

Franckesche Stiftungen zu Halle

Neue und vollständige Königliche Französische Grammatica

Des Pepliers, ...

Schafhausen, 1775

VD18 12023973

Du Manger & du Boire. Vom Essen und Trinken.

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 requests 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

souffrer, schwefeln.

un Poulain, ein Wein-Leiter.

un Entonnoir, ein Trichter.

un Foret, ou Touret, ein Zwick-
Bohrer.

une Cantine, ein Flaschenfutter.

un Flacon, eine platte Flasche,
heisset auch ein grosser Trink-
Becher, wo ein Maaß Wein
hineingeht.

une Bouteille, eine runde Fla-
sche.

Du Couvert. Was zum Tischdecken gehört.

La Nappe, das Tischtuch.

une Serviette, ein Telleruch.

un Couteau, ein Messer.

une Fourchette, eine Gabel.

une Caillier, ein Löffel.

une Assiette, ein zinnerner Teller.

un Tailloir, ein hölzerner Teller.

un Plat, eine Schüssel.

un Saladier, eine Salatschüssel.

une Saucière, ein Tütchennapf.

une Ecuelle, ein Suppennapf.

une Salière, ein Salzfaß.

un Vinaigrier, ein Eßigglas.

un Sucrier, eine Zuckerdose.

un Poivrier, eine Pfefferdose.

un Moutardier, ein Mostert-
oder Senfstößstein.

un Porte-assiette, ein Teller-
Ring.

Du Manger

Vom Essen

Un Festin, ein Gastmahl.

un Repas, eine Mahlzeit.

un Déjûné, ein Frühstück.

un Diné, ein Mittagsmahl.

une Collation, ein Vesperbrod.

un Soupe, eine Abendmahlzeit.

les Viandes, die Speisen, Ge-
richte.

une Bouteille clissée, eine mit
Korb bestochene Bouteille,
oder Flasche.

un Bouchon, ein Kork oder
Stöpsel.

un Tire-Bouchon, ein Kork-
Zieher.

un Verre, ein Glas.

une Tasse, eine Schale.

un Panier, ein Tischfork.

un Corbillon, ein Handförs-
lein.

Du Couvert. Was zum Tischdecken gehört.

une Fontaine, un Lavemain,
das Handfaß.

un Verre, ein Glas.

un Gobelet, ein Becher.

une Coupe, eine Kelch-Becher.

un Soucoupe, ein Teller, wor-
auf das Glas gereicht wird.

de la Porcelaine, Porcelain-
Geschirr.

de la Faïence, falscher Porcellan.

un Essui-main, ein Handtuch.

un Couvert, ein Bedeck eines
Tellers.

un Service, ein Tisch Geschirr.

la Corbeille de table, der Tisch-
Korb.

une Aiguïère, eine Gießkanne.

un Bassin, ein Becken.

un Cure-dent, ein Zahnstocher.

du Boire.

und Trinken.

un Service, eine Tracht, Auf-
satz von Speisen.

un Ambigu, eine Anrichtung,
da der Nachtrich zugleich

mit den Speisen aufgesetzt
wird.

les Entrées, die erste Tracht, der
erste Gang.

un.

