

Franckesche Stiftungen zu Halle

Neue Grammatica, woraus die Frantzösische Sprache sehr leicht und gründlich zu lernen

Du Buisson, Pierre Lermite

Hamburg, 1709

VD18 13119826

Du Bore & du Manger. Chapitre douzième.

Nutzungsbedingungen

Die Digitalisate des Francke-Portals sind urheberrechtlich geschützt. Sie dürfen für wissenschaftliche und private Zwecke heruntergeladen und ausgedruckt werden. Vorhandene Herkunftsbezeichnungen dürfen dabei nicht entfernt werden.

Eine kommerzielle oder institutionelle Nutzung oder Veröffentlichung dieser Inhalte ist ohne vorheriges schriftliches Einverständnis des Studienzentrums August Hermann Francke der Franckeschen Stiftungen nicht gestattet, das ggf. auf weitere Institutionen als Rechteinhaber verweist. Für die Veröffentlichung der Digitalisate können gemäß der Gebührenordnung der Franckeschen Stiftungen Entgelte erhoben werden.

Zur Erteilung einer Veröffentlichungsgenehmigung wenden Sie sich bitte an die Leiterin des Studienzentrums, Frau Dr. Britta Klosterberg, Franckeplatz 1, Haus 22-24, 06110 Halle (studienzentrum@francke-halle.de)

Terms of use

All digital documents of the Francke-Portal are protected by copyright. They may be downloaded and printed only for non-commercial educational, research and private purposes. Attached provenance marks may not be removed.

Commercial or institutional use or publication of these digital documents in printed or digital form is not allowed without obtaining prior written permission by the Study Center August Hermann Francke of the Francke Foundations which can refer to other institutions as right holders. If digital documents are published, the Study Center is entitled to charge a fee in accordance with the scale of charges of the Francke Foundations.

For reproduction requests and permission, please contact the head of the Study Center, Frau Dr. Britta Klosterberg, Franckeplatz 1, Haus 22-24, 06110 Halle (studienzentrum@francke-halle.de)

[urn:nbn:de:gbv:ha33-1-201645](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:gbv:ha33-1-201645)

Septembre, Herbstmonat. <i>September.</i>	quinze mois, funffzehn Monat/nicht cinq quarts d'an.
Octobre, Weinmonat. <i>October.</i>	Dis-huit mois, achtzehn Monaten / nicht un an & demi.
Novembre, Wintermonat <i>November.</i>	unSiècle, eine Zeit von hundert Jahren.
Décembre, Christmonat. <i>December.</i>	une Saison, eine besondere Jahrs-Zeit.
Cinq Semaines, fünff Wochen.	les quatre Saisons de l'année, die vier Jahrs-Zeiten.
Sis Semaines, sechs Wochen.	le Printems, der Frühling.
Trois mois, drey Monat / nicht un quart d'an.	l'Esté, l'Eté, der Sommer.
Sis mois, sechs Monat/nicht un demian.	la Moisson, die Erndte.
Neufmois. neun Monat/ nicht trois quart d'an.	l'Autonne, der Herbst.
un An, une Année, ein Jahr.	les Vendanges, die Weinlese.
	l'Hyver, der Winter.

Du Boire & du
Manger.

Chapitre douzième.

DE la Farine, Mehl.
du Son, Kleyen.
de la Pâte, Teig.
du Levain, Sauerteig.
du Pain, Brod.
du pain blanc, Weißbrod.
du pain bis, Roggenbrod.

Vom Trincken und
Essen.

Das zwölffte Capitel.
du pain de Froment,
Weizen-Brod.
tendre, frisch.
rassis, trucknes.
dur, hart.
la Croute, die Rinde.
la Mie, die Brosamen.

cha.

- chapelier le pain, Brod un Oeuf molet, ein weich
 schaben. gesotten Ey.
 Entamer un pain, ein un Oeuf dar, ein hartes Ey.
 Brod anschneiden. une couple d'oeufs frais,
 du Sel, Sals. ein paar frische Eyer.
 une Salière, Sals=Faß. du Bœuf, Rindfleisch.
 un Mets, ein Gericht. une Langue de Bœuf, eine
 un Service, ein Trag. Ochsen-Zunge.
 un bouillon, eine Brühe. du Veau, Kalbfleisch.
 une Soupe, eine Suppe. une Longe de veau, ein
 un potage à la viande, eine Nieren=Braten.
 Fleisch=Suppe. du Mouton, Schöpsfleisch.
 un potage au lait, Milch= une épaule de Mouton,
 Suppe. ein Hammels=Bug.
 potage au beurre, Butter= une éclanche de Mouton,
 Suppe. (bel Suppe. eine Schöps=Keule.
 potage à l'oignon, Zwie- une tête d'Agneau, ein
 de la purée de pois, ausge- Lammes=Kopff.
 seigte Erbsen=Suppe. du Bouilli, gesotten Fleisch.
 Des pois verts, Schoten. dn Rôti, gebraten Fleisch.
 des pois écosés, ausgehül- le Rable d'un lièvre, eines
 sete Erbsen. Hasen Lende.
 une Fève, eine Bohne. une hure de Sanglier, ein
 une Fève de Rome, eine wilder Schweins=Kopff.
 Welsche Bohne. * Sehet das Capitel von
 une Lentille, eine Linse. Wildpret / Feder=Vieh
 de la Bouillie, Brey. und Vögeln.
 de l'Orge mondé, Perlz un pâté, eine Pastet.
 du Gruau, Grüs. Cgerst. une Sausse, eine Brühe oder
 un chou, ein Kobl. Funcke.
 * Sehet das Capitel der un Saupiquet, ein Zwiebels
 Küchen=Kräuterey. Brühe.

