Hier nun meine gewonnenen Erkenntnisse bezüglich des Tags-Schemas. Allgemein würde ich sagen, dass ich bis jetzt nicht ganz zufrieden war, da ich bei der Aufarbeitung der Meta-Daten sofort die Verwendung in der Webseite im Kopf hatte. Ganz im Sinne vom Software Engineering Goal Seperation of Concerns sollte dies jedoch ein komplett eigener Concern sein, welcher auf saubere Meta-Daten aufbaut. Dementsprechend sollten meiner Meinung nach die Meta-Daten das Dokument exakt wiedergeben und nicht bereits Transformationen wie Maß in Liter vornehmen. Bevor ich meine Erkenntnisse genauer erläutern will, möchte ich festhalten, dass ich nun das Gefühl habe, das Kochbuch sinnvoll tagen zu können und freue mich über meine Lernkurve. Auch wenn dies damit verbunden ist, dass ich meine Tags wahrscheinlich noch einmal überarbeiten muss (yay, noch mehr tagen :P ).

* Die Quantifizierungseinheiten würde ich nicht Übersetzten, sondern im Original übernehmen. Ich sehe darinnen mehrere Vorteile:
  + Einheiten wie *1 Loth*, oder *für 4 Pfennige geriebenes Weißbrod*, welche orts- und zeitabhängig sind (und die ich daher nicht berücksichtigt habe), können so angegeben werden. Dem menschlichen Leser geben diese Einheiten auch eine ungefähre Größenordnung, wenn diese in die Zutatenliste übernommen werden. Darüber hinaus können diese Einheiten auch ggf. später nach gründlicher Recherche leicht voll automatisch in heute übliche Maße übersetzt werden.
  + Wurde eine Einheit hingegen manuell falsch übersetzt, so ist das nachträgliche Korrigieren nicht trivial. So schreibt Frau Davidis z.B. als Anmerkung in ihrem Inhaltsverzeichnis, dass 1 Maß gleich 1 Quart ist. Bis jetzt habe ich 1 Maß mit 1l übersetzt. Ein erster Blick auf [Wikipedia](https://de.wikipedia.org/wiki/Quart_(Einheit)#Deutsches_System) zeigt, dass ein Quart im deutschsprachigen Raum gar keine eindeutige Maßeinheit war/ist. In Breslau hat man z.B. unter einem Maß nur 0.69l verstanden. Eine automatische nachträgliche Anpassung von allen Liter-Einheiten ist aber nicht zielführend, da ich z.B. *ein Glas Rum* stets mit 0.2l übersetzt habe und *ein Weinglas* mit 0.3l, welche nicht an die Maß-Umrechnung gebunden sind. (Evntl. will man später auch diese Übersetzungen korrigieren, was kein Problem wäre, wenn die *unit=“Weinglas“* mit *quantity=“1“* gewesen wäre.
  + 1 Pfund haben wir als 1 kg festgelegt. Ich bin mir nicht sicher, ob das stimmt (diese Übersetzung ergibt sich zumindest nicht aus Wikipedia).
  + 1 EL Reis habe ich mit 15g übersetzt. Da jedoch nur kg als Einheit zugelassen ist, steht in der Zutatenliste *Reis 0.015kg*, was ich persönlich unschön finde. *15g* oder *1EL* fände ich angenehmer zu lesen.
  + *3.5 Eier* in einer Zutatenliste zu lesen, finde ich gewöhnungsbedürftig. Abgesehen davon gehen durch den Mittelwert bei variablen Angaben Informationen verloren. So sind z.B. aus meiner Sicht *4 Eier* etwas Anderes als *3-5 Eier*.
  + Ich finde es auch nicht intuitiv in der Zutatenliste andere Einheiten als im Text zu lesen. Stattdessen könnte man die original und heute übliche Einheit anzeigen, oder zu einer Umrechnungsübersicht verlinken.
* Ich habe das Gefühl, dass manche relevanten Informationen außerhalb der Rezepte zu finden sind. Zum Beispiel dass, wie bereits erwähnt, Frau Davidis unter einem Maß ein Quart versteht. Oder dass alle Klöße, sofern nichts Anderes angeben ist, 10-15min kochen sollen.

