Prof. Dr. Alfred Toth

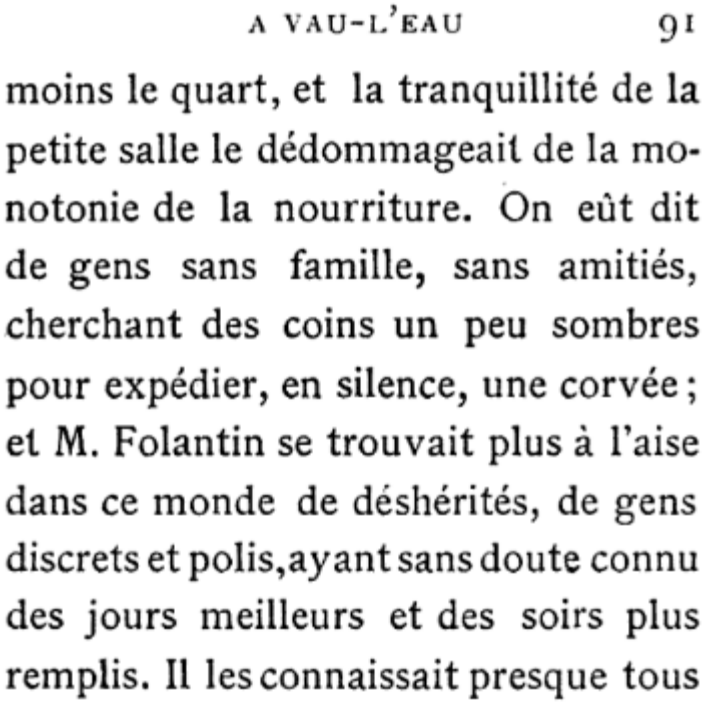
Zur Ontik von franz. bouillon

1. Von besonderem Interesse innerhalb der franz. Zeichen für verschiedene ontische Typen von Restaurants (vgl. Toth 2016a-c) ist franz. bouillon. Am auffälligsten ist, daß die Bezeichnungsfunktion für Restaurants im "Dictionnaire de l'Académie française" von 1879 fehlt. Der gute, alte Langenscheidt (1977) aus meiner Studienzeit gibt an: "billiges Restaurant", bei Pons (online) fehlt die Bezeichnungsfunktion für diesen Typus von Restaurant wieder, und tatsächlich taucht "bouillon" heute, wenigstens in Paris, nur noch als Name und nicht mehr als Zeichen für Restaurants auf. Ebenfalls hochgradig auffällig ist, daß zwar die englische, nicht aber die franz. Wikipedia ein entsprechendes Lemma hat:

In France, a **bouillon** (French: *bouillir*, English: to boil) is a traditional (late 19th or early 20th century), spacious restaurant that usually serves traditional French cuisine, in particular a Bouillon (broth) which has provided the name for this class of restaurants.

2. Obwohl das Wort 1879 im Akademiewörterbuch nicht verzeichnet ist, taucht es z.B. im 1882 in 1. Auflage erschienen Werk Joris-Karl Huysmans auf, der in Paris geboren und aufgewachsen ist. Der im folgenden wiedergegebene Passus aus "A Vau-l'Eau" dürfte die beste ontische Beschreibung eines bouillons enthalten, die man sich wünschen kann.

Puis il essaya de se concentrer, de prendre de l'intérêt aux moindres choses, d'extraire de consolantes déductions des existences remarquées près de sa table ; il alla dîner, pendant quelque temps, dans un petit bouillon près de la Croix Rouge. Cet établissement était généralement fréquenté par des gens âgés, par de vieilles dames qui venaient, chaque jour, à six heures


A VAU-L'EAU 91

moins le quart, et la tranquillité de la petite salle le dédommageait de la monotonie de la nourriture. On eût dit de gens sans famille, sans amitiés, cherchant des coins un peu sombres pour expédier, en silence, une corvée ; et M. Folantin se trouvait plus à l'aise dans ce monde de déshérités, de gens discrets et polis, ayant sans doute connu des jours meilleurs et des soirs plus remplis. Il les connaissait presque tous

In Sonderheit ist also die Angabe im engl. Wikipedia-Eintrag "spacious restaurant" falsch. Ebenfalls zur ontischen Charakteristik gehört das "sombre". Aus den zahlreichen bouillons, die M. Folantin in Huysmans Roman auf seinem Weg in den Abgrund frequentiert, gibt es neben relativ zu ihrer Umgebung koordinativen auch superordinative bouillons, aber keine subordinativen (welche estaminets hießen, vgl. Toth 2016c).

3. Diese ontisch vorgegebenen, d.h. ursprünglichen "bouillons" sollten daher am besten mit "Suppenküchen" übersetzt werden, von daher ergibt sich weiter, daß die meisten wohl table-d'hôte-Service hatten, also keine Trink- und/oder Eßrestaurants mit Einzeltischen waren, obwohl unter denjenigen, die M. Folantin aufsucht, sich auch solche befinden. On schroffem Gegensatz zu dieser ontischen Rekonstruktion vorgegebener stehen daher nachgegebene bouillons, d.h. Restaurants, welche zwar diesen Namen führen, aber keine bouillons bezeichnen, d.h. nicht-autosemiotische bouillons. Die beiden Praiser bouillons werden im folgenden als ontische Modelle präsentiert, und man vergleiche damit die Schilderungen Huysmans.

Le Bouillon Chartier, 7, rue du Faubourg Montmartre, 75009 Paris

Bouillon Racine, 3, rue Racine, 75006 Paris (Parterre)

Bouillon Racine, 3, rue Racine, 75006 Paris (1. Stock)

Literatur

Huysmans, Joris-Karl, A Vau-l'eau. 2. Aufl. Paris 1894

Toth, Alfred, Gebrauchsfunktionen thematischer Subzeichen als Namen für thematische Systeme. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2016a

Toth, Alfred, Zur Ontik von franz. buvette. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2016b

Toth, Alfred, Zur Ontik von franz. estaminet. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2016c

24.4.2016