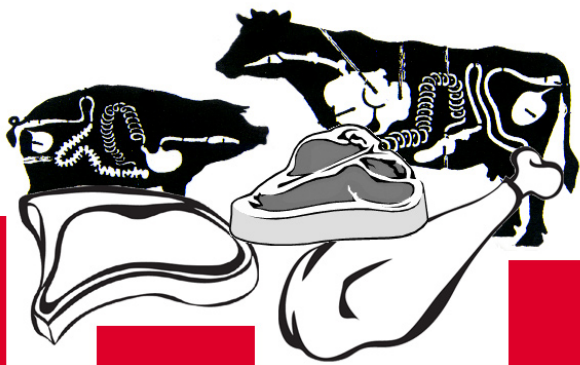


## Boucherie Metzgerhandwerk

*Français - allemand    Français - Deutsch*  
*Allemand - français    Deutsch - Französisch*



**GLOSSAIRE / GLOSSAR**

**Boucherie  
Metzgerhandwerk**

Rédaction / Redaktion

**Bernard Ladreyt**

**Catherine Lainé**

**Meinhard Petsch**

**Gerd Wehrle**

Rédaction lexicographique /  
Lexikographische Endredaktion

**Ralf Pflieger**

en liaison avec / in Verbindung mit

**C.F.A. de la Chambre de Métiers Laval  
Gertrud-Luckner-Gewerbeschule Freiburg  
Boucherie-Charcuterie Jacky Potard Restigné**

Ce glossaire ne mentionne que les termes les plus importants de la profession de charcutier-traiteur. Une liste détaillée est publiée dans le glossaire "Charcutier – Traiteur / Fleischverarbeitung – Feinkost".

La description des morceaux de viande se limite aux morceaux de gros, suivant la "Découpe nationale" (dite "de Paris"). Une description plus précise supposerait l'étude détaillée de trop nombreuses appellations régionales, voire locales, qui sortiraient du cadre de ce glossaire.

Dieses Glossar enthält nur die wichtigsten Fachbegriffe aus den Arbeitsbereichen Wurstherstellung, Feinkost und Party-Service. Eine ausführliche Wortliste enthält das Glossar „Charcutier - Traiteur / Fleischverarbeitung – Feinkost“.

Die Beschreibung der Fleischteilstücke ist auf die Grobzerlegung (DLG-Schnittführung) beschränkt. Eine detailliertere Beschreibung z.B. regionaler oder lokaler Bezeichnungen würde den Rahmen des vorliegenden Glossars überschreiten.

**Boucherie /  
Metzgerhandwerk**

Français / Allemand  
Französisch / Deutsch

<b>abats</b> <i>m pl</i>	Innereien <i>f pl</i>
<b>abattage</b> <i>m</i>	Schlachten <i>m</i>
abattage <i>m d'urgence</i>	Notschlachtung <i>f</i>
<b>abattis</b> <i>m pl</i>	Geflügelklein <i>n</i> ,
	Hühnerklein <i>n</i>
<b>abattoir</b> <i>m</i>	Schlachthaus <i>n</i> ,
	Schlachthof <i>m</i>
<b>abattre</b>	schlachten
<b>accrocher</b>	aufhängen
<b>achat</b> <i>m</i>	Einkauf <i>m</i> , Kauf <i>m</i>
achat <i>m en carcasse</i>	<i>entspricht</i> : Einkauf <i>m</i>
	des geschlachteten
	Tierkörpers
achat <i>m sur pied</i>	<i>entspricht</i> : Lebend-
ou achat <i>m vif</i>	einkauf <i>m</i>
<b>acheter</b>	einkaufen, kaufen
<b>activité</b> <i>f</i>	Tätigkeit
<b>adipeux</b>	fettreich
<b>affûter</b> [ <i>couteau</i> ]	schärfen, schleifen,
	abziehen [ <i>Messer</i> ]
<b>âge</b> <i>m</i>	Alter <i>n</i>
<b>agneau</b> <i>m</i>	Lamm <i>n</i>
agneau <i>m blanc</i>	weißes Lamm <i>n</i> [ <i>ca.</i>
	<i>100 Tage alt</i> ]
agneau <i>m de lait</i>	Milchlamm <i>n</i>
agneau <i>m de Pâques</i>	Osterlamm <i>n</i>
ou agneau <i>m pascal</i>	

**aiguille** *f* à brider  
**aiguille** *f* à larder  
*cf* lardoire

Bridiernadel *f*  
 Spicknadel *f*

**aiguillette** *f*

aiguillette *f* baronne

aiguillette *f* de rumsteck

*entspricht:* spitz zulaufendes  
 Stück Fleisch  
 Hüftdeckel *m*, Tafelspitze *f*,  
 „Bürgermeisterstück“ *n*,  
 „Pfaffenstück“ *n*  
*Frankreich:* Teil der Unter-  
 schale *f*

