

Prof. Dr. Alfred Toth

Zur Systemik von Attributen klassischer Gerichte

1. Zur allgemeinen Objekttheorie vgl. Toth (2012), zu S-U-Zusammenhängen vgl. Toth (2014a, b) und zu den ontischen Zugehörigkeitssätze vgl. Toth (2014c).

2.1. $S^* = [S_1, [U_1, U_2]]$

<i>ancienne</i>	Blanquette und Fricassée	Perlzwiebeln und Champignons obenauf
-----------------	--------------------------	--------------------------------------

2.2. $S^* = [S_1, [U_1, U_2, U_3, U_4], U_5]$

<i>andalouse</i>	Braten von Geflügel und Schlachtfleisch	Auberginen, Pfefferschoten, Tomaten und kleinste Würstchen. Jus separat
------------------	---	---

2.3. $S^* = [S_1, [U_1, U_2], U_3]$

<i>Argenteuil</i>	Steak, Braten von Fleisch und Geflügel	Mit Spargelspitzen, Pommes noisettes. Fonds separat
-------------------	--	---

2.4. $S^* = [S_1, U_1, U_2]$

<i>boulangère</i>	Hammel- und Schweinebraten	Kartoffelscheiben mit geschnittenen Zwiebeln gebraten, Fleisch-Jus separat
-------------------	----------------------------	--

2.5. $S^* = [S_1, [U_1, \dots, U_n], U_{n+1}]$

<i>bouquetière</i>	gebratene Fleisch- und Geflügelgerichte	Gemüsebukett, bestehend aus diversen Saisongemüsen. Jus separat
--------------------	---	---

2.6. $S^* = [S_1, [U_1, U_2, U_3]]$

<i>bourgeoise</i>	Schmorbraten, glaciertem Kalbfleisch, Ragoût	Karotten, Weissrüben und Perlzwiebeln mit der Sauce oben auf das Fleisch angerichtet
-------------------	--	--

2.7. $S^* = [S_1, [U_1, U_2], U_3]$

<i>bretonne</i>	Hammelbraten, Ochsenzunge	Mit weissen Kernbohnen und Tomaten, Jus separat
-----------------	---------------------------	---

2.8. $S^* = [S, U]$

<i>bruxelloise</i>	Braten, Siedfleisch, Grilladen	Mit Rosenkohl
--------------------	--------------------------------	---------------

2.9. $S^* = [S_1, U_1, (U_2, U_3)]$

<i>chasseur</i>	Steak und glaciertem Braten von Kalbfleisch, zu gebratenem Poulet	Eierschwämme auf das Fleisch gegeben, evtl. Brot-Croûtons und Specklardons
-----------------	---	--

2.10. $S^* = [S_1, [U_1, [U_2, \dots, U_{n-1}]]]$

<u>Dubarry</u>	Braten und Schmorbraten von Schlachtfleisch und Geflügel	Blumenkohlbukett garniert
----------------	--	---------------------------

2.11. $S^* = [S_1, [U_1, \dots, U_8]]$

<i>flamande</i>	Siedfleisch, Rindszunge, Lammkeule gesotten	Kohl, Karotten, Weissrüben, Lauch, Sellerieknollen, Speck, Wurst und Salzkartoffeln
-----------------	---	---

2.12. $S^* = [S, U]$

<u>florentine</u>	Steak, Braten vom Kalb- und Hammelfleisch	Blattspinat
-------------------	---	-------------

2.13. $S^* = [S_1, [[U_1, U_2], U_3, U_4, U_5]]$

<i>grand-mère</i>	Poulets, Poularden	Klein geschnittene oder tournierte Champignons mit Speck, gebratenen Kartoffeln und Perlzwiebeln, Croûtons.
-------------------	--------------------	---

2.14. $S^* = [S, U]$

<i>hongroise</i>	Rind-, Kalb-, Schweinefleisch	Paprika
------------------	-------------------------------	---------

2.15. $S^* = S_1, [U_1, U_2]$

<i>indienne</i>	Fleisch, Geflügel, Eier, Gemüse	Curry-Sauce mit Trockenreis
-----------------	---------------------------------	-----------------------------

2.16. $S^* = [S_1, [[U_1, \dots, U_{n-1}], U_n]]$

<i>jardinière</i>	Braten, Schmorbraten von Schlachtfleisch und Geflügel	Bukettweise mit verschiedenen Gemüsen umlegt, Fonds separat
-------------------	---	---

2.17. $S^* = [S_1, [U_1, \dots, U_5]]$

<i>Marengo</i>	Ragoût von Schlachtfleisch, Poulet sauté	Perlzwiebeln, Tomaten, gebackenes Ei, Champignons, Brot-Croûtons
----------------	--	--

2.18. $S^* = [S_1, [[U_1, U_2], [U_3, [U_4, U_5]], [U_6, \dots, U_9]]$

<i>milanaise</i>	Kotelett oder Schnitzel	Paniert mit Reibbrot, unter das Käse gemischt wurde. Garniert mit in Butter und Käse fertiggemachten Teigwaren, überstreut mit einer Julienne aus Schinken, Zunge, Champignons und Trüffeln
------------------	-------------------------	---

2.19. $S^* = [S_1, [[U_1, U_2], U_3]]$

<i>napolitaine</i>	Kalbsbraten, Schmorbraten, Schnitzel und Kotelett von weissem Fleisch	Spaghetti mit Tomatensauce – geriebener Parmesan separat
--------------------	---	--

2.20. $[S_1, [U_1, U_2]]$

<i>orange</i>	Entenbraten	Mit Orangenschnitzen belegt – Sauce bigarade
---------------	-------------	--

2.21. $S^* = [S_1, U_1, U_2]$

<i>Parmentier</i>	Braten von Schlachtfleisch und Geflügel	In Würfel geschnittene, gebratene Kartoffeln, Jus separat
-------------------	---	---

2.22. $S^* = [S_1, [[U_1, U_2], U_3]]$

<i>piémontaise</i>	Kalbs- und Geflügelbraten	Mit weissem Risotto, Champignons, Jus separat
--------------------	---------------------------	---

2.23. $S^* = [S_1, [[U_1, U_2], U_3], U_4]$

<i>portugaise</i>	Braten und Schmorbraten	Fleischgefüllte Tomaten und Bratkartoffeln, Jus separat
-------------------	-------------------------	---

2.24. $S^* = [S_1, [U_1, U_2, U_3, U_4]]$

<i>provençale</i>	Braten, Schmorbraten, gebratenem Geflügel	Mit weissen Brotkrümeln, Schalotten, Knoblauch und Petersilie gefüllte Tomaten
-------------------	---	--

Literatur

Bereini, Celeste et al., Kunstgerecht servieren. 2. Aufl. Zürich 1973

Toth, Alfred, Systeme, Teilsysteme und Objekte I-IV. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2012

Toth, Alfred, Zur Systemik von Speisen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014a

Toth, Alfred, Grade des Zusammenhangs von System und Umgebung I-VII. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014b

Toth, Alfred, Ontische Zugehörigkeitssätze. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014c

3.3.2014