

# XVI. L'Alimentation

## 1. LES ALIMENTS

### *alimentation - viandes et poissons*

• l'alimentation <i>f</i> (v. diététique, p. 165)	die Ernährung	l'os <i>m</i> à moelle	der Markknochen
la nourriture	die Nahrung, die Kost	le steak, le bifteck	das Steak, s, das Beefsteak
se nourrir, s'alimenter	sich ernähren	le rosbif	das Roastbeef, s
les aliments <i>m</i>	die Nahrungsmittel <i>npl</i>	le tournedos	das Rindermedaillon, s
les vivres <i>m</i> , les victuailles <i>f</i>	die Lebensmittel, die Esswaren <i>fpl</i> , der Proviant	le châteaubriand	das doppelte Lendensteak, s
• la viande, la bidoche ( <i>pop</i> ) (v. production animale, p. 310)	das Fleisch	○ la viande de veau	das Kalbfleisch
la barbaque ( <i>jam</i> )		le carré de veau	das Kalbsrippenstück, e
la boucherie-charcuterie		le collet, le collier	der Hals
le boucher, le charcutier		la côte de veau	das Kalbskotelett, s
la charcuterie		les côtes découpées	das Kammstück
la triperie		les côtes premières/raccourcies	die ersten Rippen <i>fpl</i>
le croc/crochet de boucherie		les côtes secondes	die zweiten Rippen
la découpe ; découper		le filet de veau	das Kalbsfilet, s, die Kalbslende, n
le découpage de détail		le cuisseau de veau	die Kalbskeule, n/-
le morceau de viande ; le quartier		le jarret	der Kalbsschlegel, -
une tranche de viande		l'épaule <i>f</i>	die Hachse, n
la catégorie ; de 1re catégorie		la longe	das Schulterstück, e, der Bug, "e
la viande à rôtir		la noix de veau	das Sattelstück, das Nierenstück
la viande à griller		le quasi (de veau)	die Kalbsnuss
la viande à bouillir		la poitrine de veau	das Kalbskeulenstück ( <i>aus der Unterschale</i> )
la viande à braiser		le tendron de veau	die Kalbsbrust
faire rassir la viande		la tête de veau	der Kalbsbrustknorpel, -
attendrir la viande		l'escalope <i>f</i> de veau	der Kalbskopf, "e
tendre ; coriace, dur		la rognonnade	das Kalbschnitzel, -
parer la viande		le fricandeau de veau	der Kalbsnierenbraten, -
non paré		la fricassée de veau	das Kalbsfrikandeau, s
désosser		la paupiette de veau	das Kalbsfrikassee, s
sans os		le ragoût de veau, la blanquette	das Kalbfleischröllchen, -
maigre ; persillé		une rouelle de veau	das Kalbsragout, s
○ la viande de bœuf		○ la viande de mouton	eine Kalbskeulenscheibe
le collier		la viande d'agneau	das Hammelfleisch
la côte de bœuf		le collet	das Lammfleisch
les basses côtes/côtes découvertes		la côtelette de mouton	der Hals, "e
les entrecôtes <i>f</i>		la côtelette dans le filet	das Hammelkotelett, s/-rippchen, -
l'alyau <i>m</i>		l'épaule <i>f</i> de mouton	das Filetkotelett
le faux-filet/le contre-filet		le gigot de mouton	die Hammelschulter, n
le filet		la selle de mouton	die Hammelkeule, n
le filet mignon		○ la viande de porc	der Hammelrücken, -, das Sattelstück, e
le rumsteck/rumsteak		l'échine <i>f</i>	das Schweinefleisch
la tranche		la côtelette de porc	der Schweinekamm, "e
la tranche grasse		l'épaule <i>f</i>	das Schweinekotelett, s
le gîte, le jarret		le jambon	der Bug, "e, die Schulter, n
le gîte avant, le gîte arrière		la noix de jambon	der Schinken, -
le gîte à la noix		le jambonneau	die Schinkennuss
le plat de côtes		le jarret de porc	das Eisbein, e
la poitrine		le lard	die Schweinshachse, n
le flanchet		le lard gras	der Speck, e
		le lard maigre	der Rückenspeck, der fette Speck
		des lardons <i>m</i>	der Bauchspeck, der magere Speck
		la couenne	ausgelassene Speckwürfel <i>mpl</i>
		la panne de porc	die Schwarte, n
		la tête de porc	der Flomen
		le museau de porc	der Schweinekopf, "e
		la joue de porc	die Schweineschnauze, n
		les pieds <i>m</i>	die Schweinebacke, n
			die Schweinsfüße <i>mpl</i>

la poitrine de porc	der Schweinebauch	die Hühnerbrust
le travers	das Brustrippenstück	die gebratene Pute, n
• la charcuterie, la cochonaille ( <i>fam</i> )	die Wurstwaren <i>fpl</i>	der Putenschnitzel, -
la saucisse	die Wurst, "e ; das Würstchen, -	der Babypoter, -, die Babypute, n
la saucisse à ébouillanter	die Brühwurst	die Gans, "e
la saucisse à cuire	die Kochwurst	das Stopfen ; stopfen ( <i>Gänse</i> )
la saucisse à griller	die Bratwurst	die Stopfleber, n
la merguez	( <i>schart gewürztes Bratwürstchen</i> )	die Gänseleberpastete, n
le boyau naturel, artificiel	der Naturdarm, Kunstdarm, "e	die Ente, n
la chair à saucisse	das Mett, das Schweinehack	die Keule, n
le saucisson sec	die (schnittfeste) Dauerwurst	die Entenbrust, "e
le salami	die Salami, -/s	das (Geflügel)klein
le saucisson sec ( <i>bœuf et porc</i> )	die Plockwurst	das Gerippe, -
la saucisse à tartiner ( <i>D</i> )	die Streichwurst	das Wildbret, das Wildfleisch
la charcuterie en tranches	der Wurstaufschmitt	
le salé, le petit salé fumé	das Pökelfleisch	
le jambon cru	geräuchert/Räucher-	
le jambon cuit, blanc	der rohe Schinken, -	
le filet de porc fumé	der gekochte Schinken	
le jambon d'épaule	der Lachsschinken	
le jambon à l'os	der Knochenschinken	
les rillettes <i>f</i>	das Schmalzfleisch	
le pâté de campagne	die Landpastete	
le pâté de foie	die Leberpastete	
la terrine	die Pastete, n, die Terrine, n	
la galantine	die Galantine, n	
le fromage de tête, la hure	der Presskopf	
l'aspic <i>m</i> ( <i>de viande, de poisson</i> )	die Sülze, n, der Aspik, e	
les tripes <i>f</i>	die Kaldaunen <i>pl</i> , die Kutteln <i>pl (sud)</i> ( <i>große Kaldaunenwurst</i> ) ( <i>kleine Kaldaunenwurst</i> )	
l'andouille <i>f</i>	die Blutwurst, "e	
l'andouillette <i>f</i>	die Weißwurst	
le boudin	das Schmalz, e	
le boudin blanc	die Innereien <i>fpl</i>	
le saindoux	das Hirn, e	
• les abats <i>m</i>	das Herz, ens, en	
la cervelle	der Magen, -	
le cœur	die Leber, n	
l'estomac <i>m</i>	das Gekröse	
le foie	die Zunge, n	
la fraise	die Lunge, n	
la langue	das Kalbsbris, e, das Kalbsbröschen, -	
le poumon, le mou	die Nieren <i>fpl</i>	
les ris <i>m</i> de veau	der Kopf, "e	
les rognons <i>m</i>	die industrielle Wurstherstellung	
la tête	das Einsalzen	
• la charcuterie industrielle	das Pökeln	
le salage	das Trocknen	
la salaison	das Räuchern	
l'étuvage <i>m</i>	die Zusatzstoffe <i>mpl</i>	
le fumage	der Salpeter	
les additifs <i>mpl</i>	das Kaliumnitrat	
le salpêtre	die Laktoproteine <i>npl</i>	
le nitrate de potassium	die Polyphosphate <i>npl</i>	
les lactoprotéines <i>f</i>	das Geflügel	
les polyphosphates <i>m</i>		
• la volaille		
( <i>v. gallinacés, p. 141 ; aviculture, p. 311</i> )		
le poulet rôti	das Brathähnchen, -, das Brathendl, -( <i>sud</i> )	
la cuisse de poulet	die Hühnerkeule, n	
• le blanc de poulet		
la dinde rôtie		
l'escalope de dinde		
le dindonneau		
l'oie <i>f</i>		
le gavage ; gaver ( <i>oies</i> )		
le foie gras		
le pâté de foie gras		
le canard		
la cuisse		
le filet, le magret		
les abattis <i>m</i> (de volaille)		
la carcasse		
• la venaison, la chair de gibier		
( <i>v. mammifères sauvages, p. 144</i> )		
le gibier à poil		
le gibier à plume		
plumer		
le cimier de cerf		
le filet mignon de chevreuil		
la gigue de chevreuil		
le cuissot de sanglier		
la selle de marcassin		
le lièvre		
dépouiller un lièvre		
le râble		
le civet de lièvre		
avoir un goût faisandé		
• poissons et crustacés		
( <i>v. les poissons, p. 134</i> )		
• la pisciculture		
le pisciculteur		
l'élevage <i>m</i> de truites		
le vivier		
l'aquarium <i>m</i>		
le mareyeur		
la marée		
le poissonnier		
la poissonnerie		
les fruits <i>m</i> de mer		
l'ostréiculture <i>f</i>		
le parc à huîtres		
l'ostréiculteur <i>m</i>		
l'écailler <i>m</i>		
écailler les huîtres		
la mytiliculture		
écailler un poisson		
vider un poisson		
ébarber		
l'arête <i>f</i>		
enlever les arêtes		
lever les filets ( <i>poisson</i> )		
une darne		
les poissons séchés		
les poissons fumés		
les poissons salés		
• l'anchois <i>m</i>		
queues <i>f</i> d'écrevisses à la nage		
au court-bouillon		
le haddock		
le hareng frais		

le hareng frit	der Brathering
(hareng légèrement fumé et salé)	
le hareng saur	der Bückling, e
(hareng sans arêtes, mariné)	(stark geräucherter und gesalzener Hering)
la marinade	der Bismackherring
mariner	die Marinade, n
la morue salée	marinieren
la morue séchée	der Laberdan, e
la sardine à l'huile	der Stockfisch, e
la truite au bleu	die Ölsardine, n
à la meunière	Forelle f blau
en papillote	auf Müllerinart
	in Papierhülle

