

Franckesche Stiftungen zu Halle

Neue und vollständige Königliche Französische Grammatica

Des Pepliers, ...

Schafhausen, 1775

VD18 12023973

Pour le Dessert. Zum Nachtsch.

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:ha33-1-216033

Pour assaisonner les Vlandes.

Die Speisen zu würzen.

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| Du Sel, Salz. | des Olives, Oliven. |
| du Vinaigre, Weinessig. | des Capres, Kapern. |
| de la Moutarde, Senf oder | des Oignons, Zwiebeln. |
| Mostard. | du Gingembre, Ingwer. |
| du Raifort, Merrettig. | de l'Ail, Knoblauch. |
| des Cloux de Girofle, Gewürz- | du Lard, Speck. |
| Nägelein. | des Oranges, Pomeranzen. |
| de la Cannelle, Zimmet. | des Citrons, Citronen. |
| des Feuilles de Laurier, Lorbeer- | du Persil, Petersilie. |
| blätter. | des Pignons, Pinien, Pimper- |
| de Champignons, Feldschwäm- | nüsse. |
| des Potirons, ou Mousserons, | des Ciboules, kleine Zwiebeln. |
| Pfifferlinge, Pilze. | des Rocamboles, eine Art klei- |
| des Morilles, Morcheln. | ner und runder Zwiebeln. |

Pour la Salade.

Eplucher la Salade, den Salat
lesen.

- des Herbes, Kräuter,
de la Chicorée, Wegwart.
de la Laitue, Lactuke.
de la Raiponce, Reponzeln.
du Seleri, Sellerie.
du Dragon, Dragon.
de la Bourache, Borretsch,
Borrage.

Pour le Dessert.

- des Cerises, Kirschen.
des Pommes, Äpfel.
des Poires, Birnen.
des Pêches, Pfirsich.
des Abricots, Aprikosen.
des Groseilles, Johannisbeeren.
des Figue, Feigen.
des Framboises, Himbeeren.
des Prunes, Pflaumen.
des Raisins, Rosinen, Trauben.
du Biscuit, Zwieback.
du pain d'épice, Pfeffer- oder
Honig-Kuchen.

Zum Salat.

- de la Pimpinelle, Pimpernelle.
du Pourreau, Lauch.
du Pourpier, Portulac.
du Cresson, Kresse, Brunenfresse
des Artichauts, Artischocken.
des Asperges, Spargel.
des Endives, Endivien.
des Epinars, Spinat.
du Houblon, Hopfen.
de l'Huile, Del.

Zum Nachtisch.

- du Maslepain, Marzipan.
des Confitures, Confect.
des Dragées, klein Zuckerwerk.
des Noix, Nüsse.
des Noisettes, Haselnüsse.
des Châtaignes, Castanien.
des Marons, große Castanien.
des Amandes, Mandeln.
des Coins, Quitten.
des Fraises, Erdbeeren.
des Meures, Maulbeeren.
des Myrtilles, meures de myr-
the, Heidelbeer.