



UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN

## Universitätsbibliothek Paderborn

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

**Des Pepliers, ...**

**Leipzig, 1717**

XLVII. Die Speisen zu würtzen, Pour assaisonner les Viandes.

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



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
mondé.	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.
Moutarde.	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.



Indianische Lannäpfel Kerne, Pumpernüssgen, des Pignons.

kleine Zwiebeln, des Ciboules. eine Art kleine und runde Zwiebeln als eine Kugel, des Rocamboles.

Eyer, des Oeufs.

ein hart Ey, un Oeuf dur.

ein weich Ey, un Oeuf molet

gerührte Eyer, des Oeufs brouillez.

Oster Eyer, Oeufs de paques. Eyerluchen, une Omelette.

ein halb ausgebrütetes Ey, un Oeuf couvé.

ein faules unausgebrütetes Ey, un Oeuf sans germe.

eine Eyerschale, la Coque d'un Oeuf.

Eyer-Dotter, un jaune d'Oeuf.

#### XLVIII. Zum Salate, Pour la Salade.

Kräuter, des Herbes.

Begwart, de la Chicorée.

Lactufe, de la Laituë.

Repongen, de la Raiponce.

Selri, du Celeri.

Dragun, du Dragon.

Körbel, du Cerfeuil.

Kresse, Brunnen-Kresse, du Cresson.

Ober-Artischocken, des Artichauts.

Unter-Artischocken, Erdäpfel, des Topinambours.

Spargel, des Asperges.

Endivien, des Endives.

Spinat, des Espinars.

Hopffen, du Houblon.

#### XLIX. Zum Nach-Tische, Confecte, Pour le Dessert.

Kirschen, des Cerises.

Aepfel, des Pommes.

Birnen, des Paires.

Pfirschen, des Péches.

Morellen, des Abricots.

Johannesbeer, des Groselless.

Feigen, des Fiques.

Pflaumen, des Prunes.

Himbeeren, des Framboises.

Rosinen, Trauben, des Raisins.

Zwieback, du Biscuit.

Plingen, Ruchlein, des Bignets, oder, Beignets.

Pfefferluchen, du pain d'Epice.

Marcepan, du Massepain.

eine Sorte, une Tarte.

Confect, des Confitures.

klein Zuckerwerck, des Dragées.

Nüsse, des Noix.

Hafelnüsse, des Noisettes.

Castanien, des Châtaignes.

grosse Castanien, des Marons.

Mandeln, des Amendes.

Quitten, de Coins.

Erdbeeren, des Fraises.

Maulbeeren, des Meures.

Granat