**légumes, riz, pâtes**

• légumes <i>m</i>	Gemüse <i>n</i>
(v botanique, p. 154)	
la garniture <i>m</i> de légumes	die Gemüsebeilage
les petits pois	die Erbsen <i>fpl</i>
écosser des pois	Erbsen enthülsen, aus-pahlen ( <i>nord</i> )
les haricots verts	die grünen Bohnen <i>fpl</i>
les haricots beurre	die Wachsbohnen
les légumes secs	die Hülsenfrüchte <i>fpl</i>
écosser des haricots	entbohnen
faire tremper	ein-weichen
les haricots blancs, les fayots ( <i>pop</i> )	die weißen Bohnen
les lentilles <i>f</i>	die Linsen <i>fpl</i>
trier des légumes secs	Hülsenfrüchte lesen, a, e, ie/ verlesen
la soupe aux lentilles	die Linsensuppe
• la pomme de terre	die Kartoffel, n
la peau, la pelure	die Schale, n
peler ; éplucher ( <i>peler et gratter</i> )	schälen, pellen ( <i>nord</i> )
les épeluchures <i>f</i> ( <i>de pommes de terre</i> )	die Kartoffelschalen <i>fpl</i>
les épeluchures ( <i>légumes, fruits</i> )	die Gemüseschalen ; die Abfälle <i>mpl</i>
la féculé de pommes de terre	das Kartoffelmehl
les pommes de terre à l'anglaise	die Salzkartoffeln
les p. de t. en robe de chambre/des champs	die Pellkartoffeln
les p. de t. à la vapeur	die Dampfkartoffeln
les p. de t. sautées	die Bratkartoffeln/Röstkartoffeln
les frites <i>f</i>	die Pommes frites <i>pl</i> , die Pommes ( <i>fam</i> )
la purée de p. de t.	der Kartoffelbrei, e/ das Kartoffelpüree, s
la boulette de p. de t.	der Kartoffelkloß, "e, der Kartoffelknödel, -
les p. de t. en salade	der Kartoffelsalat
○ la salade	der Salat, e
les crudités <i>f</i>	die Salatplatte, die Rohkost
préparer la salade	den Salat an-richen
(faire) égoutter la salade	den Salat abtropfen lassen
s'égoutter	ab-tropfen*
assaisonner	an-machen
tourner, brasser, fatiguer ( <i>fam</i> )	mischen
○ le riz	der Reis
rund ; long	rond ; long
le riz complet	der Vollreis
le riz brun	der braune Reis
le riz au lait	der Reisbrei, der Milchreis
le sagou	der Sago

le tapioca	die Tapioka
○ le blé soufflé	die Weizen-Crispies <i>pl</i>
la bouillie	der Brei, e
les flocons <i>m</i> d'avoine	die Haferflocken <i>fpl</i>
le porridge	das/der Porridge, der Haferflockenbrei
le müesli/musli	der Müsli
la semoule	der Grieß
la semoule de maïs	der Maisgruß
le gruau d'orge	die Gerstengrütze
l'orge mondé	die Gerstengraupen <i>fpl</i>
○ les pâtes <i>f</i> (alimentaires)	die Teigwaren <i>fpl</i>
la semoule de blé dur	der Hartgrieß
les nouilles <i>f</i>	die Nudeln <i>fpl</i>
les vermicelles <i>m</i>	die Fadennudeln
les macaronis <i>m</i>	die Makaroni <i>pl</i>
les spaghetti <i>m</i>	die Spaghetti/Spagetti <i>pl</i>

**produits laitiers - œufs**

• le lait	die Milch, e
les produits laitiers	die Milcherzeugnisse <i>np</i>
le laitage	das Milchprodukt, e ; die Milchspeise, n
la crémerie	das Milchgeschäft, e
le laitier, le crémier	der Milchhändler, -
le lait frais	die Frischmilch
le lait cru, fermier	die Rohmilch
le lait thermisé	die erhitzte Milch
pasteurisé ; stérilisé	pasteurisiert ; sterilisiert
le lait UHT ( <i>longue conservation</i> )	die H-Milch
le lait entier	die Vollmilch
le lait (demi-)écrémé	die (teil)entrahmte Milch
le lait condensé	die Kondensmilch/die Dosenmilch
le lait en poudre	das Milchpulver/die Trockenmilch
le lait fermenté	die Sauermilch, vergorene Milch
le (lait) caillé	die Dickmilch
cailler, tourner	gerinnen*, a, o, sauer werden
le babeurre	die Buttermilch
le petit-lait	die Molke, n
la caséine	das Kasein
la caillebotte	der Quark
les ferments <i>m</i> lactiques	die Milchsäurebakterien <i>fpl</i>
la présure	das Labferment
la crème	die Sahne/der Rahm
crémeux	sahlig, kremig/cremig
la crème fraîche ( <i>épaisse</i> )	der (dicke) süße Rahm, die Crème fraîche
la crème fleurette ( <i>liquide</i> )	die (Kaffee)sahne
la crème aigre	die saure Sahne
le beurre	die Butter
le beurre fermier	die Landbutter
battre le beurre, baratter	buttern
la baratte	die Butterungsmaschine, n, der Butterfertiger, -
○ le fromage	der Käse, -
l'affinage <i>m</i> ; affiner	die Ablagerung ; ab-lagern
le fromage blanc	der Frischkäse, der Quark
le petit suisse	(Doppelrahmfrischkäse)
le yaourt, le yoghourt	das Joghurt/Jogurt, (s)
le fromage à pâte dure/ pressée	der Hartkäse
le fromage à pâte molle	der Weichkäse
le double-crème	der Doppelrahmkäse

le fromage au lait de vache	der Käse aus Kuhmilch	la viennoiserie	die feinen Backwaren <i>fpl</i>
le fromage de chèvre frais	der frische Ziegenkäse	la farine	das Mehl
le fromage de brebis	der Käse aus Schafsmilch	le grumeau	der Klumpen, -, das Klümpchen, -
la moississe bleue	der Blauschimmel	la mie	die Krume, n
le fromage gras, maigre	der Fett-, Magerkäse	la miette	der Krümel, -, der Brösel, -
gras ; allégé	fett ; fettarm	émieter	zerbröckeln, bröseln
le fromage en tranches	der Schnittkäse	la chapelure, la panure	das Paniermehl,
le fromage râpé	der geriebene Käse	paner	die Semmelbrösel <i>mpl</i>
le fromage fondu	der Schmelzkäse	la croûte	panieren
l'édam <i>m</i>	der Edamer	le crûton, le quignon ( <i>fam</i> )	die Kruste, n
le fromage de Hollande	der Holländer Käse	la baguette, la flûte	der Knust, e/”e
le gruyère	der Schweizer Käse	la ficelle	die Baguette, n ( <i>dünnes langes Weißbrot</i> )
l'emmental <i>m</i>	der Emmentaler	la boule (de pain)	(kleine, dünne Baguette)
le saint-paulin	(ein Butterkäse)	la miche	das Rundbrot
• l'œuf <i>m</i>	das Ei, er	le pain de mie	der Laib, e
l'œuf cru	das rohe Ei	le pain de campagne	das Toastbrot, das Kastenbrot
le jaune d'œuf	das Eigelb	le pain blanc ( <i>farine de froment</i> )	das Landbrot
le blanc d'œuf	das Eiweiß	le pain noir	das Weißbrot
casser les œufs	die Eier auf-schlagen, u, a, ä	le pain bis	das Schwarzbrot
fouetter	mit dem Besen schlagen	le pain de seigle	das Graubrot, das Mischbrot
monter les blancs en neige	das Eiweiß schäumig schlagen	le pain complet	das Roggenbrot/Bauernbrot
les œufs brouillés	die Rühreier	• le petit pain	das Vollkornbrot
les œufs à la coque	die weich gekochten Eier	(aux grains de cumin)	das Brötchen, -, der Wecken, -, der Semmel, -
les œufs durs	die hart gekochten Eier	(aux graines de pavot)	das Kümmelbrötchen
les œufs frits	die gebackenen Eier	la biscotte	das Mohnbrötchen
les œufs mollets	die wachsweichen Eier	la tartine	der Zwieback, e/”e
les œufs sur le plat/au plat	die Spiegelei/Setzlei	la tartine beurrée	die Brotscheibe, n
les œufs pochés	die pochierten/verlorenen Eier	la tranche de pain grillée/ le toast	das Butterbrot, e
l'omelette <i>f</i>	das Omelett, e/s	le pain frais	die geröstete Brotscheibe, n
l'omelette aux pommes de terre	das Bauernomelett	le pain rassis	das frisch gebackene/frische Brot
• les matières grasses	die Fette <i>npl</i>	croustillant, craquant	das altbackene Brot
la graisse ; gras	das Fett, e ; fett		knusprig, kross ( <i>Nord</i> )
la graisse de bœuf	der Rindertalg, der Rinderfett		
la graisse d'oie	das Gänsetfett, das Gänsefett		
le saindoux	das Schweineschmalz		
graisser	ein-fetten		
• l'huile <i>f</i> de table	das (Speise)öl, e		
l'huile végétale	das Pflanzenöl		
l'huile d'arachide	das Erdnussöl		
l'huile de colza	das Rapsöl		
l'huile de maïs	das Maisöl		
l'huile de noix	das Walnussöl		
l'huile de soja	das Sojaöl		
l'huile d'olive	das Olivenöl		
l'huile de tournesol	das Sonnenblumenöl		
huiler	ein-ölen		
la margarine	die Margarine		
<b>le pain</b>			
• le pain	das Brot, e	• le sucre	der Zucker
le boulanger	der Bäcker, -	sucrer	zuckern
la boulangère	die Bäckersfrau, en, die Bäckerin, nen	la raffinerie de sucre	die Zuckerfabrik, en
le garçon boulanger, le mitron	der Bäckerjunge, n, n	la canne à sucre	das Zuckerrohr
cuire le pain	Brot backen, u, a, ä/faible	la plantation de cannes à sucre	die Zuckerrohrplantage, n
la boulangerie	die Bäckerei, en	le sucre de canne	der Rohrzucker
le fournil	die Backstube, n	la betterave sucrière	die Zuckerrübe, n
la fournée	der Schub, “e	le sucre de betterave	der Rübenzucker
le pétrin	der Backtrog, “e	le sucre raffiné	die Raffinade, n
le pétrin mécanique	die Knetmaschine, n	le sucre en morceaux	der Würfelzucker
la pâte (à pain) ; le levain	der (Brot)teig, e ; der Sauerteig	un morceau de sucre	ein Stück Zucker
		le sucre en poudre, sucre semoule	der Feinzucker
		le sucre cristallisé	der Kristallzucker
		le sucre glace	der Puderzucker
		le sucre liquide	der Flüssigzucker
		le sirop de sucre de canne	der Rohrzuckersirup
		le sucre brut, roux	der Rohzucker
		la cassonade	der Rohzucker ( <i>aus Zuckerrohr</i> )
		le sucre candi	der Kandiszucker
		le pain de sucre	der Zuckerhut, “e
		le sucre vanillé	der Vanillezucker
		l'édulcorant <i>m</i> ( <i>de synthèse</i> )	der Süßstoff, e
		la saccharine	das Saccharin

## les épices

- l'épice *f*  
(v. plantes aromatiques, p. 165)
- épicier, relever, aromatiser, corser
- pimenter
- l'anis *m*
- le bouquet garni
- la cannelle
- la cardamome
- la coriandre
- le cumin
- le curcuma
- le curry/cari/carry
- la baie de genévrier
- le gingembre
- le clou de girofle
- la noix de muscade
- le paprika en poudre
- doux ; fort
- la graine de pavot *m*
- le piment
- le piment rouge
- le poivre blanc
- le poivre en grains
- le poivre de Cayenne
- le poivre noir
- poivré
- le safran
- la vanille
- la gousse de vanille
- le condiment
- le sel ; le sel de cuisine
- la câpre
- le cornichon au vinaigre
- la saumure
- la moutarde
- le vinaigre
- le vinaigre de vin
- vinaigrer *tr*
- ailler *tr*

