

Franckesche Stiftungen zu Halle

Grammaire Française Nouvelle & curieuse, propre pour apprendre très facilement La Langue

DuBuisson, Pierre Lermite

à Hambourg, MDCCVI.

VD18 13110381

Du Boire & 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 permissions, 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:ha33-1-213560

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

Vom Trincken und
Essen.

Das zwölffte Capitel.

du pain de Froment,
Weizen-Brodt.
tendre, frisch.
rassis, trucknes.
dur, hart.
la Crouste, die Rinde.
la Mie, die Brosamen.
cha.

- chapeler le pain, Brodt un Oeufmolet, ein weich
schaben. gesotten Ey.
Entamer un pain, ein un Oeuf dur, ein hartes Ey.
Brod anschneiden. une couple d'oeufs frais,
du sel, Salz. ein paar frische Eyer.]
une salière, Salz-Taf. du Bœuf, Rindfleisch.
un Mets, ein Gericht. une Langue de Boeuf, 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, ein
Suppe. Hammels-Bug.
potage aut beure, Butters- une éclanche de Mouton,
Suppe. (be) Suppe. eine Schöps-Keule.
potage à l'oignon, Zwie- une tête d' Agneau, ein
de la puree de pois, ausge- Lammes-Kopff.
seigte Erbsen-Suppe. du Bouilli, gesotten Fleisch.
Des pois verts, Schoten. du Rôti, du Rôt, gebrä-
des pois écosés, ausgehül- ten Fleisch.
sete Erbsen. le Rable d'un lièvre, eines
une Fève, eine Bohne. Hasen Lende.
une Fève de Rome, eine un hure de sanglier, ein
Welsche Bohne. wilder Schweins-Kopff.
une Lentille, eine Linse. * Sehet das Capitel von
de la Bouillie, Brey. Wildpret / Feder-Vieh
de l' Orge mondé, Perl- und Vögeln.
du Gru, Grüg. (gerst. un pâté, eine Pastet.
un chou, ein Kohl. une sausse, eine Brühe oder
* Sehet das Capitel der Funcke. (Brühe.
Küchen-Keduterey. un saupiquet, ein Zwiebel-
un

- un Oïson 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 enfumée, ge-
 räuchert 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, bleicher.
 vieux, alt.
 Nouveau, neu.
 Fort, starck.
 Sans 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, Muska-
 teller Wein.
 du Vin de liqueur, gemach-
 ter Wein.
 de la Malvoisie, Malvasier.
 de l'hypocras, Hypocras.
 de l'Eau de Vie, Brandt-
 wein.
 de l'hydromel, Meth.
 de la Bière, Bier.
 de la Bière double, doppelt
 Bier.
 de la petite Bière, dünne
 Bier.
 du Poiré, Birnwein.
 du Citre, Apffelwein.
 de la Limonade, Limonad.
 Boire à la glace, auffm Eis
 se trincken.
 un Entremets, ein Enters-
 met/Beyessen.
 de la Gelée, Gallerte.
 une fricassée, klein geschnit-
 ten Fleisch in Butter ge-
 backen.
 un Ragout, ein Beyessen.
 un

un 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-

mpinton / Erdschwamm.

des Mousserons, Pfiffer-

ling.

des morilles, Morchen.

des truffes, Erd-Aepffel.

de Ris de veau, Kalbs

Brüstlein.

des crêtes de coq, Hahns

Kämme.

de la mouelle, Knochen

Marck.

un Flan, ein Gladen.

une Tarte, ein Tarte.

un Tourteau, eine Turte.

un tourteau fevilleté, eine

Butter Bregel.

un cassemuseau, Zucker

und Butter Rükhlein.

des Bignets, Aepffel Rükh-

lein.

une Aumulette, ein Eyer

Rüche.

Du poisson, Fische.

une hure de Brochet, ein

Hechtskopff.

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 Dessert, der Nachtsisch.

le Fromage, der Käß.

du Parmesan, Parmesan.

du Lait, Milch.

du gros Lait, dicke Milch.

de la Crème, Milchraum.

de la Crème fouettée, ge-

schlagen Raum.

un Macaron, ein Mantel

Rükhlein.

(pan.

une Massepain, ein Marck

des Confitures. einge-

machte Früchte.

Liquides, feucht fließende.

Seches, trocken

une écorce de Citron, eine

Citronen Schale.

une Amande sucrée, über-

zogene Mandeln.

de la Compote, Latwerge.

Bbb

du