



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Universitätsbibliothek Paderborn

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

Des Pepliers, ...

Leipzig, 1717

XLVIII. Zum Salate, Pour la Salade.

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

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 Piores.

Pfirschen, des Péches.

Morellen, des Abricots.

Johannesbeer, des Groselless.

Feigen, des Figues.

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