- das Gewürz, e  
würzen  
scharf würzen  
der Anis  
(Lorbeer, Thymian und Petersilie als Beigabe gebunden)  
der Zimt, e  
der/das Kardamom  
der Koriander  
der Kümmel  
die Kurkuma, Kurkumen  
der/das Curry  
die Wacholderbeere, n  
der Ingwer  
die Gewürznelke, n  
die Muskatnuss, "e  
das Paprikapulver  
edelsüß ; scharf  
der Mohnsamen  
der/das Piment, e  
der Gewürzpaprika  
der weiße Pfeffer  
die Pfefferkörner *npl*  
der Cayennepfeffer  
der schwarze Pfeffer  
gepfeffert  
der Safran  
die Vanille  
die Vanille-Schote, n  
das Würzmittel, das Gewürz  
das Salz, e ; das Kochsalz  
die Kaper, n  
die Essiggurke, die Pfefferkürke, n  
die Salzlake, n  
der Senf, e/der Mostrich  
der Essig  
der Weinessig  
mit Essig an-machen  
mit Knoblauch würzen

- congelé  
la surgélation ; surgelé  
les produits surgelés  
décongeler  
l'ionisation *f* des produits alimentaires  
les aliments irradiés/ionisés  
l'additif *m* alimentaire  
l'agent conservateur  
les colorants alimentaires  
○ la conserve  
la semi-conserve  
la viande en conserve  
mettre en conserve, confire  
le bocal à conserve  
la durée de conservation  
à consommer avant  
avarie  
fermenter  
le bombage  
les moisissures *f* ; moiisi

- gefroren  
die Tiefkühlung ; tiefgekühlt  
die Tiefkühlkost  
auf-tauen\*
- die Lebensmittelbestrahlung  
die strahlenbelasteten Lebensmittel *pl*  
der Zusatzstoff, e  
der Konservierungsstoff  
die Lebensmittelfarbstoffe *mpl*  
die (Voll)konserve, n  
die Halbkonserve  
das Büchsenfleisch  
ein-wecken, ein-machen, ein-legen  
das Einweckglas,  
das Einlegeglas, "er  
die Haltbarkeitsdauer  
mindestens haltbar bis  
verdorben  
gären  
die Bombage  
der Schimmel ; schimmelig

## les produits alimentaires

- les produits alimentaires *m*
- le contrôle alimentaire
- le produit naturel
- les produits alimentaires naturels
- le conditionnement
- la marchandise préemballée
- l'emballage individuel
- le poids/le volume de remplissage
- le poids d'égouttage
- la conservation
- conserver
- le séchage
- la pasteurisation
- la stérilisation
- la réfrigération ; réfrigéré
- la congélation

Das hat einen Haken.

*Il y a un os. (une difficulté)*  
mit der Wurst nach dem Schinken werfen, a, o, i  
*donner un œuf pour avoir un bœuf*

Wurst wider Wurst  
*donnant, donnant*

Es ist mir Wurst/Wurscht. (fam)  
*Je m'en fiche. (fam)*

Es geht um die Wurst ! (fam)  
*L'enjeu est important.*

sich nicht die Butter vom Brot nehmen lassen  
*défendre son bifteck*

wie warme Semmel weg-gehen\*, i, a (fam)  
*se vendre comme des petits pains*

etw für ein Butterbrot/für einen Apfel und ein Ei bekommen, a, o  
*avoir qc pour une bouchée de pain*

das Angenehme vorweg genießen, o, o  
*manger son pain blanc le premier*

viel Arbeit in Aussicht haben  
*avoir du pain sur la planche*

Hand an-legen  
*mettre la main à la pâte*

gelackmeiert sein (pop)  
*être chocolat (pop)*

sich die Taschen füllen, sich gesund-stoßen, ie, o, ö (fam)  
*se sucer (fam), faire son beurre (fam)*

leicht auf-brausen\*  
*être soupe au lait*

Es ist alles in Butter. (fam)  
*Ça baigne dans l'huile. (fam)*

## 2. CUISINE ET RESTAURATION

### la gastronomie

l'art <i>m</i> culinaire, la cuisine	die Kochkunst
• la gastronomie	die Gastronomie, die Kochkunst
le gourmet, le gastronome	der Feinschmecker, -, der Gourmet, s
la fine gueule ( <i>fam</i> )	das Leckermann, "er ( <i>fam</i> )
être gourmand	ein Schlemmer sein
• la cuisine	die Küche
le cuisinier, le cuistot ( <i>fam</i> )	der Koch, "e
la cuisinière	die Köchin, nen
le cordon-bleu	der Meisterkoch, die Meisterköchin
un maître queux	ein ausgezeichneter Koch
le chef de cuisine	der Küchenmeister, -
le pâtissier	der Küchenkonditor, en
le poissonnier	der Fischkoch
le rôtisseur	der Bratenkoch
le marmiton	der Küchenjunge, n, n
le plongeur	der Geschirrspüler, -
faire la plonge ( <i>restaurant</i> )	die Teller waschen, u, a, ä
• le fourneau, le piano ( <i>fam</i> )	der Kochherd
le four électrique, à gaz	der Elektrofen, der Gasofen, "
le four	der Backofen, Bratofen
mettre au four	in den Backofen schieben, o, o
retirer du four	aus dem Backofen nehmen, a, o, i
la plaque à pâtisserie	das Backblech, Kuchenblech, e
la grille	der Rost, e
le grill ; le barbecue	der Bratrost, der Grill, s
être invité à un barbecue	zu einem Grillfest eingeladen sein
la rôtissoire	das Grillgerät, e
(faire) griller	grillieren, grillen
la broche à rôtir	der Bratspieß, e
le tournebroche	der Bratenwender, -
à la broche	am Spieß, Spieß-
la lèchefrite	die Abtropfwanne, n
la chaleur du four	die Backhitze
préchauffer le four	den Backofen vor-heizen
réduire la chaleur	die Hitze drosseln
le feu ( <i>gaz</i> )	die Flamme ( <i>Gas</i> )
mettre qc à cuire/sur le feu	etw auf-setzen
cuire à feu doux, vif	auf kleiner, starker Flamme kochen
retirer du feu	vom Herd nehmen, a, o, i
le four à micro-ondes	das Mikrowellengerät, e
• la batterie de cuisine	das Küchengeschirr
l'aiguille <i>f</i> à brider	die Bindnadel, die Bridernadel, n
le chinois	das Spitzsieb, e
l'étamine	das Passiertuch, "er
le couteau de cuisine	das Küchenmesser, -
le couteau d'office	das Gemüsemesser
l'épluche-légumes <i>m</i>	der Kartoffelschäler, -
le couteau à découper	das Tran(s)chermesser
le couteau à désosser	das Ausbeinmesser
le couteau-scie	das Sägemesser
la cuillère en bois	der Rührloßel, -
le décapsuleur	der Flaschenöffner, -
l'écumoire <i>f</i>	der Schaumloßel
l'entonnoir <i>m</i>	der Trichter, -
le fouet (à neige)	der (Schnee)besen, -
le fusil ; aiguiser	der Wetzstahl ; schärfen, wetzen
le hachoir	das Hackmesser

la lardoire	die Spicknadel
la louche	die (Suppen)kelle, n
l'ouvre-boîte <i>m</i>	der Dosenöffner, -
le panier à salade	der Salatkorb, "e
la passoire ; passer	das Sieb, e ; (durch-)sieben
le presse-citron	die Zitronenpresse, n
presser un citron	eine Zitrone pressen, aus-quetschen
la râpe ; râper	die Reibe, n ; reiben, ie, ie
le tire-bouchon	der Korkenzieher, -
○ les ustensiles <i>m</i> de cuisson	das Kochgeschirr
l'autocuiseur <i>m</i>	der Dampfkochtopf, "e
la bouilloire	der Wasserkessel, -
la casserole	die Stielkasserolle, n
la cocotte	der Bratentopf, der Schmortopf
la cocotte-minute	der Schnellkochtopf
le couvercle	der Topfdeckel, -
le faitout, la marmite	der (schwere) Kochtopf, "e
la friteuse, la bassine à friture	die Friteuse, n
le panier de la friteuse	der Draht Einsatz, "e
la poêle à frire	die Bratpfanne, n
la poissonnière	der Fischkessel, -
le plat à sauter, la sauteuse	die Schmorpfanne
la terrine (en terre cuite)	der Römentopf, "e
○ les ustensiles <i>m</i> à pâtisserie	die Backutensilien <i>npl</i>
le moule à gâteau	die Kuchenform, en
le moule à cake	die Kastenkuchenform
le moule à charnière	die Springform
le moule à savarin	die Kranzform
le moule à kouglof	die Napfkuchenform
la planche à pâtisserie	das Kuchenbrett, er
le rouleau à pâtisserie	das Nudelholz, "er
la roulette (à pâte)	das Teigrädchen, -
le moule à découper	die Ausstechform, en
la spatule	die Spachtel, n
le tamis à farine	das Mehlsieb, e
tamiser la farine	das Mehl sieben
la poche à douille	die Teigspritze, n
○ les appareils <i>m</i> de cuisine	die Küchengeräte <i>npl</i>
la balance de ménage	die Küchenwaage, n
le batteur	das Handrührgerät, e
la cafetièrre électrique	der Kaffeemaschine, n
le distributeur de café	der Kaffeeautomat, en, en
l'essoreuse <i>f</i> à salade	die Salatschleuder, n
le grille-pain	der Toaster, -
le hachoir ( <i>moulin</i> ) à viande	der Fleischwolf, "e
le hachoir	das Hackmesser, Hackbeil
la machine à trancher	die Schneidemaschine
la mandoline	der Gemüsehobel, -
le mixer	der Mixer, -
le moulin à café	die Kaffeemühle, n
le moulin à légumes	der Gemüsezerkleinerer, -
le presse-fruits	der Entsafter, -
le robot	die Küchenmaschine
la sorbetière	die Speiseeismaschine, n

