



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Universitätsbibliothek Paderborn

Mestre Francez, Ou Novo Methodo Para Aprender Com Perfeição, E Ainda Sem Mestre, A Lingua Franceza Por Meio Da Portugueza, Confirmado Com Exemplos Escolhidos, E Tirados Dos Melhores Authores

Durand, Francisco C.

Lisboa, 1786

Para por a meza.

[urn:nbn:de:hbz:466:1-52067](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-52067)

La Poelle. a Frigideira.
Les Plats os Pratos.
La Batterie de Cuisine. a Louça da cozinha, cobre.

Da C A M A.

Bergère. Cama de dia.
La Couverture. o Cubertor.
La Courte-poince. a Colcha.
Le Chevet. o Traveceiro.
Le Bois du lit. a Madeira da cama.
Les Draps du lit. os Lençoes.
Les Matelas. os Colchões.
L'Oreiller. a Almofada.
La Taie de Poreiller. a Fronha da almofada.
La Paillasse. o Xergão.
Le Lit nuptial. a Cama nupcial.
Le Lit à sangles. a Cama de filha.
La Tête du lit. a Cabeceira da cama.
Les Bords du lit. as Extremidades da cama.
Les Côtès du lit. os Lados da cama.
Les Pieds du lit os Pés da cama.
Les Piliers du lit. os Pilares da cama.
Le Fond du lit. o Sobre-ceo da cama.
La Garniture. a Guarnição da cama.
Le Tour du lit. a Roda da cama.
Les Rideaux. as Cortinas da cama.
Les Pentes. as Sanefas da cama.

La Ruelle du lit. o Espaço da cama, e da parede.
Lit de repos. Cama de descanso.
Lit de parade. Cama rica.

PARA POR A MEZA.

Des Assiettes. Pratinhos.
La Bouteille. a Garrafa.
Une Coupe. hum Copo com azas.
Des Couteaux. Facas.
Des Cuillers. Culheres.
Des Ecuëllés. Tijellas.
Des Epicerías. Especiarias.
Des Fourchettes. Garfos.
Une Jattes huma Gamella.
Du Pain. Paõ.
De la mie de Pain. Miolo de paõ.
De la croûte de Pain. Côdea de paõ.
Des miettes de Pain. Migalhas de paõ.
La Moutardiére. a Mostadeira.
La Nappe. a Toalha da meza.
Des Plats. Pratos.
La Salière. o Saleiro.
Le Poirrier. a Pimenteira.
Le Vinaigrier. a Vinagreira.
Des Verres. Copos.
La Sous coupe. a Salva.
La Caffetière. a Caffeteira.
La Tèhière. o Bulle.
La Chocolatière. a Chocolateira.
Des Tasses. Chicaras.
Les Sous-coupes *des tasses.* os Pires.

Le

Le Cabaret. o Taboleiro.

O QUE SE SERVE
na Mesa para comer.

Un Aloyau. Carne de lombo de boi.

Une Omellette. Ovos mexidos na frigideira.

Une Andouille. hum Chouriço.

Des Beignets. Bolinhos.

Des Dragées. Confeitos.

Du Boudin. Chouriço de sangue de porco.

Du Bouilli. Cozido.

Du Bouillon. Caldo.

Une Compôte. huma Compo-
ta.

De la Confiture. Doces.

Un Consomme. hum Apisto.

Le Dessert. a Sobremesa.

Des Echaudés. Bôlos folhados.

Un Entremets. Guizado que se
poem entre o assado, e a
fruta.

Une Epaulé de Monton. hu-
ma Espalda de carneiro.

Une Etuvée. hum Estufado.

Une Farce. hum Recheio.

Une Fougasse. huma Torta.

Une Fricassée. hum Fricassée.

Un Fromage. hum Queijo.

Un Gâteau. hum Bôlo.

Des Gaufres. Favos de mel.

De la Gelée. Geleia.

Du Gibier. Todo o Genero de
caça.

Un Gigot. huma perna de car-
neiro.

Une Grillade. Carne assada.

Du Jambon. Presunto.

Des Laitues. Alfaces.

Du Lard. Toucinho.

Des Légumes. Legumes.

Une Longe de Veau. Lombos
de vitela.

De la Marmelade. Marmelada.

Des Massépains. Massapães.

Une Moulliete. Paó molhado
no molho.

De la Mostarde. Mostarda.

Des Œufs. Ovos.

Un Pâté. hum Pastel.

De la Pâtisserie. Pastelaria.

Une Poivrade. Mistura de pi-
menta e vinagre.

Un Potage. huma Potagem.

Une Purée. huma Sopa de her-
vilhas.

Un Ragoût. hum Guizado.

Du Poisson. Peixe.

Du Lait. Leite.

Du Lait caillé. Leite coalha-
do.

Du Ris. Arroz.

Du Rôti. Assado.

De la Graisse de Cochon. Man-
teiga de porco.

De la Salade. Salada.

Des Saucisses. Salchichas.

De la Sauce. Molho.

Une Tartelette. huma Queija-
dinha.

Une Tourte. huma Torta.

Une Tranche. huma Talha-
da.

De la Viande. Carne.

Du Fruit. Fruta.

PARA TEMPERAR
a comida.

Du Sel. Sal.

Du