



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 temperar a comida.

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

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 Poirrade. 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

- Du Sucre.* Açúcar.
Du Poivre. Pimenta.
De l'Huile. Azeite.
Du Vinigre. Vinagre.
Du Verjus. Agraço.
De la Mostarde. Mostarda.
De la Noix muscade. Noz muscada.
Du Gingembre. Gingibre.
Du Sain doux. Unto de porco.
De la Pelure de citron. Casca de limão.
De la Pelure d'orange. Casca de laranja.
De la Canelle. Canella.
Des Cloux de Girofle. Cravos.
Des Capres. Alcaparras.
Du Laurier. Loureiro.
Des Champignons. Tortulhos.
Des Truffes. Tuberias.
Des Oignons. Cebollas.
Des Echalottes. Cebollinhas.
De l'Ail. Alhos.
Des Oranges. Laranjas.
Des Citrons. Limões.
Du Persil. Salsa.
Des Ciboules. Cebollas pequenas.
Des Pignons. Pinhões.
- S A L A D A S.**
- Des Herbes.* Hervas.
De la Chicorée. Chicorea.
Des Laitues. Alfaces.
Du Céleri. Alpo.
Du Cresson. Agriões.
Du Pourpier. Beldroegas.
Des Concombres. Pepinos.
De la Beterrave. Beterrábano.
Des Cardes. Cardos.
- Des Haricots.* Feijões.
Dés Chou fleur. Couve flor.
Des Asperges. Espargos.
- B E B I D A S.**
- De la Bière.* Cerveja.
Du Caffé. Caffé.
Du Cidre. Cidra.
Du Chocolat. Chocolate.
De L'eau. Agua.
De L'eau de vie. Agua-ardente.
De L'Hipocras. Hipocras.
De la Limonade. Limonada.
Des Liqueurs. Licores.
De L'Orgéat. Orjata.
De la Piquette. Agua-pé.
Du Sirop. Xarope.
Du Thé. Chá.
- V I N H O S E S T R A N -**
geiros.
- Vin de Champagne.* Vinho de Champanha.
Bourgogne. Borgonha.
Bordeaux. Burdeos.
Cahors. Cahors.
Lacrima Christi. Lacrima Christi.
Des Canaries. Canarias.
Rhin. Rhin.
Malaga. Malaga.
Alicante. Alicante.
Condrien. Condrieo.
Muscat. Muscatel.
Chio. Chio.
Madère. Madeira.
Vin-rouge. Vinho tinto.
Vin-blanc. Vinho branco.