### la préparation des plats

la préparation	die Zubereitung
le livre de cuisine	das Kochbuch, "er
la recette de cuisine	das Kochrezept, e
les ingrédients <i>m</i> , l'appareil <i>m</i>	die Zutaten <i>fpl</i>
les proportions <i>f</i> /	die Mengen <i>fpl</i>
les quantités <i>f</i>	

une pincée de sel	etwas Salz, eine Prise Salz	décanter	dekantieren, (ab-)klären
une pointe de	eine Messerspitze, ein wenig	décortiquer ( <i>noix</i> )	schälen ( <i>Nüsse</i> )
une cuillerée à soupe	ein gefüllter/voller Esslöffel	déglacer	deglatieren
une cuillerée à soupe bombée	ein gehäufter Esslöffel	mettre à dégorger	aus-wässern
une cuillerée à soupe rase	ein gestrichener Esslöffel	dégraisser	degraissen, entfetten
une tasse pleine à ras bord de	eine Tasse gestrichen voll mit+D	délayer	verdünnen, verrühren
• cuisiner, faire la cuisine	kochen	délayer avec un œuf	mit einem Ei ab-ziehen, o, o
faire la cuisine au beurre	mit Butter kochen	démouler	aus der Form nehmen, a, o, i
faire la cuisine au gaz, à l'électricité	mit Gas, elektrisch kochen	faire dessaler	entsalzen
bouillir <i>itr</i> ( <i>liquide</i> )	kochen <i>itr</i> ( <i>Flüssigkeit</i> )	(faire) dissoudre	auf-lösen
L'eau bout.	Das Wasser kocht.	ébouillanter, échauder	ab-brühen
C'est bouillant.	Es ist kochend heiß.	écraser	zerdrücken
• cuire ( <i>légumes, viande, pâtes</i> ) <i>itr</i>	kochen ( <i>Gemüse, Fleisch, Teigwaren</i> ) <i>itr</i>	écumier	ab-schöpfen
faire bouillir qc ; faire cuire qc	etw kochen	émincer	in dünne Scheiben schneiden
faire bouillir qc, porter qc à l'ébullition	etw zum Kochen bringen, a, a	enrober (de)	überziehen, o, o (mit+D)
faire du café	Kaffee kochen	épaissir	verdicken
le temps de cuisson	die Kochzeit	étaler	streichen, i, i
• cuire au four	backen, u, a, ä/faible	évider ( <i>fruit, légume</i> )	aus-höhlen ( <i>Frucht, Gemüse</i> )
la cuisson ( <i>au four</i> )	das Backen ( <i>im Backofen</i> )	la farce	das Füllsel, -, die Füllung, en
rôtir ; saisir	braten, ie, a, ä ; an-braten	farcir, fourrer	füllen, stopfen
le rôti	der Braten, -	fariner, saupoudrer de farine	mit Mehl bestreuen
la cuisson à feu doux	das Garen	filtrer, passer	seihen
être cuit, à point	gar sein	flamber	flambieren, ab-sengen
braiser, étuver	braisieren, schmoren	le fond, le jus de cuisson	der Bratensaft, "e
mijoter ( <i>dans son jus</i> )	schmoren ( <i>im eigenen Saft</i> )	le fond de sauce	die Grundbrühe, n
cuire à l'étuvée/à la vapeur	dünsten	le fond blanc, brun	die weiße, braune Grundbrühe
le bain-marie	das Wasserbad	faire fondre	zergehen lassen, ie, a, ä
le court-bouillon	die Würzbrühe, der Fischsud	la fondue	die/das Fondue, s
la cuisson ( <i>à la poêle</i> ) ( <i>steak</i> )	das Braten ( <i>Steak</i> )	la fondue bourguignonne	die/das Fleischfondue
bleu, très saignant	fast roh, nur kurz angebraten	frémir	wallen, sieden
saignant	blutig gebraten	(faire) frire	braten, in schwimmendem Fett backen
à point	englisch gebraten, halb durch	le bain de friture	das Backfett
bien cuit	durchgebraten	garnir (de)	garnieren (mit+D)
↓ accomoder, préparer	zu-bereiten	• le goût	der Geschmack
accompagner de	begleiten mit+D	la saveur	der (angenehme) Geschmack
arroser avec	begießen, o, o mit+D	savoureux	schmackhaft
à volonté	nach Belieben	savourer	mit Genuss essen, a, e, i,
badigeonner, enduire de	bestreichen, i, i, mit+D	avoir bon goût, être bon	trinken, a, u
barder	mit Speck um-wickeln	délicieux	gut schmecken
le beurre maître d'hôtel,	die Kräuterbutter	C'est bon !	lecker
le beurre manié	mit Butter bestreichen, i, i	être fade, fadasse ( <i>fam</i> )	Es schmeckt !
beurrer	blanchieren	fade, sans saveur	fad schmecken
faire blanchir	bridieren	être insipide	fade, schal
brider ( <i>volaille</i> )	karamellisieren ; der Karamell	amer	nach nichts schmecken
caraméliser ; le caramel	das Sulzgericht	âpre	bitter
le chaud-froid	erhitzen	doux	herb
chauffer	auf-wärmen	adoucir	mild
réchauffer	aufgewärmter Kaffee	sucrer ; sucré	versüßen
du café réchauffé	warm halten, ie, a, ä	(très) sucré	zuckern ; süß
maintenir au chaud	in Stücke schneiden, i, i	salter	zuckersüß
• couper en morceaux	in Stäbchen	salé	salzen, salzte, gesalzen
en bâtonnets	in Würfel	trop salé	salzig, gesalzen
en dés	halbieren	aigre, acide	versalzen
(couper) en deux	in Viertel schneiden, vierteln	aigre-doux	sauer
en quartiers	in Scheiben schneiden,	acidulé	süß-sauer
couper en tranches	tran(s)chieren	succulent ; juteux	säuerlich
à la croque-au-sel	nur mit Salz serviert	relevé, épice	saftig
les croûtons <i>m</i>	die Croutons <i>mpl</i>	avoir un goût de	pikant, würzig
les croûtons à l'ail	(mit Knoblauch eingeriebene geröstete Brotwürfel)	avoir un goût de revenez-y ( <i>fam</i> )	schmecken nach+D
		fondre dans la bouche	nach mehr schmecken
			auf der Zunge/im Mund zergehen <sup>2</sup> , i, a

avoir un goût de rance	ranzig schmecken	la soupe aux fruits servie froide	die Kaltschale, n
avoir un goût de brûlé	angebrannt schmecken	trancher, couper en deux	durch-schneiden, i, i
goûter (un plat)	probieren, versuchen, schmecken (eine Speise)	transvaser	um-füllen
goûter (pour vérifier qc)	ab-schmecken	tremper son pain (dans)	das Brot (ein-)tunken, stippen (in+A)
○(faire) gratiner	gratinieren, überbacken/überkrusten	trousser (volaille)	um-binden, a, u
hacher	hacken	un zeste de citron	ein Stück Zitronenschale
haché menu/fin	fein gehackt		
haché grossièrement	grob gehackt		
le hachis	das Hack		
imbiber (de)	(durch)tränken (mit+D)		
inciser	ein-schneiden, i, i, ein-ritzen		
incorporer	bei-mengen, zu-setzen		
larder	spicken		
la liaison	die Bindung, en		
lier	binden, a, u, legieren, sämig machen		
malaxer	rühren		
mélanger	vermischen, vermengen		
mélanger en battant	(ver)quirlen		
mélanger en remuant	verröhren		
monder (amandes, tomates)	ab-ziehen, o, o ( <i>Mandeln, Tomaten</i> )		
napper (de)	nappieren, übergießen, o, o (mit+D)		
piler	mörsern		
faire réduire	reduzieren, ein-kochen lassen		
(se) refroidir	erkalten*		
mettre à refroidir	kalt stellen		
réfrigérer	im Kühlschrank ab-kühlen		
utiliser les restes	die Reste verwerten		
retourner le rôti	den Braten wenden		
faire revenir	bräunen, leicht an-rösten		
faire rissoler	rösten		
rouler, passer dans la farine	in Mehl wenden		
le roux	die Mehlschwitze		
faire un roux	Mehl an-schwitzen		
○la sauce	die Soße, die Sauce, n, die Tunke, n		
allonger une sauce	eine Soße verdünnen, strecken		
la (sauce) béchamel	die weiße Rahmsauce		
au beurre noir	mit brauner Butter		
(à la) chasseur	auf Jägerart		
à la crème	in Rahmsauce		
aux fines herbes	mit feinen Kräutern		
la (sauce) mayonnaise	die Majonäse/Mayonnaise		
l'aïolli/ailoli m	die Knoblauchmayonnaise		
à la provençale	auf provenzalische Art		
la rouille	(mit Peperoni gewürzte Knoblauchsoße)		
la sauce salade	das Dressing, s		
la sauce tomate	die Tomatensauce		
la sauce vinaigrette	die Essig- und Öl-Sauce		
saupoudrer	streuen		
faire sauter	(in Fett) schwenken		
le soufflé	der Auflauf, "e		
○ la soupe, le potage	die Suppe, n		
le bouillon	die Fleischbrühe, n/die Bouillon, s		
le consommé	die Kraftbrühe, n/das Consommé, s		
clarifier	klären		
le velouté ; velouté	die Cremesuppe ; sämig		
la panade	die Brotsuppe		
la bouillabaisse	(Marseiller Fischsuppe)		
les légumes pour la soupe (en petite quantité) (D)	das Suppengrün		
la soupe en sachet	die Beutelsuppe, n		
le cube de consommé	der Brühwürfel, -		
		la pâtisserie	
		• la pâtisserie	die Backwaren fpl
		le pâtissier	der Konditor, der Feinbäcker
		faire de la pâtisserie	Kuchen backen, u, a, ä/faible
		la pâte (à gâteau)	der (Kuchen)teig, e
		travailler la pâte	den Teig rühren
		lever (pâte)	auf-gehen*, i, a ( <i>Teig</i> )
		laisser monter	aufgehen lassen
		laisser reposer	ruhen lassen
		l'abaisse f	der flach gerollte Teig
		abaisser la pâte	den Teig aus-rollen
		foncer un moule	eine Form mit Teig aus-legen
		la pâte à foncer, la pâte brisée	der Auslegeteig
		la pâte brisée (sucrée)	der Mürb(e)teig
		la pâte à choux	der Brandteig
		la pâte feuilletée	der Blätterteig
		la pâte levée	der Hefeteig
		la pâte sablée	der Sandteig
		passer au pinceau	bepinseln
		• le gâteau	der Kuchen, -
		↓ le baba au rhum	(mit Rumsirup übergossener Hefenapfkuchen)
		le beignet	der Krapfen, -
		le beignet soufflé	der Brandteigkrapfen
		le biscuit	das/der Biskuit, s
		le biscuit à la cuiller	das Löffelbiskuit
		le biscuit à l'anis	das Springerle, -
		(biscuit épice aux formes diverses)	der Spekulatius, -
		la bûche de Noël	(Biskuitrolle mit Buttercreme)
		la brioche	die Brioche, s
		le calisson	(Mandelgebäck mit Zuckerguss)
		le cake	(Sandkuchen mit Rosinen und kandierten Früchten)
		le chausson aux pommes	die Apfeltasche, n
		le chou à la crème	der Windbeutel, -
		le clafoutis aux cerises	(Pfannkuchenteig mit Kirschen)
		la crème anglaise	die englische Creme
		la crème au beurre	die Buttercreme
		la crème chantilly	(Schlagsahne mit Vanillezucker)
		la crème fouettée	die Schlagsahne
		la crème pâtissière	die Konditorcreme
		la crêpe	der Pfannkuchen, -, der Eierkuchen
		la crêpe flambée	der flambierte Pfannkuchen
		le cornet à la crème	die Schillerlocke, n
		le croissant	das Hörnchen, -, das Croissant, s
		la crème au beurre	die Buttercreme
		l'éclair m	das Eclair, s/der Blitzkuchen/Liebesknochen, -
		l'éclair au café	das Eclair mit Mokkacremefüllung
		l'entremets m	die Süßspeise, n
		le flan	der Pudding, e
		la torré-noire	die Schwarzwälder Kirschtorte
		la frangipane	die Mandelcreme
		(gâteau sur plaque, aux amandes effilées)	der Bienenstich

