



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

O que se serve na meza para comer.

[urn:nbn:de:hbz:466:1-52067](#)

<i>Le Cabaret.</i> o Taboleiro.	<i>Des Laitues.</i> Alfases.
O Q U E S E S E R V E na Mesa para comer.	<i>Du Lard.</i> Toucinho.
<i>Un Aloyau.</i> Carne de lombo de boi.	<i>Des Légumes.</i> Legumes.
<i>Une Omellette.</i> Ovos mexidos na frigideira.	<i>Une Longe de Veau.</i> Lombos de vitela.
<i>Une Andouille.</i> hum Chou- riço.	<i>De la Marmelade.</i> Marmelada.
<i>Des Beignets.</i> Bolinhos.	<i>Des Masspains.</i> Massapáes.
<i>Des Dragées.</i> Confeitos.	<i>Une Moulliete.</i> Paó molhado no molho.
<i>Du Boudin.</i> Chouriço de san- gue de porco.	<i>De la Moutarde.</i> Mostarda.
<i>Du Bouilli.</i> Cozido.	<i>Des Œufs.</i> Ovos.
<i>Du Bouillon.</i> Caldo.	<i>Un Pâté.</i> hum Pastel.
<i>Une Compôte.</i> huma Compo- ta.	<i>De la Pâtisserie.</i> Pastelaria.
<i>De la Confiture.</i> Doces.	<i>Une Poivrade.</i> Mistura de pi- menta e vinagre.
<i>Un Consomme.</i> hum Apisto.	<i>Un Potage.</i> huma Potagem.
<i>Le Dessert.</i> a Sobremesa.	<i>Une Purée.</i> huma Sopa de her- vilhas.
<i>Des Echaudés.</i> Bôlos folhados.	<i>Un Ragoût.</i> hum Guizado.
<i>Un Entremets.</i> Guizado que se poem entre o assado, e a fruta.	<i>Du Poisson.</i> Peixe.
<i>Une Epaule de Monton.</i> hu- ma Espalda de carneiro.	<i>Du Lait.</i> Leite.
<i>Une Etuvée.</i> hum Estufado.	<i>Du Lait caillé.</i> Leite coalha- do.
<i>Une Farce.</i> hum Recheio.	<i>Du Ris.</i> Arroz.
<i>Une Fougasse.</i> huma Torta.	<i>Du Rôti.</i> Assado.
<i>Une Fricassée.</i> hum Fricassée.	<i>De la Graisse de Cochon.</i> Man- teiga de porco.
<i>Un Fromage.</i> hum Queijo.	<i>De la Salade.</i> Salada.
<i>Un Gâteau.</i> hum Bôlo.	<i>Des Saucisses.</i> Salchichas.
<i>Des Gaufres.</i> Favos de mel.	<i>De la Sauce.</i> Molho.
<i>De la Gelée.</i> Geleia.	<i>Une Tartelette.</i> huma Queija- dinha.
<i>Du Gibier.</i> Todo o Genero de caça.	<i>Une Tourte.</i> huma Torta.
<i>Un Gigot.</i> huma perna de car- neiro.	<i>Une Tranche.</i> huma Talha- da.
<i>Une Grillade.</i> Carne assada.	<i>De la Viande.</i> Carne.
<i>Du Jambon.</i> Presunto.	<i>Du Fruit.</i> Fruta.

PARA TEMPERAR
a comida.

Du Sel. Sal. *Du*