



UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN

## Universitätsbibliothek Paderborn

**La Parfaite Grammaire Royale Française & Allemande,  
Das ist: Vollkomene Königl. Frantz. Teutsche  
Grammatica,**

**Des Pepliers, ...**

**Leipzig, 1717**

XLIII. Was zum Tische gehöret, le Couvert de la Table.

[urn:nbn:de:hbz:466:1-53515](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-53515)

ein Bratenwender, une Tourne-broche.  
 anspiessen, den Braten anstecken, embrocher.  
 die Brat-Pfanne, la Leche-frite.  
 die Spick-Nadel, la Lardoire.  
 der Dreyfuß, le Trepie.  
 der Kessel, le Chaudron.  
 der grosse Kessel, la Chaudiere.  
 der Durchschlag, la Couloire, la Passoire.  
 die Pfanne, la Poêle.  
 der Wasserkrug, la Cruche.  
 der Rost, le Gril.  
 eine Rolle, une Poulie.  
 der Eimer, le Seau.  
 eine Butte, une Cuve.  
 ein Kübel, Zober, Taber, un Cuveau.  
 der eiserne Topf, la Marmite.  
 der Tiegel, Asch, la Terrine.  
 der Koch-Löffel, la Cuillier de pot.  
 der Schaum-Löffel, l'Ecumoire

der Hacke, le Croc.  
 der Kesselhacken, la Cromillere, ou Cremaillere.  
 die Würzlade, la Boete aux épices.

Reib-Eisen, [un Ratifloir.  
 une Rape.  
 eine Bett-Pfanne, une Balle noire.  
 ein Pfängen, un Poëllon.  
 die Torten-Pfanne, la Tourtiere.  
 der Mörfel, le Mortier.  
 die Mörfelkäule, le Pilon.  
 der Besem, le Balai.  
 Krabbürste, Schubbürste, une Decrotoire.  
 ein Krab-Eisen, un Raclair.  
 Lauge, de la Lexive.  
 bänchen, einweichen, einlaugen, auswaschen, buer.  
 ein Wasch- oder Rütchen-Lumpen, un Torchon.  
 ein Aschen-Tuch, un Cendrier.

### XLIII. Was zum Tische gehöret. le Couvert de la Table.

das Tisch-Tuch, la Nappe.  
 eine Salvete, une Serviette.  
 ein Messer, un Couteau.  
 eine Gabel, une Forchette.  
 ein Löffel, un Cuillier.  
 ein zinnerner Teller, une assiette.  
 ein hölzerner Teller, un Trenchoir.  
 eine Schüssel, un Plat.  
 das Salz-Faß, la Saliere.  
 das Licht, la Chandelle.  
 der Docht, la Méche.

ein Leuchter, un Chandelier.  
 die Lichtputze, les Mouchettes.  
 ein Teller-Ring, un Porte-assiette.  
 das Hand-Faß, [une Fontaine.  
 le Lave-main.  
 ein Glas, un Verre.  
 ein Becher, un Gobelet.  
 ein Hand-Tuch, Hand-Quecke, un Essuy-main.  
 der Teller mit der Salvete, un Couvert.  
 ein Tisch-Geschir, un Service

der Tischkorb, la Corbeille de Table.  
 ein Becken, un Bassin.  
 eine Gieß-Kanne, une Aiguiere.  
 ein Zahnstocher, un Cure-dent.

**XLIV. Was man über Tische von gesottenen und andern kleinen Speisen isset, Ce que l'on mange à Table, pour le boüilli & autres Entrées.**

Gesottenes, du Boüilli.	Knackwürste, des Andouillettes.
ein Capaun, un Chapon.	Delfenzunge, Langue de Bœuf.
eine Henne, une Poule.	Schinken, du Jambon.
Lamm-Fleisch, de l'Agneau.	Wurst, du Boudin.
Fleisch in der Pfanne gekocht, une Fricassée.	kurze dicke Fleisch-Wurst, du Cervelat.
gehackt Fleisch, un Hachis.	Brat-Würste, des Saucisses.
Hammel-Fleisch mit Rüben, un Haricot.	kleine Brat-Würste, des Saucissons.
verdampft Fleisch, une Etuvée.	Leber, du Foye.
das Gefröse, la Fraise.	Rüben, [ des Raves. des Naves.
Geschlüncke, la Pressure.	Retlich, du Raifort.
Calbaunen, des Tripes, des Boyaux.	Meerrettich, du Raifort commun.
eine Brust, une Poitrine.	Marck, de la Mouëlle.
eine Torte, une Tourte.	Gallert, de la Gelée.
Kälber-Milch, Ris de veau.	
kleine Pasteten, des petits Pâtez.	

**XLV. Was man braten läßt, Ce que l'on fait rôtir.**

Gebratens, du Rôti.	ein kleiner delicateser Vogel, sonst Hirse-Vogel, un Ortolan.
junge Hühner, des Poulets.	
gefüllte Gans, Oison farci.	ein Auerhan, un Coq de bruyère.
junge Tauben, des Pigeonneaux.	ein Birckhan, un Coq de bois.
Rebhühner, des Perdrix.	ein Birckhun, une Poule de bois.
Schnepffen, des Becasses.	ein Haselhun, une Gelinote.
Kramets-Vogel, des Grives.	allerley Gevögel, de la Volaille.
Perchen, des Alouettes.	Fasanen, des Faisans.
Wachteln, des Cailles.	
kleine Vögel, des petits Oiseaux, des petits Piés.	

Y 4

ein