<b>les amandes effilées</b>	die Mandelsplitter <i>mpl</i>
(gâteau sur plaque, à la cannelle et aux grains de pâte sablée)	der Streuselkuchen
(gâteau au fromage blanc)	der Quarkkuchen
(gâteau aux grains de pavot)	der Mohnkuchen
<b>le gâteau marbré</b>	der Marmorkuchen
<b>le (gâteau) roulé</b>	die Biskuitrolle
<b>la gaufre</b>	die Waffel, <i>n</i>
<b>le glaçage ; glacer</b>	die Glasur ; glasieren
<b>le kouglof / kugelhof</b>	der Kugelhupf
<b>le macaron</b>	die Makrone, <i>n</i>
<b>la meringue</b>	das Baiser
<b>le mille-feuilles</b>	(Cremeschnitte aus Blätterteig)
(gâteau de Noël, pâte levée, avec raisins secs et amandes)	der Dresdner Stollen
<b>le pain d'épice(s)</b>	der Honigkuchen, der Lebkuchen
(pain d'épices aux amandes et noisettes moulues)	der Nürnberger Elisenlebkuchen
(pain d'épices dur et épicé)	die Printen <i>fpl</i> (Pfefferkuchen)
<b>les petits fours</b>	das Teegebäck, das Feingebäck
<b>les petits gâteaux secs, les biscuits <i>m</i></b>	das Kleingebäck, die Kekse <i>mpl</i> , die Plätzchen <i>npl</i>
<b>le biscuit au beurre, le petit beurre</b>	der Butterkeks, <i>e</i>
<b>les profiteroles</b>	(gebackene Brandteigkügelchen)
<b>les sablés <i>m</i></b>	das Sandgebäck
<b>le savarin (baba au rhum)</b>	der Savarin
<b>la tarte</b>	die Torte, <i>n</i>
<b>la tarte meringuée</b>	die Baisertorte
<b>la tarte aux fruits</b>	die Obsttorte
<b>dénoyerer (fruits)</b>	entsteinen, entkernen
<b>épépiner</b>	entkernen
<b>équeuter</b>	entstielnen
<b>casser (noix)</b>	knacken ( <i>Nüsse</i> )
(tarte à la gelée de framboises)	die Linzertorte
<b>la tartelette</b>	das Tortelett, en/Törtchen, -
<b>la tête de nègre</b>	der Mohrenkopf, "e", der Negerkuss, "e"
<b>le vacherin</b>	(Baisertorte mit Eis und Sahne)
○ <b>les fruits secs</b>	das Trockenobst
<b>les fruits séchés</b>	das Dörrobst
<b>le pruneau</b>	die Backpflaume, <i>n</i>
<b>les raisins secs</b>	die Rosinen <i>fpl</i>
<b>les raisins de Corinthe</b>	die Korinthen <i>fpl</i>
<b>les (quatre) mendians (figues, noisettes, amandes, raisins secs)</b>	das Studentenfutter
○ <b>la glace</b>	das Speiseeis, Gefrorenes <i>n</i>
<b>le glacier (salon)</b>	die Eisdiele, <i>n</i> , der Eissalon, <i>s</i>
<b>le glacier (fabricant, commerçant)</b>	der Eiskonditor, <i>en</i>
<b>le marchand de glaces</b>	der Eisverkäufer, -
<b>la sorbetière</b>	die Speiseeismaschine, <i>n</i>
<b>le sorbet</b>	das Fruchteis
<b>la crème glacée</b>	das Eiskrem
<b>la glace à l'italienne</b>	das Softeis
<b>la glace à la vanille</b>	das Vanilleeis
<b>la glace au praliné</b>	das Haselnusseis
<b>le cornet de glace</b>	das Eistütchen, -
<b>l'esquimau <i>m</i>, le bâtonnet</b>	das Eis am Stiel
<b>la coupe garnie de diverses glaces</b>	der Eisbecher, -
<b>le café liégeois</b>	der Eiskaffee, <i>s</i>
<b>la bombe glacée</b>	die Eisbombe, <i>n</i>

<b>la confiserie</b>	die Süßwaren <i>fpl</i>
<b>la confiserie (magasin)</b>	das Süßwarengeschäft, <i>e</i>
<b>la gourmandise</b>	die Naschhaftigkeit, die Naschsucht
<b>gourmand</b>	naschhaft
<b>manger qc par gourmandise</b>	etw naschen (von+D)
<b>adorer les friandises</b>	eine Naschkatze sein ( <i>fam</i> )
<b>les sucreries <i>f</i>, les chocolats <i>m</i></b>	das Konfekt, <i>e</i>
<b>la bonbonnière</b>	die Konfektdose, <i>n</i>
● <b>le chocolat</b>	die Schokolade, <i>n</i>
<b>le cacao</b>	der Kakao, <i>s</i>
<b>la poudre de cacao</b>	das Kakaopulver
<b>la tablette de chocolat</b>	die Schokoladentafel, <i>n</i>
<b>la barre</b>	der Riegel, -
<b>le chocolat amer / à croquer</b>	die bittere Schokolade
<b>le chocolat à cuire, de ménage</b>	die Koch-/Blockschokolade
<b>le chocolat au lait</b>	die Vollmilchschokolade
<b>le chocolat aux amandes</b>	die Mandelschokolade
<b>le chocolat aux noisettes</b>	die Nusssschokolade
<b>le chocolat fourré</b>	die gefüllte Schokolade
<b>fourré à la liqueur</b>	mit Likörfüllung
<b>le bonbon au chocolat / la crotte en chocolat</b>	die Praline, <i>n</i>
<b>une boîte de chocolats</b>	eine Schachtel Pralinen
<b>la chocolaterie</b>	die Schokoladenfabrik
○ <b>le bonbon</b>	der/das Bonbon, <i>s</i>
<b>les bonbons acidulés / anglais</b>	die Drops <i>mpl / npl</i>
<b>les caramels durs, mous</b>	die Hart-, Weichkaramellen <i>fpl</i>
<b>le bonbon à la gomme</b>	der/das Gummibonbon, <i>s</i>
<b>la dragée</b>	das Dragee, <i>s</i>
<b>le bonbon fondant</b>	der/das Fondant, <i>s</i>
<b>le chewing gum / la gomme à mâcher</b>	der/das Kaugummi, <i>s</i>
<b>le nougat de Montélimar</b>	der/das Nougat aus Montélimar
<b>la nougatine</b>	der Krokant
<b>la pastille de menthe</b>	die Pfefferminzpastille, <i>n</i>
<b>la pâte d'amandes, le massepain</b>	der/das Marzipan, <i>e</i>
<b>la pâte de fruits</b>	die Geleefrüchte <i>fpl</i>
<b>la praline</b>	die gebrannte Mandel, <i>n</i>
<b>le praliné</b>	(Masse aus Schokolade und gestampften Mandeln)
<b>le / la réglisse</b>	die Lakritze, <i>n</i>
<b>la sucette</b>	der Lutscher, -
<b>le (bâton de) sucre d'orge</b>	die Lutschstange, <i>n</i>
<b>la barbe à papa</b>	die Zuckerwatte
● <b>le miel</b>	der (Bienen)honig, <i>e</i>
<b>le miel (de nectar)</b>	der Blütenhonig
<b>le miel de bruyère</b>	der Heidehonig
<b>le miel en rayon</b>	der Wabenhonig/der Scheibenhonig
○ <b>la confiture</b>	die Marmelade, <i>n</i> /die Konfitüre, <i>n</i>
<b>la marmelade d'oranges</b>	die Orangenkonfitüre
<b>la gelée</b>	das/der Gelee, <i>s</i>
<b>la compote</b>	das Kompott, <i>e</i> , das Mus
<b>le coulis de fruits frais</b>	(passierte Früchte)
<b>les fruits confits</b>	die kandierte Früchte <i>fpl</i>
<b>l'écorce f d'orange confite</b>	das Orangeat, <i>e</i>
<b>l'écorce de citron confite</b>	das Zitronat, <i>e</i>

## spécialités allemandes

(soupe d'anguilles avec légumes, poires et pruneaux)	Hamburger Aalsuppe f
(omelette aux pommes de terre avec lard et dés de jambon)	Bauernfrühstück n
(soupe de betteraves)	Be(e)tensuppe f
(soupe à la bière brune)	Biersuppe
(boulettes de pâte sucrée au levain)	Dampfnudeln fpl
(purée de pois chiches au lard maigre)	Erbspüree n
(pain de viande)	falscher Hase m
(boulettes de viande hachée avec mie de pain, œufs, oignons)	Frikadellen fpl
(crème d'orge aux pruneaux)	Graupensuppe mit Backpflaumen
(foie de veau aux pommes et aux oignons)	gebratene Kalbsleber auf Berliner Art
(viande crue hachée)	Hackepeter m
(petit pain de seigle avec tranche de fromage et moutarde)	halver Hahn m
(pommes de terre aux pommes)	Himmel und Erde
(jarret de veau en sauce piquante)	Kalbshaxe f mit Gewürzgurkensoße
(poitrine de veau roulée et farcie)	Kalbsrolle f
(boulettes de pommes de terre fourrées à la confiture de pruneaux)	Kartoffelklöße mpl mit Pflaumenmus
(crêpes de pommes de terre servies avec compote de pommes)	Kartoffelpuffer m mit Apfelmus
(échine de porc rôtie et fumée)	Kasseler Rippenspeer m/n
(boulettes de viande avec sauce aux câpres)	Königsberger Klopse mpl
(hachis de bœuf aux harengs)	Labskaus m
(pâté de viande : bœuf, porc, lard)	Leberkäss m
(filets de hareng vierge)	Matjesfilets npl
(viandes braisées aux légumes)	Pichelsteiner Fleisch n
(cerveille ou ris de veau avec langue et viande de veau)	Ragoût fin n
(bœuf mariné braisé à la sauce aigre-douce)	Sauerbraten m
(choucroute aux épices, à la vapeur)	gedünstetes Sauerkraut m
(assiette anglaise)	Fleisch(- und Wurst)aufschmitt m
(assortiment de hors d'œuvre variés de poissons)	Schwesternplatte f
(tranche de pain avec dés de jambon et œuf sur le plat)	strammer Max m
(gelée de fruits frais au vin)	Weingelee n
(haricots blancs aux pommes, poires et légumes)	westfälisches Blindhuhn n
(bœuf en sauce aux câpres)	Westfälischer Pfefferpotthast m