un

un Oison farci, eine junge
gefüllte Gans.
le Jus, der Saft.
un Boudin, eine Blutwurst.
une Saucisse, eine Fleisch-
Wurst.
une Saucisson de Boulo-
gne, eine Bologneser-
Wurst.
de la chair fumée, geräu-
chert Fleisch.
une Grillade, Fleisch auff
dem Rost gebraten.
de la chair salée, gesalzen
Fleisch.
un Jambon, ein Schinken.
de la Boisson, Geträncke.
une Bouteille, eine Flasche.
un Pot, ein Krug.
un Verre, ein Glas.
une Coupe, ein Trinck-Ge-
schirr.
un Gobelet, ein Becher.
du Vin, Wein.
Rouge, roth.
clair et, bleicher.
vieux, alt.
Nouveau, neu.
Fort, stark.
Sant force, ohne Krafft.
du vin de Rhin, Rhein-
scher Wein.

du Vin d'Espagne, Spa-
nischer Wein.
du Vin de Canarie, Cana-
rien Wein.
du Vin d'Italie, Italiän-
scher Wein.
du Vin Muscat, Musca-
teller Wein.
du Vin de liqueur, gemach-
ter Wein.
de la Malvoisie, Malvasier.
de l'hypocras, Hypocras.
de l'Eau de Vie, Brand-
wein.
le l'hydromel, Meth.
de la Bière, Bier.
de la Bière double, doppelt
Bier.
de la petite Bière, dünne
Bier.
du Poiré, Birnwein.
du Cidre, Apffelwein.
de la Limonade, Limonade.
Boire à la glace, auffin
se trincken.
un Entremêts, ein Enten-
met / Beyessen.
de la Gelée, Gallerte.
une fricassée, klein geschnit-
ten Fleisch in Butter ge-
backen.
un Ragout, ein Beyessen.

u i Museau de bœuf, eine
 Ochsen Schnauze.
 un Musle du cerf, ein Hirs-
 schenschnauze.
 un Pié de porc, ein
 Schweins-Fuß.
 une Oreille de cochon, ein
 Schweins-Ohr.
 des Champignons, Schä-
 pinion/Erdschwamm.
 des Mousserons, Pfiffer-
 ling.
 des morilles, Morchen.
 des truffes, Erd-Aepffel.
 de Ris de veau, Kalbs-
 Brüstlein.
 des crêtes de coq, Hahne-
 Kämme.
 de la mouelle, Knochen-
 Marck.
 un Flan, ein Gladen.
 une Tarte, eine Tarte.
 un Tourteau, eine Turte.
 un tourteau feuilleté, eine
 Butter-Brezel.
 un cassemuseau, Zucker-
 und Butter-Küchlein.
 des Bignets, Aepffel-Küch-
 lein.
 une omuelette, ein Eyer-
 Ruche.

Dupoisson, Fische.
 une hure de Brochet, ein
 Hecht-Kopff.
 une queue de Carpe, ein
 Karpen-Schwanz.
 un haran frais, ein frischer
 Hering.
 un haran foré, ou fumé,
 ein geräucherter Hering.
 * Sehet das Capitel von
 den Fischen. p. 83.
 le Detiert, der Nachtisch.
 le Fromage, der Käß.
 du Parmesan, Parmesan.
 du Lait, Milch.
 du gros Lait, dicke Milch.
 de la Creme, Milch-raum.
 de la Crème fouettée, ge-
 schlagen-Raum.
 un Macaron, ein Mantel-
 Küchlein. (pan-
 une Massepain, ein Marc-
 des Confitures, eingemach-
 te Früchte.
 Liquides, feucht fließende.
 Seches, trocken.
 une écorce de Citron, eine
 Citronen-Schale.
 une Amande sucrée, über-
 zogene Mandeln.
 de la Compote, Latwerge.
 B b b du