- un Entremets, ein Bey-Essen, Einschieb-Essen.
 un Bouillon, eine Fleischbrühe.
 un Concommé, eine Kraftbrühe.
 un Potage de Santé, eine Gesundheitssuppe.
 une Soupe aux Choux, aux herbes, eine Kohl- oder Kräuter-Suppe.
 du Bouilli, gesottenes.
 du Bœuf, Rindfleisch.
 du Mouton, Hammelfleisch.
 un Chapon, ein Kapun.
 une Poule, eine Henne.
 de l'Agneau, Lammfleisch.
 une Fricassée, Fleisch in der Pfanne gekocht.
 une Carbonnade, geröstet Fleisch.
 une Grillade, ein Rost-Braten.
 des Cotelettes, Schwein- oder Hammel-Rippen geröstet.
 un Hachis, gekocht oder eingeschnitten Fleisch.
 un Haricot, Hammelfleisch mit Rüben.
 une Eruvée, verdampft Fleisch.
 la Fraîse, das Gefröz.
 la Pressure, das Geschliff.
 du Foie, Leber.
 des Tripes, Boyaux, Kalbdaunen, Ruttelstake.
 une Poitrine, ein Brustkern.
 des Ris de veau, Kalbergefröse.
 des Saucissons, kleine Bratwürste.
 un Pâté, ein Pastete.
 des petits Pâtés, kleine Pasteten.
 une Tourte, eine Torte.
 du Salé, Pöckelfleisch, gesalzen Fleisch.
 du Bœuf - fumé, geräuchert Fleisch.
 Langue de bœuf, Ochsenzunge.
 du Jambon, Schinken.
 des Saucisses, Bratwürste.
 des Andouillettes, Fleischwürste.
 du Boudin, Blut- oder Leber-Wurst.
 du Cervelas, Hirnwurst.
 de la Moëlle, Mark.
 de la Gelée, Gallert.
 un Ragout, ein Appetit-Essen.
 une Sauce, eine Brühe, Lutscher, Tunkte.
 des Oeufs mollets, à la Coque, weich gekochte Eier, aus der Schale.
 des Oeufs durs, hart gekochte Eier.
 Oeufs brouillés, gerührte Eier.
 Oeufs au miroir, gekochte Eier.
 une Omelette, ein Eiertuchen.
 un Flan, ein Fladen.
 des Bignets, Pfannentuchen, Apfeltuchen.
 du Roti, gebratenes.
 de la Volaille, zahmes Geflügel.
 des Poulets, junge Hühner.
 Oison farci, gefüllte Gans.
 des Pigeonneaux, junge Tauben.
 un Dindon, un Coq-d'Inde, ein Ralkusch-Hahn.
 une Oie, eine Gans.
 un Canard, eine Ente.
 du Gibier, Feder-Wildpret.
 des Perdrix, Rebhühner.
 des Bécasses, Schnepfen.
 un Alcion, ein Eis-Vogel.
 des Grives, Krammers-Vogel.

des Alouettes, Lerchen.
 des Cailles, Wachteln.
 des Petits-piés, kleine Vögel.
 des Ortolans, Hirsenvögel.
 un Coq de bruidère, ein Bräutigam.
 un Coq de bois, ein Auerhahn.
 une Gelinote, ein Haselhuhn.
 de la Venaïson, Wildpret.
 du Chevreuil, Rehbraten.
 du Sanglier, Wildschweinbraten.
 du Cerf, Hirschbraten.
 du Lièvre, ein Hase.
 une accolade de Lapreaux, ein Paar Kaninchen.
 un Aloyau, Rinderner Märbbraten.
 une Longe de Veau, ein Nierenbraten.
 une Eclanche, un gigot de Mouton, eine Hammelfeule.
 une Epaule de Mouton, eine Hammelschulter.
 un Quartier d'Agneau, ein Lammesviertel.
 du Porc, Schweinenfleisch.
 un Cochon de lait, ein Spanferkel.
 de la Farine, Mehl.
 de la Pâte, Teig.
 du Levain, Sauerteig, item die Wärme, das Bier zu stellen, faire lever, la Pâte, den Teig säuren.
 du Pain, Brod.
 du Pain blanc, weiß Brod.
 du Pain bis, schwarz Brod.
 du Pain de Seigle, de Froment, Rosten-Weizenbrod.
 du Pain tendre, frisch gebacken Brod, rassis, altgebackenes.

Entamer du Pain, ein Brod anschneiden.
 un Craquelin, Tourteau, eine Brezel.
 un Echaudé, eine Butterbrezel.
 la Croûte, die Rinde oder Kruste.
 la Mie, die Krume, das Weiche.
 des Miettes, Brodkrumen, Brodsamen.
 de la Bouillie, Brei.
 des Vormicelles, Radeln.
 du Lait, Milch.
 des Pois, Erbsen.
 des Bois verds, Schoten.
 des Bois écossés, ausgehülsete Erbsen.
 une gousse de Pois, eine Erbsenhülse.
 des Fèves, Bohnen.
 des Choux, Kohl, Kraut.
 des Choux-fleurs, Blumenkohl.
 des Choux-blancs, Weißkraut.
 des Choux-cabus, Rabiskraut, Kopfkohl.
 des Choux frisés, Krauskohl.
 un tronc de Chou, ein Kohlstumpf.
 des tendrons des Choux, Kohlsprossen.
 des Carotes, gelbe oder Möhrerüben.
 des Choux salés, confits, Sauerkraut.
 du Ris, Reis.
 de l'Orge-mondée, Gerstengraupen.
 du Gru, ou gruau, Grütze.
 du Millet, Hirse.
 Epautre, Spelz, Dinkel.
 du Blé sarrasin, Buchweizen.
 des Lentilles, Linsen.
 des Vesces, Wicken.

Pour