## le repas

• la faim	der Hunger
avoir faim, avoir un creux (fam)	Hunger haben, hungrig sein
avoir une faim de loup	einen Heißhunger, Bärenhunger haben
Je meurs de faim.	Ich sterbe noch vor Hunger.
J'ai la fringale. (fam)	Ich schiebe Kohldampf. (pop)
Je la saute. (pop)	ausgehungert, verhungert sein
être affamé	essen, a, e, i, speisen
• manger	der Imbiss, e
le casse-croûte, l'en-cas m	einen Imbiss zu sich nehmen, a, o, i
prendre un en-cas, manger un morceau	futtern
casser la croûte/la graine (fam)	im Stehen essen
manger sur le pouce	sich satt essen
manger à sa faim	satt
rassasié, repu	

insatiable	unersättlich
festoyer, gueuletonner (fam)	schmaulen, schlemmen
se taper la cloche (fam)	tüchtig schmaulen
être un gros mangeur	ein tüchtiger Esser sein
le goinfre ; glouton, goinfre	der Vielfraß, e ; gefräßig, verfressen
bouffer (pop)	fressen, a, e, i (pop), futtern (fam)
la nourriture ; le repas ; le manger	das Essen
la bouffe/boustifaille (pop)	das Fressen (pop)
bâfrer, s'empiftrer (pop)	sich voll fressen (pop)
se gaver (de)	sich voll stopfen (mit+D)
dévorer	verschlingen, a, u, rein~hauen (jam)
ingurgiter	gierig verschlingen
○ l'appétit m	der Appetit
appétissant	appetitlich, appetitanregend
donner de l'appétit à qn	jdm Appetit machen
manger de bon appétit	mit gutem Appetit essen, tüchtig zu~langen
couper l'appétit à qn	jdm den Appetit verschlagen, u, a, ä, verderben, a, o, i
le manque d'appétit	die Appetitlosigkeit
manger du bout des lèvres	mit Widerwillen essen
chipoter, grignoter	lustlos essen
Vous n'avez presque rien pris.	Sie haben fast nichts gegessen.
Bon appétit !	Guten Appetit ! / Lassen Sie sich's gut schmecken !
• le repas	die Mahlzeit, en
le petit déjeuner	das Frühstück, e
prendre le petit déjeuner	frühstücken
le déjeuner ; déjeuner	das Mittagessen ; zu Mittag essen
le dîner ; le souper	das Abendessen
dîner, souper	zu Abend essen
le goûter, la collation, le quatre-heures	das Butterbrot, das Vesperbrot, e (sud)
goûter, prendre le goûter	vespern
le repas du soir (D)	das Abendbrot, e
le repas de fête, le festin	das Festessen
l'hôte m ; l'hôtesse f	der Gastgeber ; die Gastgeberin
une maison hospitalière	ein gastfreundliches Haus
inviter qn à diner	jdn zum Abendessen ein~laden, u, a, ä
inviter qn à prendre une tasse de café	jdn auf einen Kaffee ein~laden
s'inviter	sich selbst ein~laden
le pique-assiette (péj)	der Nassauer, - (fam)
Le repas est prêt.	Das Essen ist fertig.
Le repas est servi.	Das Essen steht bereits auf dem Tisch.
À table !	Bitte zu Tisch !
passer à table ; être à table	sich zu Tisch setzen ; bei Tisch sein
Bon appétit !	Guten Appetit ! / Mahlzeit !
l'invité(e), l'hôte (m+f)	der Gast, "e (sans féminin)
le convive	der Tischgast
la voisine de table	die Tischdame, n
la table	der Tisch, e
mettre le couvert, dresser la table	den Tisch decken
Le couvert est mis.	Der Tisch ist gedeckt.
débarrasser (la table)	den Tisch ab~decken, ab~räumen
la nappe	das Tischtuch, "er, die Tischdecke, n
mettre la nappe	das Tischtuch auf~legen
la serviette (de table)	die Serviette, n
déplier sa serviette	die Serviette auseinander nehmen, a, o, i

le couvert	das Gedeck, e
ajouter un couvert	ein Gedeck hinzu-fügen
le couvert ( <i>cuiller, fourchette</i> )	das (Ess)besteck, e
le couvert en argent	das Silberbesteck
la cuillère/cuillère	der Löffel, -
la cuillère à thé, à café	der Tee-, Kaffeelöffel
la fourchette	die Gabel, n
le couteau	das Messer, -
la ménagère	der Besteckkasten, -
la louche	die Suppenkelle, n/der Schöpföffel
la pelle à gâteau	die Tortenschaufel, n
la pince à sucre	die Zuckerzange, n
le service de table	das Essservice, -, das Tafelgeschirr, e
• la vaisselle (en porcelaine)	das (Porzellan)geschirr
la porcelaine	das Porzellan
la faïence	das Steingut
la céramique	die Keramik, -
l'assiette f ; l'assiette plate	der Teller, - ; der flache Teller
l'assiette creuse, à soupe	der tiefe Teller, der Suppenteller
manger dans une assiette	von/aus einem Teller essen, a, e, i
l'assiette à dessert, l'assiette à gâteau	der Dessertteller, der Kuchenteller
le plat plat	die Platte, n/die flache Schüssel, n
le plat creux, rond, ovale	die tiefe, runde, ovale Schüssel
le ravier	der Vorspeisenteller, der Salatteller
le saladier	die Salatschüssel
la soupière	die Suppenschüssel
la saucière	die Soßenschüssel
le compotier	die Kompottschüssel
le rince-doigts	die Wasserschale, n
le service à café	das Kaffeeservice
le service à thé	das Teeservice
la cafetière, la théière	die Kaffee-, die Teekanne, n
le filtre	der/das Filter, -
la passoire à thé	das Teesieb, e
la tasse	die Tasse, n
la tasse à thé	die Teetasse
une tasse de thé	eine Tasse Tee
la soucoupe	die Untertasse, n
le sucrier	die Zuckerdose, n
le beurrier	die Butterdose
la cloche à fromage	die Käseglocke, n
la coupe ; le bol	die Schale, n
le pot à lait	der Milchgießer, - ; das Milchkännchen, -
le coquetier	der Eierbecher, -
la salière	der Salzstreuer, -
la poivrière/le poivrier	der Pfefferstreuer
l'huilier m	die Menage, n
• le verre	das Glas, "er
le verre à eau	das Wasserglas
le verre à vin	das Weinglas, "er
le verre à pied	das Stielglas
la tige	der Stiel, e
le pied, la patte	der Fuß, "e
le disque	die Scheibe, n
la coupe, le calice	der Kelch, e
le verre demi-ballon	das Halbballonglas, "er
la flûte, la coupe (à champagne)	der Sektkelch, die (Sekt)schale, n
boire dans un verre en cristal	aus einem Kristallglas trinken, a, u
la bouteille	die Flasche, n
la carafe	die Karaffe, n

verser à boire	ein-schenken, aus-schenken
servir les plats	die Speisen auf-tragen, u, a, ä
le chauffe-plats	die Warmhalteplatte, n
changer les assiettes	die Teller wechseln
servir qc à qn	jdm etw servieren, vor-setzen
se servir	zu-greifen, i, i
Servez-vous !	Greifen Sie zu !/Bedienen Sie sich !
passer qc ; faire passer qc	etw reichen ; etw weiter-reichen
entamer le pain, le rôti	das Brot, den Braten
entamer une bouteille	an-schneiden, i, i
prendre de qc	eine Flasche an-brechen, a, o, i
reprendre de qc	(sich) etw nehmen, a, o, i
se lever de table	(sich) etw nach-nehmen
faire la vaisselle	vom Tisch auf-stehen*, a, a
le lave-vaisselle	das Geschirr spülen,
le torchon à vaisselle	ab-waschen, u, a, ä
essuyer les verres	die Geschirrspülmaschine, n
	das Geschirrtuch, "er
	die Gläser ab-trocknen

### la restauration

• la restauration	das Gaststättengewerbe, die Gastronomie
travailler dans la restauration	in der Gastronomie arbeiten
la restauration à domicile ; le traiteur	der/das Party-Service, s
le buffet froid	das kalte Büfett, s
le restaurant d'entreprise	die Werkskantine, n
le restaurant universitaire	die Mensa, sen
les restaurants du cœur	( <i>Speiselokale für Bedürftige</i> ) (F)
la restauration rapide, le fast food	die Schnellgaststätte, n, das Fast food
le plat rapide	das Schnellgericht, e
le hamburger	der Hamburger, -
le sandwich	der/das Sandwich, s/e
le sandwich au jambon	das Schinkenbrötchen, -
le croque-monsieur	das getoastete Schinken-Käse-Sandwich
la buvette	die Imbiss halle, n, der imbissstand, "
le snack(-bar)	der (Schnell)imbiss, e
le libre-service ( <i>restaurant</i> )	das Selbstbedienungsrestaurant, s
le plat cuisiné	das Fertiggericht, e
le plateau	das Tablett, s
la pizzeria	die Pizzeria, s
la pizza	die Pizza, s
le stand de saucisses (D)	der Würstchenstand, "e, die Würstchenbude, n
l'hôtel m, le restaurant ( <i>campagne</i> )	der Gasthof, "e, das Gasthaus, "er
l'auberge f	( <i>elegantes Speiselokal im ländlichen Stil</i> )
le restaurant gastronomique	das Feinschmeckerlokal/ Schlemmerlokal, e
se régaler de, savourer	schlemmen
le (petit) restaurant	die Gastwirtschaft, en
le restoroute	die Raststätte, n, der Rasthof, "e
le café-restaurant	die Gaststätte, n,
le buffet de gare	die Bahnhofsgaststätte
la salle de restaurant	die Gaststube
• le restaurant	das Restaurant, s, das Speiselokal, e
manger au restaurant	im Restaurant essen, a, e, i
le restaurateur	der Gastwirt, e ; der Gastronom, en, en

