



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Universitätsbibliothek Paderborn

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

Des Pepliers, ...

Leipzig, 1717

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

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

ein Calfuti: [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.

Hammelfleisch, du Mouton.	Grüße, du Gru, oder Gruau.
Rindfleisch, du Boeuf.	Hirse, du Millet.
eine Pastete, un Pâté.	Spelz, Dünckel, Epautre.
Nudeln, des Vermisseaux.	Buchweizen, du Blé Sarasin.
Butter, du Beurre.	Linzen, des Lentilles.
Käse, du Fromage.	Wicken, des Vesces.
Milch, du Lait.	fauen, mâcher.
Erbsen, des Pois.	hinunter schlucken, avaler.
Schoten, des Pois verds.	schneiden, couper.
Erbs-Hülse, Coufle des Pois.	kosten, goûter.
Bohnen, des Fèves.	ausspühlen, rincer.
Kohl, des Choux.	essen manger.
weiß Kraut, des Choux blancs.	trincken, boire.
Rabis-Kraut, oder Kopff-Kohl,	fasten, jeûner.
des Choux Cabus.	Frühstück, dejeuner.
Krauskohl, des Choux frisez.	zu Mittage essen, diner.
Kohl, Strunck, Tronc des	das Vesper-Brodt essen, faire
Choux.	Collation.
Sauerkraut, des Choux salés.	zu Abende essen, souper.
gelbe oder Mörrüben, des Ca-	sich vollsauffen, s'enyvrer.
rottes.	sich dicke fressen, se saouler.
Reiß, du Ris.	hungrig seyn, avoir faim.
Gersten-Wasser, de la Pilsane.	durstig seyn, avoir soif.
Gersten-Graupen, de l'Orge	Lust zum Essen haben, avoir
wondé.	Appetit.

XLVII. Die Speisen zu würzen, Pour assaison-
ner les Viandes.

Saltz, du Sel.	Pfifferlinge, Nütschen, Pül-
Wein-Eßig, du Vinaigre.	ße, des Champignons, Poti-
Senff oder Mostard, de la	rons, Moufferons.
Moultarde.	Capern, des Capres.
Gewürznägelein, des cloux	Morcheln, des Morilles,
des Girofles.	Zwiebeln, des Oignons.
Baum-Dehl, de l'Huile d'O-	Jngwer, du Gingembre.
live.	Knoblauch, de l'Ail.
Zimmet, de la Canelle.	Speck, du Lard.
Lorbeer-Blätter, des Feuilles	Pomeranzen, des Oranges.
de Laurier.	Citronen, des Citrons.
Schampionen oder Pülse,	Peterfilie, du Persil.