



UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN

## Universitätsbibliothek Paderborn

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

**Des Pepliers, ...**

**Leipzig, 1717**

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

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



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 bouilli & autres Entrées.**

Gesottenes, du Bouilli.	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 delicates 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



ein Calkuti, [un Dindon.	eine Gans, une Oye.
scher Hahn, [un Coq d'Inde.	eine Ente, un Canard.
ein Vogel, un Oiseau.	ein Haase, un Lièvre.
Hammel: und Schöpß: Keule,	Schwein: Fleisch, du Pore.
un Eclauche, oder un Gigot	ein Span: Ferckel, un Cochon
de mouton.	de lait.
eine Hammels Schulter, une	wild Schwein, du Sanglier.
Epaule de mouton.	Hirschens oder Hirsch: Braten,
Nieren: Braten, une longe de	du Cerf.
veau,	Feder: Wildpret, du Gibier.
Kindern: Braten, un Aloyau.	Wildpret, de la Venaison.
Lammes: Viertel, Quartier d'	ein Nehe, un Chevreuil.
Agneau.	

XLVI. Namen der nothwendigsten Sachen zum  
Essen und Trincken, Noms des choses les plus ne-  
cessaires à manger & à boire.

Mehl, de la Farine.	la Bière double de Danzig.
Teig, de la Pâte.	schlecht oder Speise: Bier, de
Sauerteig, du Levain.	la petite Bière.
Brod, du Pain.	Bernausch Bier, de la Bière de
weiß Brodt, Semmel, du Pain	Bernau.
blanc.	Wasser, de l'Eau.
schwarz Brodt, du Pain bis.	Speise, de la Viande.
Rocken: Brodt, du Pain de se-	Fleisch, de la Chair.
gle.	Suppe, [la Soupe.
eine Brezel, un Craquelin.	le Potage.
verschimmelt Brodt, du Pain	warme Fleisch: Brühe, un
moisi.	Bouillon.
die Brosam, la Mie.	Fleisch: [Potage gras.
Kinde oder Kruste, la Croute.	Suppe. [Potage à la chair.
ein Brodt anschneiden, enta-	Kräuter: Suppe, Potage aux
mer un Pain.	Herbes.
Wein, du Vin.	Milch: Suppe, Potage au lait.
Weth, de l'Hidromel.	Wasser: Suppe, une Soupe.
Moss, du Vin doux, oder Mout.	Bren, de la Bouillie.
Bier, de la Bière.	eine Tuncke, une Sauce.
doppelt oder starck Bier, de la	ein Appetit: Essen, un Re-
Bière double.	gout.
Danziger Doppel: Bier, de	Kalb: Fleisch, du Veau.