

Prof. Dr. Alfred Toth

## Referenz zwischen Objekt- und Subjektreferenz

1. In Toth (2015) wurde zwischen Objekt- und Subjektreferenz bei Zeichen (Z) und Namen (N) unterschieden, wobei beide durch ein übergeordnetes System

$$Z^* = [Z, N]$$

definiert worden waren. Die Ergebnisse waren in der folgenden Tabelle zusammengefaßt worden.

Z*	Ω-Referenz	Σ-Referenz	
		expedientell	perzipientell
Z	ja	ja	nein
N	ja	nein	ja

Namen weisen somit im Gegensatz zu Zeichen (im engeren Sinne) grundsätzlich nicht nur Objekt-, sondern auch Subjektreferenz auf, und somit darf sich die Arbitrarität von Namen nicht nur auf ihre Objektreferenz, sondern muß sich auch auf ihre Subjektreferenz beziehen. Wegen dieser doppelten Referenz von Namen ist somit zwischen einer weiteren Referenz, nämlich derjenigen zwischen Objekt- und Subjektreferenz, zu unterscheiden. Dies wird im folgenden anhand von drei gastronomischen Beispielen gezeigt. Im Gegensatz zu den in Toth (2015) behandelten Ortsnamen kommt hier nicht nur perzipientelle, sondern auch expedientelle Subjektreferenz vor, d.h. es gibt nicht nur Speisen, die nach Subjekten, sondern auch von ihnen (und damit weiterhin nach ihnen) benannt werden. Ferner tritt wohl nur bei gastronomischen Namen der Fall ein, daß Speisen sowohl expedientelle als auch perzipientelle Subjektreferenz aufweisen können. Beispielsweise wurde die Pizza Margerita von Auguste Escoffier (expedientelles Subjekt) nach der Königin Margerita von Italien (perzipientelles Subjekt) benannt, aber der Name der Pizza besitzt insofern rein perzipientelle Subjektreferenz, als sie nicht \*Pizza Auguste, sondern eben Pizza Margerita benannt ist.

2. Die Referenz zwischen Subjekt- und Objektreferenz bei Namen für gastronomische Objekte wird durch Rezepte, d.h. Algorithmen, erwirkt, d.h. bereits die geringste Abweichung vom Rezept zerstört die Subjektreferenz des Objektes.

### 2.1. Újházi tyúkleves

Benannt nach Újházi Ede (1941-1915), ungarischer Schauspieler und Hobbykoch.



A zöldségeket megtisztítjuk. A vöröshagymát megmossuk, de a héját rajta hagyjuk.

A tyúkot megtisztítjuk, kívül-belül alaposan megmossuk, majd hideg vízben feltesszük főni. Ha felforrt, lehabozzuk.

Hozzáadjuk a paprikát, a paradicsomot, a vöröshagymát és a fűszereket. Az egész borsot és a fokhagymát tegyük teatojásba vagy fűszerzacskóba, így tegyük a levesbe. Főzzük kb. 1 órát kis lángon, majd adjuk hozzá a zöldségeket - a gomba, a zöldborsó és a karfiol kivételével. Ezeket 2-3 merőkanál levesben külön főzzük meg. Kis lángonm csak gyöngyözve forraljuk a levest.

Ha a tyúk megpuhult, zárjuk el a lángot, és a levest pihentessük fél órát, majd óvatosan szűrjük át.

A zöldségeket vágjuk össze ízlés szerint. A tyúkot darabolva vagy kicsontozva, a húst metéltre vágva tehetjük a levesbe. Betétnek külön főzzünk ki csigatésztát vagy cérnametéltet. Jó étvágyat kívánok hozzá!

(Quelle: [www.mindmegette.hu](http://www.mindmegette.hu))

### 2.2. Filet de Boeuf Talleyrand

Benannt nach der Herzogin Dorothee de Talleyrand-Périgord (1793-1862).



- Clouter le filet aux truffes,
  - à raison de 200 grammes de truffes par kilo de filet.
- Le mettre à mariner au Madère pendant 2 ou 3 heures.
- Ensuite,
  - le Barder,
  - le ficeler
  - et le Poêler au Madère.
- Bien Glacer la surface en dernier lieu.
- Le dresser et servir à part :
  1. La garniture de macaroni à la Talleyrand ;
  2. Une Sauce Périgueux corsée,
    - comportant les truffes
      - en fine Julienne
      - au lieu de truffes hachées.

(Quelle: escoffier.org)

### 2.3. Pêche Melba

**Pfirsich Melba** ist ein Dessert, das Auguste Escoffier der Sängerin Nellie Melba widmete, die von 1892 bis 1893 am Londoner Royal Opera House gastierte. Angeblich wurde das Dessert zu diesem Anlass erfunden. Escoffier kreierte damals ein Dessert für Melba, indem er Pfirsiche auf Vanilleeis pochierte, serviert in einem aus einem Eisblock geschnitzten Schwan. Zu diesem Zeitpunkt wurde das Dessert – auch von Escoffier – noch nicht Pfirsich Melba genannt. Unter dem Namen Pfirsich Melba servierte er das Dessert erstmals zur Eröffnung des Hotels Carlton in London im Juli 1899.

(Quelle: Wikipedia, s.v. Pêche Melba)



- 1) mettre un saladier au congélateur, et vérifier que la crème fleurette soit bien fraîche
- 2) si vous avez opter pour des pêches fraîches, peler les, couper les en deux.
- 3) faites pocher les pêches dans 70 cl d'eau bouillante contenant le sucre, laisser 10 mn
- 4) faites fondre la gelée de groseilles ou de framboises à feu doux avec 10 cl d'eau et laisser refroidir
- 5) faites griller les amandes à la poêle sans matière grasse
- 6) monter la chantilly, vers la fin mettre le sucre glace et quelques gouttes d'extrait de vanille
- 6) dans des coupes mettre deux boules de glace vanille, les oreillons de pêches sur les cotés de la glace, napper de coulis, finir avec la chantilly décorée avec les amandes servir aussitôt

(Quelle: [www.cuisine-et-mets.com](http://www.cuisine-et-mets.com))

## Literatur

Toth, Alfred, Objekt- und Subjektreferenz. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

3.2.2015