Daher fände ich es sinnvoll, alle „allgemeinen Vorbereitungsregeln“ und Ähnliches mit auf die Webseite zu übernehmen. Es schadet wahrscheinlich auch nicht, einmal sämtlichen Text auf z.B. im Inhaltsverzeichnis versteckte Anmerkungen zu lesen (auch wenn dies Arbeit macht/ist).

* Da ich nicht sehe, wie die *cooktime* sinnvoll zugeordnet werden kann, würde ich sie komplett weglassen – Für schlaue Ideen bin ich immer dankbar; ich bin ja u. A. hier um etwas zu Lernen ☺
* Rezept A-12 ist z.B. für 12 Personen gedacht. Daher habe ich die Zutaten manuell auf p.P. runtergerechnet, was ich im Nachhinein für nicht clever erachte. Abgesehen von unnötigen Rundungsfehlern, sind die Mengenangaben so sehr klein, was insbesondere daher überrascht, dass die meisten Rezepte nicht auf p.P. runter gerechnet sind. Stattdessen hätte ich die Originalmenge nehmen und zusätzlich das Element *recipeYield* verwenden sollen.
* Bei Beilagen war ich mir unsicher, ob diese als Zutaten zu tagen sind, oder nicht. Ich denke, sie in das bisherige Schema reinzupressen ist der falsche Ansatz. Diese sollten stattdessen als das getagt werden, was sie im Dokument sind (Beilage / supplement). Später kann dann überlegt werden, ob diese in der Zutatenliste auftauche, einen eigenen Überschrift / Liste *Beilagen* kriegen, ob sie in eine Kalorien-Berechnung mit reinzählen, etc…
* Gleiches gilt für Zutaten, welche z.B. je nach Geschmack verwendet oder weggelassen werden können. Da diese im Dokument optional sind, sollten sie als optionale Zutaten getagt werden und die spätere Verwendung kann diese dann wie gewünscht interpretieren. Sie als Zutaten zu tagen oder gar nicht zu tagen (wie ich es bis jetzt leider gemacht habe) ist ein unnötiger Informationsverlust.
* Für eine vollstände Zutatenliste ist das bisherige *link*-Tag noch nicht ausreichend. Im Text ist die Information, ob alle, keine, oder eine Teilmenge der Zutaten zu übernehmen sind verborgen. Diese Information könnte man beispielsweise in einem *includeIngredients*-Attribut maschinell lesbar machen.

Des Weiteren habe ich noch folgende, offene todos im Kopf:

* Beim BLS habe ich aus Interesse einmal nachgefragt, in wie weit man ihn für eine Akademische Arbeit verwendet darf. Die Antwort würde ich so interpretieren, dass man Nährstoffinformationen extrahieren darf, solange man den BLS nicht öffentlich stellt. Angaben ohne nachvollziehbare Quelle anzugeben finde ich jedoch sehr unbefriedigend / fragwürdig, so dass ich gerne auf den BLS verzichten würde. Ich denke, dass ich meine HiWi-Stunden alleine mit dem Tagen mehr als voll kriege und halte es daher für vertretbar, die Extraktion der Nährstoffe als eigenes (erst einmal nicht mein) Thema aufzufassen.
* Für die Webseite wäre wahrscheinlich ein kurzer Lebenslauf von Frau Davidis nett, so wie ein Paar Informationen zum Buch wie z.B. wie viele Auflagen es gab, wie viele Exemplare verkauft wurden, etc…
* Informationen zur digitalen Verarbeitung zusammentragen. Dies ist wahrscheinlich in kurzer Form für meine Master-Arbeit sowieso sinnvoll, so dass ich das noch tun wollte.