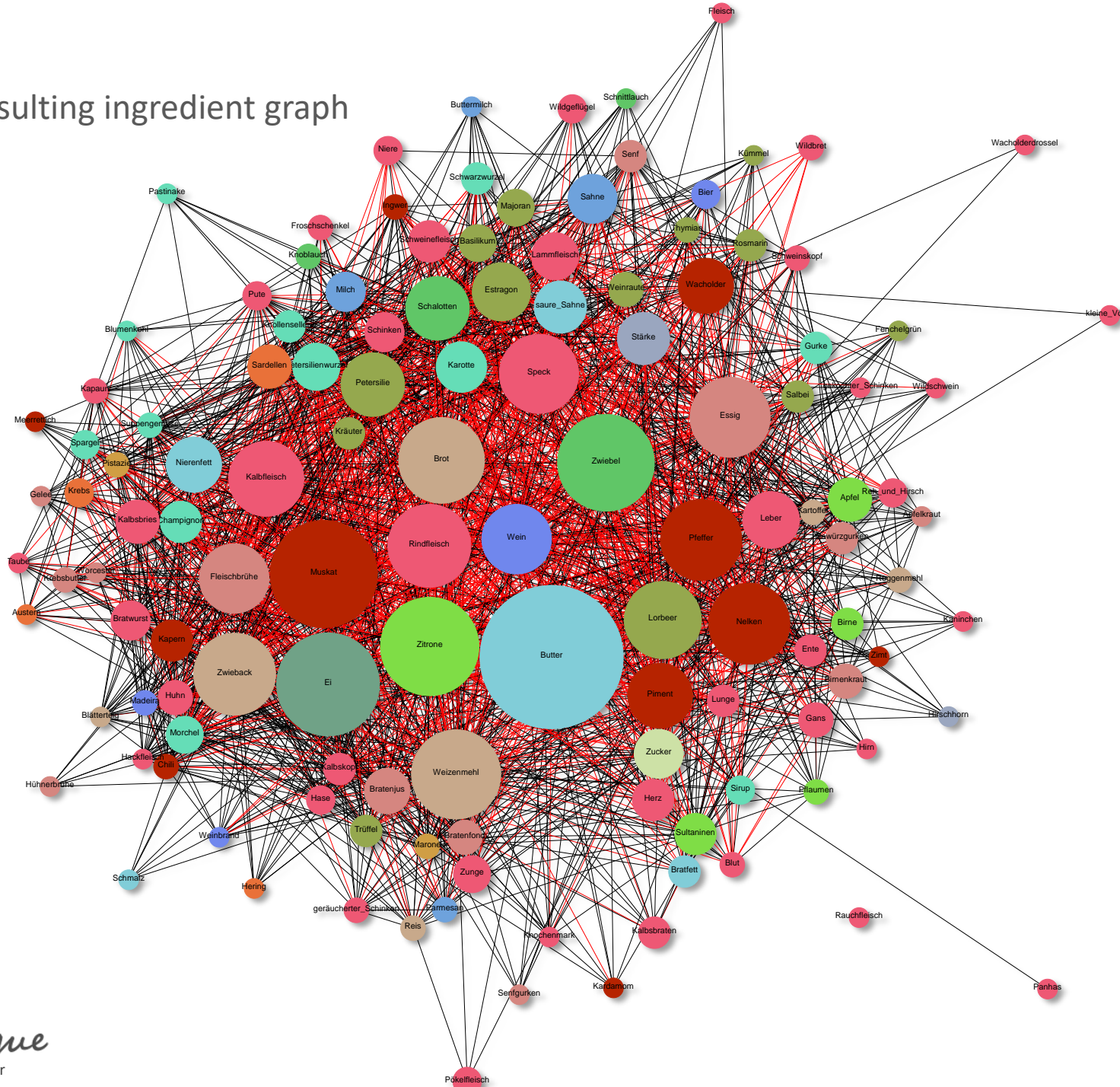
```
<?xml version="1.0" encoding="UTF-8"?><!DOCTYPE stylesheet SYSTEM "file:///C:/Users/nlutt/Documents/Websites/tools/entities.dtd">
<fr:recipe xmlns:fr="http://fruschtique.de/ns/recipe" xmlns:xsi="http://www.w3.org/2001/XMLSchema-instance"
xsi:schemaLocation="http://fruschtique.de/ns/recipe file:///c:/Users/nlutt/Documents/websites/tools/recipe.xsd" rcpID="I-065">
  <fr:meta>
    <fr:book>KochbuchHD</fr:book>
    <fr:chapter>08 Fleischspeisen aller Art</fr:chapter>
  </fr:meta>
  <fr:recipeName>Kalbfleisch-Fricassee mit Blumenkohl</fr:recipeName>
  <fr:recipeKeywords/>
  <fr:recipeIntro/>
  <fr:recipeIngredients>
    <fr:igdtList noshow="noshow" fromRecipe="Kalbfleisch-Fricassee mit Scorzoner- oder Schwarzwurzeln" fromRcpID="I-064"
      fromBook="KochbuchHD" fromChapter="08 Fleischspeisen aller Art">
      <fr:igdtListName>Kalbfleisch-Fricassee</fr:igdtListName>
      <fr:igdtListLine>
        <fr:igdtQuantity/>
        <fr:igdtName ref="kalbfleisch">Kalbsbrust oder Rippenstück</fr:igdtName>
      </fr:igdtListLine>
      <fr:igdtListLine>
        <fr:igdtQuantity>etwas</fr:igdtQuantity>
        <fr:igdtName ref="weizenmehl">Mehl</fr:igdtName>
      </fr:igdtListLine>
      <fr:igdtListLine>
        <fr:igdtQuantity/>
        <fr:igdtName ref="butter">Butter</fr:igdtName>
      </fr:igdtListLine>
      <fr:igdtListLine>
        <fr:igdtQuantity>etwas</fr:igdtQuantity>
        <fr:igdtName ref="">Salz</fr:igdtName>
      </fr:igdtListLine>
      <fr:igdtListLine>
        <fr:igdtQuantity/>
        <fr:igdtName ref="muskat">Muskatblüte</fr:igdtName>
      </fr:igdtListLine>
      <fr:igdtListLine>
        <fr:igdtQuantity>einige</fr:igdtQuantity>
        <fr:igdtName ref="zitronen">Zitronenscheiben</fr:igdtName>
      </fr:igdtListLine>
      <fr:igdtListLine>
        <fr:igdtQuantity>1 - 2</fr:igdtQuantity>
        <fr:igdtName ref="ei">Eidottern</fr:igdtName>
      </fr:igdtListLine>
    </fr:igdtList>
  </fr:recipeIngredients>
</fr:recipe>
```

Numbers for the "meat chapter"

Anzahl Rezepte	157
Anzahl Zutaten	129
Mittlere Anzahl Zutaten pro Rezept	8.57
Anzahl Kanten	6894
davon: Mehrfachkanten	5645
Anzahl voneinander verschiedener Kanten	2271
davon: Mehrfachkanten	1022

Chapter
"Fleischspeisen aller Art"

Resulting ingredient graph





Thank you!