la salle de restaurant	der Speisesaal, säle
le passe-plat(s)	die Küchendurchreiche, n
le gérant	der Geschäftsführer, -
le maître-d'hôtel	der Oberkellner, -
le sommelier, le caviste	der Weinkellner
le client, le consommateur	der Gast, "e
l'habitué m	der Stammgast
la table des habitués	der Stammtisch, e
o la carte, le menu	die Speisekarte, n
le menu du jour (à prix fixe)	das (Tages)menü (zu festem Preis)
manger à la carte	à la carte essen, a, e, i
le mets, le plat	das Gericht, e ; die Speise, n
le plat ( <i>mets d'un menu</i> )	der Gang, "e
un repas avec trois plats	Ein Essen mit drei Gängen
l'entrée f	der erste Gang, das Vorgericht
le hors-d'œuvre	die Vorspeise, n
hors d'œuvre variés	gemischte Vorspeisen
les amuse-gueule	die Appetithäppchen <i>npl</i>
les canapés m	die Appetitschnitzen <i>npl</i>
le plat principal/de résistance	das Hauptgericht
le dessert	der Nachtisch
l'apéritif m, l'apéro m ( <i>pop</i> )	der Aperitif, s/e
le digestif	der Digestif, s, der Verdauungsschnaps, "e ( <i>fam</i> )
le pousse-café, la goutte ( <i>fam</i> )	das Schnäpschen, - ( <i>fam</i> )
o le débit de boisson	die Schankwirtschaft
la licence d'exploitation	die Schankberechtigung
le bar	die Bar, s
le tenancier de bar	der Barbesitzer, -
le barman	der Barkellner, -
le comptoir, le zinc ( <i>pop</i> )	die Theke, n
le tabouret de bar	der Barhocker, -
la boîte de nuit	das Nachtlokal, e
l'entraîneuse f	die Animierdame, n
le strip-tease, le strip ( <i>fam</i> )	der/das Striptease, der Strip, s ( <i>fam</i> )
la strip-teaseuse	die Stripperin, nen, <i>fam</i>
faire un numéro de strip-tease	Striptease vorführen, strippen ( <i>fam</i> )
la discothèque	die Diskothek
le café ; le salon de thé	das Café, s
• le café	das Lokal, e ; die Kneipe, n ( <i>fam</i> ) ; die (Schank)wirtschaft, en/ Gastwirtschaft
le bistro(t) ( <i>fam</i> ), le troquet	die Schänke/Schenke, n, die Kneipe, n ( <i>fam</i> )
être un pilier de bistro(t)	immer in der Kneipe sitzen, a, e
le cafetier	der Schankwirt, e
le café avec terrasse	das Straßencafé
le bar à vin	das Weinlokal, e
le débit de vin, la taverne	die Weinstube, n
la brasserie	die Bierstube, n, das Bierlokal, e
le service	die Bedienung, das Service
le garçon (de café), le serveur	der Kellner, -
Garçon !	Herr Ober !
la serveuse	die Kellnerin, die Serviererin, nen
Mademoiselle !	Fräulein !
prendre/boire un pot ( <i>fam</i> )	einen heben, o, o ( <i>fam</i> )
le coup de l'étrier	der Abschiedstrunk, "e
offrir la tournée ( <i>fam</i> )	eine Runde/Lage spendieren, einen aus-geben, a, e, i ( <i>fam</i> )
C'est ma tournée ! ( <i>fam</i> )	Diese Runde geht auf meine Rechnung ! ( <i>fam</i> )
L'addition, s'il vous plaît !	Ich möchte zahlen, bitte !
Le service est-il compris ?	Ist die Bedienung inbegriffen ?

le pourboire  
Gardez la monnaie.  
servir dans un café

das Trinkgeld  
Stimmt so !  
als Kellner arbeiten

Speis und Trank  
*le boire et le manger*  
wählerisch im Essen sein  
*être difficile sur la nourriture*  
Das Wasser läuft mir im Munde zusammen.  
*J'en ai l'eau à la bouche.*  
wie ein Spatz essen, a, e, i  
*avoir un appétit d'oiseau*  
Mir hängt der Magen bis in die Kniekehlen. (*fam*)  
*J'ai l'estomac dans les talons. (fam)*  
wie ein Scheunendrescher essen  
*manger comme un ogre*  
einen Saumagen haben (*pop*)  
*avoir un estomac d'autruche*  
nach angebrantem/schlechtem Fett riechen, o, o  
*sentir le graillon (fam)*  
eine Mahlzeit aus-lassen, ie, a, ä  
*sauter un repas*  
fürstlich bewirken  
*mettre les petits plats dans les grands*  
ohne Umstände  
*à la bonne franquette (fam), sans façons*  
(sich mit dem begnügen, was gerade vorhanden ist)  
*manger à la fortune du pot*  
In der Not frisst der Teufel Fliegen.  
*Faute de grives, on mange des merles.*  
Fisch muss schwimmen.  
*Poisson sans boisson est poison.*  
Das schmeckt ausgezeichnet. Ein Genuss.  
*C'est un régal. Un (vrai) régal.*  
Es hat uns sehr gut geschmeckt.  
*Nous nous sommes régaliés.*

### 3. LES BOISSONS - LE VIN

boissons	
• la boisson	das Getränk, „e
le breuvage	der Trank, „e
la soif	der Durst
avoir soif, être assoiffé	Durst haben, durstig sein
se désaltérer	den Durst löschen
• boire	trinken, a, u
aimer boire	gern trinken
verser à boire	ein-schenken
trinquer	an-stoßen, ie, o, ö
vider son verre	aus-trinken
boire le verre d'un trait	das Glas mit/in einem Zug aus-trinken
(faire) cul sec (fam)	ex trinken (fam)
ingurgiter, siffler (fam)	hinunter-stürzen, hinunter-kippen (fam)
○ les boissons rafraîchissantes	die Erfrischungsgetränke <i>mpl</i>
servir des rafraîchissements <i>m</i>	Erfrischungen <i>tpl</i> reichen
l'eau <i>f</i> potable	das Trinkwasser
Eau non potable.	Kein Trinkwasser !
l'eau minérale	das Mineralwasser, „, das Tafelwasser
l'eau plate, l'eau non gazeuse	das (Mineral)wasser ohne Kohlensäure
l'eau gazeuse	der Sprudel, -
l'eau gazeuse/de Seltz	das Sodawasser
le glaçon	der Eiswürfel, -
la limonade	die Limonade, n, die Brause, n ( <i>Limonade mit Pfefferminzsirup</i> ) ( <i>Limonade mit Granatapfelsirup</i> )
le diabolo menthe	das Zitronenwasser
le diabolo grenade	der Fruchtsaft, „e
la citronnade	der Obstpresssaft
○ le jus de fruits	der Süßmost
le jus de fruit pressé	der Orangensaft, O-Saft (fam)
le jus de fruits naturel non fermenté	der Apfelsaft
le jus d'orange	der Tomatensaft
le jus de pomme	der konzentrierte Fruchtsaft
le jus de tomate	der Fruchtsirup, e
le jus de fruit concentré	das alkoholische Getränk, e
le sirop de fruits	
○ la boisson alcoolisée (v. <i>alcoolisme</i> , p. 165)	
le cidre	der Apfelwein, e, der Cidre/Zider
le poiré	der Birnenwein, e
• la bière	das Bier, e
la brasserie	das Brauhaus, „er/die Brauerei, en
la brasserie ( <i>restaurant</i> )	das Bierlokal, e ; die Gaststätte, n
le brasseur ; brasser	der Bierbrauer, - ; brauen
( <i>loi allemande sur la pureté de la bière</i> )	das Reinheitsgebot
le malt	das Malz
l'orge <i>f</i>	die Gerste
le houblon	der Hopfen
la levure	die Hefe
la fermentation ; fermenter	die Gärung ; gären
la bière blonde	das helle Bier
la bière brune	das dunkle Bier
la bière brune ( <i>brassée en hiver</i> )	das Bockbier
la bière forte	das Starkbier
la bière légère	das Dönnbier, e

la mousse ; le faux col (fam)	der Schaum
une bière éventée	ein abgestandenes Bier
une bière sans alcool	ein alkoholfreies Bier
la bière à fermentation haute	das obergärtige Bier
la bière de malt	das Malzbier
( <i>bière brassée avec du malt grillé</i> )	das Rauchbier
la bière blanche ( <i>à base de froment</i> )	das Weißbier/Weizenbier
( <i>bière blanche + goutte de sirop de framboise</i> )	die Berliner Weiße mit Schuss
la bière à fermentation basse	das untergärtige Bier
la bière de Pilsen	das Pilsener Bier
le tonneau de bière	das Bierfass, „er
la bière à la pression	das Bier vom Fass
boire une bière au comptoir	ein Stehbier trinken, a, u
la bière en bouteille/en canette	das Flaschenbier
le verre à bière	das Bierglas, „er
la chope, le pot à bière	der Bierkrug, „e, das (Bier)Seidel, -
un litre de bière ( <i>Bavière</i> )	eine Maß (a bref)
un demi(-litre de bière blonde)	ein Bier/ein Glas Bier/ein Helles
un bock (0, 25 l)	ein kleines Bier
le dessous-de-verre	der Bierfilz, e/der Bierdeckel, -
( <i>bière servie avec un verre d'alcool</i> )	die lüttje Lage
le panaché	das Fliegerbier
le panaché ( <i>Bavière</i> )	die Radlermaß
le panaché ( <i>Hambourg</i> )	das Alsterwasser
( <i>mélange de bière blanche et de limonade</i> )	der Ruß
la bedaine ( <i>due à la bière</i> )	der Bierbauch (fam)
être ivre mort	eine Bierleiche sein (fam)
être sérieux comme un pape	bierernst sein
• les spiritueux <i>m</i>	die Spirituosen <i>pl</i>
la distillation	das Destillieren
l'alambic <i>m</i>	der Destillierapparat, e
le distillateur	der Branntweinbrenner, -
le bouilleur de cru	der private Eigenbrenner
l'eau-de-vie <i>f</i>	der Branntwein, e ; der Schnaps, „e (fam)
l'eau-de-vie de vin	der Weinbrand
le cognac	der Kognak, s
V.S.O.P.	Very Superior Old Pale
l'eau-de-vie blanche	der Obstbranntwein
l'eau-de-vie de marc	der Tresterbranntwein
( <i>eau-de-vie aromatisée au cumin</i> )	der Aquavit, e
l'eau-de-vie de grain	der Kornbrandwein, der Korn (fam)
( <i>eau-de-vie de grain titrant au moins 38°</i> )	der Doppelkorn
la vodka	die Wodka, s
le whisky	der Whisky, s
l'arac/arak <i>m</i>	der Arak, e/s
le genièvre de Westphalie	der Steinhäger
la gentiane	der Enzian
le kirsch	das Kirschwasser
le kummel ( <i>eau-de-vie parfumée au cumin</i> )	der Kümmel
l'eau-de-vie de quetsche	das Zwetsch(g)enwasser
l'eau-de-vie de framboise	der Himbeergeist
le rhum	der Rum, s
un mélange de fruits au rhum	ein Rumtopf, „e
la boisson chaude alcoolisée	das alkoholische Heißgetränk, e
le punch	der Punsch, e
le vin chaud	der Glühwein
le grog	der Grog

(thé au rhum)	Tee mit Rum	le picrate (pop)	der schlechte Rotwein
(café additionné de rhum et de crème fouettée)	der Pharisäer, -	la piquette	der Krätzer, -
la liqueur	der Likör, e	○ le (vin) mousseux	der (Trauben)schaumwein
la crème de cassis	der schwarze Johannisbeerlikör	le vin mousseux gazéifié	der Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure
le bitter	der Magenbitter, -	le champagne	der Champagner, -
le tord-boyaux	der Fusel, -	la méthode champenoise	das Flaschengärverfahren
○ le café ; les cafés	der Kaffee ; die Kaffeesorten pl	le dosage	die Dosierung
le caféier	der Kaffeestrauch, "er	le (vin) mousseux (allemand)	der Sekt, e
le café vert	der Rohkaffee	le vin pétillant	der Perlwein
le grain de café	die Kaffeebohne, n	la bulle, la perle	die Perle, das Bläschen
la torréfaction ; torréfier	das Rösten ; rösten	la mousse	der Schaum
le torréfacteur	der (Kaffee-)Röster, -	crémant	leicht moussierend
moudre le café	den Kaffee mahlen	○ le vin de liqueur/vin liquoreux	der Likörwein, e
le café moulu	der gemahlene Kaffe	le vin doux	der Dessertwein/Süßwein
le café soluble	der Pulverkaffee	le porto	der Portwein
soluble	löslich	le jerez/xérès	der Sherry
(verser de l'eau bouillante sur le café moulu)	den Kaffee auf~gießen, o, o	le vermouth	der Wermutwein
le marc de café	der Kaffeesatz	○ la qualité du vin	die Weinqualität
la cafetière automatique	die Kaffeemaschine, n	l'appellation f	die Bezeichnung
le percolateur ; le perco (fam)	die (große) Kaffeemaschine	le vin de table	der Tafelwein
l'express m	der Espresso, s/ssi	le cru	das Gewächs, e, die Appellation, en
un express bien serré	ein starker Espresso	les grands crus	die Spitzenweine/ die Spitzengewächse
le filtre en papier	der Papierfilter, -	un vin de cru	ein Wein gehobener Qualität
la caféine ; décaféiné	das Koffein ; koffeinfrei	le vin d'appellation contrôlée (AOC)	die geprüfte Herkunftsbezeichnung
un café noir/un café nature	ein schwarzer Kaffee	(vin de qualité produit dans des régions déterminées)	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA)
le café crème/au lait	der Milchkaffee	(AOC, vin non chaptalisé - la classification allemande se réfère à la densité du moût mesurée en degrés Oechsle)	Qualitätswein mit Prädikat :
un café glacé	ein eisgekühlter Kaffee	(minimum 73° Oechsle = 9,5% d'alcool)	Kabinett
le café de malt	der Malzkaffee	(85° Oechsle)	Spätlese
la chicorée	der Zichorienkaffee	(90° Oechsle)	Auslese
le café, le jus (pop)	der Kaffee (Getränk)	(120° Oechsle)	Beerenauslese
la lavasse (fam)	der Blümchenkaffee, die Kaffeebrühe (fam)	(150° Oechsle)	Trockenbeerenauslese
● le thé	der schwarze Tee	(issu de raisins récoltés gelés)	der Eiswein
le théier	der Teestrauch, "er	○ le millésime	der Jahrgang, "e
faire du thé	Tee kochen	un vin millésimé	ein großer Jahrgang
prendre le thé	Tee trinken, a, u	le vin primeur, vin de l'année, vin nouveau	der neue Wein
le thé vert	der grüne Tee	vendre en primeur	auf Vorbestellung verkaufen
la feuille de thé	das Teeblatt, "er	● la bouteille	die Flasche, n
le mélange de thé	die Teemischung, en	le goulot	der Flaschenhals, "e
le sachet de thé	der Teebeutel, -	le cul	der Flaschenboden, "
la boîte à thé	die Teedose, n	la bonne	die Korbflasche
la théière	die Teekanne, n	○ la contenance	der Flascheninhalt, e
la tisane, l'infusion f	der Kräutertee, der Aufguss, "e	la demi-bouteille (37, 5 cl)	die 1/2-Flasche (die halbe Flasche)
laisser infuser	ziehen lassen	la bouteille (75 cl)	die Flasche
l'infusion de menthe	der Pfefferminztee	le magnum (1, 5 l)	die Doppelflasche
l'infusion de tilleul	der Lindenblütentee	l'étiquette f	das Etikett, en/s
la décoction	die Abkochung, en, der Absud, e (vx)	la collerette	die Halsschleife, n
<b>le vin</b>		la contre-étiquette	das Rückenetikett, en/s
● le vin	der Wein, e	la distinction honorifique	die Auszeichnung, en ; die Prämierung, en
(v. vinification, p. 315)	der Rotwein	la médaille d'or, d'argent, de bronze	Großer Preis m, Silberner Preis, Bronzener Preis
le vin rouge	der Weißwein	la mise (en bouteille) au château	die Erzeugerabfüllung, en
le vin blanc	der Bleichert	mis en bouteille à la propriété	auf dem Weingut abgefüllt
le vin gris	der Roséwein	mis en bouteille dans la région de production	im Weinanbaugebiet abgefüllt
le (vin) rosé	der Schillerwein (Württemberg)		
(rosé issu de raisins rouges et blancs)	der Weißherbst		
(rosé issu de raisins rouges)	der Heurige (adj)		
le vin nouveau (Autriche)	der (Soldaten)wein		
le pinard (pop)	der schlechte Wein		
la vinasse			

## la dégustation

○ la salle de dégustation	die Probierstube, n	les odeurs boisées	die holzartigen Gerüche
la confrérie vinicole	die Weinbruderschaft, en	les arômes fleuris	die Blumendüfte
l'amateur <i>m</i> de vin	der Weinfreund, e ; der Weinkenner, -	les arômes de fruits	das Fruchtaroma / Obstarama
le dégustateur	der Verkoster, -	un vin fruité	ein fruchtiger Wein
la sonde	der Stechheber, -	un vin fleuri	ein blumiger Wein
la pipette, le tastevin pipette	der Probenheber	● la saveur	der Geschmack
la tasse à déguster, le tastevin	die Probetasse, n	l'arôme en bouche	das Mundaroma
le crachoir ; cracher	das Spuckbecken, - ; aus-spucken	la première gorgée	der Probeschluck
○ déboucher une bouteille	eine Flasche entkorken	à l'attaque en bouche	beim ersten Eindruck
le tire-bouchon	der Korkenzieher, -	être gouleyant, coulant	glatt, süffig sein
le bouchon	der Korken, -	râpeux, rugueux	rauh, kratzig, ruppig
tempérer un vin	einen Wein temperieren	dur, ferme	hart, fest
frappé	gekühlt	raide	schroff, streng
glacé	eisgekühlt	épais, grossier	plump
fraîs	frisch	souple	geschmeidig
chambrier un vin	einen Wein chambrieren	moelleux	vollmundig
le décantage ; décanter	das Dekantieren ; dekantern	pulpeux	fleischig
les dépôts <i>m</i>	der Bodensatz, der Niederschlag	gras	fett
la carafe à décantation	die Weinkaraffe, n	onctueux	ölig
le verre à déguster	das Probierglas, "er	○ la douceur ( <i>vin blanc</i> )	die Süße ( <i>Weißwein</i> )
remplir le verre au tiers	das Glas zu einem Drittel füllen	extra-sec	trocken
● la dégustation	die Verkostung, en, die Weinprobe, die Kostprobe, n	sec	herb
la dégustation à l'aveugle	die verdeckte Weinprobe	demi-sec	halbgetrocknet
le dégustateur	der Verkoster, -, der Degustator, en	moelleux	mild
goûter un vin	einen Wein verkosten	doux, liquoreux	lieblich
identifier un vin	einen Wein identifizieren, erkennen, a, a	très doux	süß
déterminer l'âge	das Alter bestimmen	○ l'acidité <i>f</i>	die Säure
la description du vin	die Weinbeschreibung	la structure, la construction	die Struktur
○ l'examen visuel	die optische Prüfung	être informe	formlos sein
mirer le vin à contre-jour	den Wein im Gegenlicht betrachten	d'une belle tenue	von guter Statur
la limpidité, la transparence	die Klarheit	l'équilibre <i>m</i>	die Ausgewogenheit
la brillance, l'éclat <i>m</i>	die Brillanz	harmonieux	ausgewogen
la couleur, la robe	die Farbe, das Kleid	déséquilibré	unausgewogen, gespalten
l'intensité <i>f</i>	die Farbtiefe, die Farbintensität	○ le corps	der Körper
la nuance	der Farbton, "e, die Nuance, n	Il manque de corps.	Es mangelt ihm an Körper.
la viscosité	die Konsistenz	fluet et léger	schwach und dünn
faire tourner le vin dans le verre	den Wein im Glas schwenken	aqueux	wäss(e)rich
Des larmes se forment.	Tränen bilden sich.	comme lavé, mouillé	wie mit Wasser gestreckt
○ l'examen <i>m</i> olfactif	die Prüfung der Geruchsstoffe	un vin léger	ein leichter Wein
l'analyse olfactive	die Geruchsanalyse	passable	mittel
les substances odoriférantes	die Geruchsstoffe <i>mpl</i>	être charpenté	Rückgrat haben
○ l'odeur <i>f</i>	der Geruch, "e	avoir de la jambe	gehaltvoll sein
odorant	geruchintensiv	avoir de la mâche	Biss haben
le nez	die Nase	corsé, charnu, étoffé	körperreich
discret	zurückhaltend	un vin fort	ein kräftiger Wein
réservé	reserviert, verschlossen	puissant	kraftvoll
subtil	hochfein	capiteux	schwer
puissant	kräftig	le tanin	das Tannin, e/die Gerbsäure
● l'arôme <i>m</i> (du vin)	der Duft (des Weins), das Aroma, men	tannique	gerbstoffhaltig
l'arôme primaire, l'arôme de cépage	das Sortenaroma	○ l'arrière-goût <i>m</i> , la finale	der Nachgeschmack
l'arôme secondaire/de fermentation	das Gäraroma	droit	sauber
le bouquet, l'arôme tertiaire	das Bukett, das tertäre Aroma	franc	ehrlich
avoir du bouquet	Bukett haben	déplaisant	unangenehm
un bouquet complexe	ein mannigfaltiges Bukett	stable ; instable	stabil ; unstabil
les odeurs animales	die animalischen Gerüche <i>mpl</i>	une très belle finale	ein betontes Finale
		la longueur en bouche (persistance aromatique)	der Abgang
		Il est long, court.	Er ist lang, kurz.
		○ le goût du terroir	der Bodengeschmack ( <i>erdig</i> )
		sensible ; accusé	spürbar ; betont
		le goût de pierre à fusil	der Feuersteingeschmack
		avoir un goût de bouchon	nach Korken schmecken

être éventé	schal schmecken
un vin maché	ein zerschlagener Wein
être oxydé	rahnig, oxidiert sein
avoir une odeur de vin piqué	stichig riechen, o, o

weinhaltige Getränke  
*boissons à base de vin*

die Mai-Bowle, n/der Maitrank  
*(mélange vin blanc et mousseux+ bouquet d'aspérule odorante)*

die Erdbeerbowle  
*(mélange vin blanc et mousseux+ fraises)*

die Feuerzangenbowle  
*(punch avec vin rouge et rhum)*

die Kalte Ente  
*(mélange vin blanc et mousseux+ sucre+ citron)*

der Kullerpfirsich  
*(péche non pelée, baignant dans du champagne)*

die Schorle, n  
*(vin blanc ou rouge+ eau minérale ou gazeuse)*

Im Wein liegt die Wahrheit.  
*La vérité est dans le vin.*

jdm reinen/klaren Wein ein-schenken  
*parler clair et net à qn*

Das ist ein Jahrhundertwein.  
*C'est un vin du siècle.*

ein erlesener Wein  
*un vin de derrière les fagots (fam)*

Lang im Mund, lang im Keller.  
*Long en bouche, long en cave.*

in eine Straußwirtschaft gehen\*, i, a (sud)  
*aller goûter le vin nouveau chez le producteur*

einen Ehrentrunk servieren  
*servir un vin d'honneur*

mildere Saiten auf-ziehen, o, o (fam)  
*mettre de l'eau dans son vin (fam)*

Wer nicht liebt Wein, Weib und Gesang, der bleibt ein Narr sein Leben lang. (*Luther*)  
*Qui n'aime ni vin, ni femme, ni chant, restera un sot sa vie durant.*