**aile** *f*

**aileron** *m*

Flügel *m*  
 Flügelspitze *f*

**aliment** *m*

**alimentaire**  
**alimentation** *f*

(s') **alimenter** *cf* nourrir

Nahrungsmittel *n*,  
 Lebensmittel *n*  
 Ernährungs-, Nahrungs-  
 Ernährung *f*, Fütterung *f*  
 [Vieh]  
 (sich) ernähren

(produit *m*) **allégé** *m*

*entspricht:* fettarmes oder  
 fettreduziertes Erzeugnis *n*

**allocation** *f* (de) **chômage**

Arbeitslosengeld *n*

**allonge** *f* *cf* tendoir, crochet,  
 esse

Fleisch(er)haken *m*

**alouette** *f* sans tête  
*cf* paupiette [veau], roulade

Fleischvogel *m*, (kleine)  
 Roulade *f*

<b>aloyau</b> <i>m</i> [bœuf]	<i>entspricht: Lendenbraten m, Lendenstück n [Rind]</i>
<b>altéré</b> <i>cf</i> avarié	verdorben
<b>anabolisant</b> <i>m</i>	Wachstumsförderer <i>m</i>
<b>animal</b> <i>m cf</i> bête animal <i>m</i> de boucherie	Tier <i>n</i> Schlachttier <i>n</i>
<b>anneau</b> <i>m</i>	Ring <i>m</i>
<b>aplatir</b>	abflachen, flach schlagen
<b>aponévrose</b> <i>f</i>	Bindegewebshaut <i>f</i> , Flies <i>m</i>
<b>apprenti</b> <i>m</i> apprentie <i>f</i>	Auszubildender <i>m</i> , Lehrling <i>m</i> Auszubildende <i>f</i>
<b>araignée</b> <i>f</i>	Spinne <i>f</i> [Fettgewebe zwischen Ober- und Unterschale]
<b>arrière</b>	Hinter-
<b>articulation</b> <i>f</i>	Gelenk <i>n</i>
<b>artisan</b> <i>m</i> <b>artisanal</b> <b>artisanat</b> <i>m</i>	Handwerker <i>m</i> handwerklich Handwerk <i>n</i>

# A

---

<b>assommer</b> <i>cf</i> étourdir [ <i>bœuf</i> ]	betäuben
<b>assommoir</b> <i>m</i> ( <b>électrique</b> )	(elektrisches) Betäubungs- gerät <i>n</i>
<b>attendrir</b> [ <i>viande</i> ]	mürbe werden, zart werden
<b>attendrisseur</b> <i>m</i>	Steaker <i>m</i> , Mürb(e)- schneider <i>m</i>
<b>avant</b>	Vorder-
<b>avarié</b> <i>cf</i> altéré	verdorben



„ <b>baby-bœuf</b> “ <i>m cf taurillon</i>	Jungbulle <i>m</i>
<b>bac m de décantation</b>	Fettabscheider <i>m</i>
<b>balance f</b>	Waage <i>f</i>
<b>banne f cf toile</b>	Tuch <i>n</i>
<b>barde f</b> <b>barder</b>	Speckscheibe <i>f</i> bardieren, mit Speck <i>m</i> umwickeln
<b>bardière f [porc]</b> <i>cf lard dorsal</i>	Rückenspeck <i>m</i> , Speckseite <i>f</i>
<b>baron m d'agneau</b>	<i>entspricht:</i> Keulen- und Rückenstück <i>n</i> mit zwei Rippen, vom Lamm
<b>barre f</b>	Hornleiste <i>f</i> [ <i>Oberkiefer vom Rind</i> ]
<b>bas m de carré [veau]</b> <i>cf côte découverte [veau]</i>	Stielkotelett <i>n</i> [ <i>Kalb</i> ]
<b>bas morceau m</b>	<i>Frankreich:</i> Fleischteilstück <i>n</i> zum Kochen und Schmoren
<b>basse côte f cf surlonge</b>	Niederrippe <i>f</i> , Fehlrippe <i>f</i> , abgedeckte Rippe <i>f</i>
<b>batte f à viande</b>	Fleischklopfer <i>m</i>

# B

---

**baudruche** *f* [*bœuf, cheval*]

Buttdarm *m*, Säckchen *n*,  
Kappe *f*

**bavette** *f cf* flanchet sans os  
bavette *f* d'aloyau

*entspricht*: Fleischdünnung *f*  
*Frankreich*: Stück *n* aus  
der Dünnung (Außenseite)  
*Frankreich*: Stück *n* aus  
der Dünnung (Innenseite)

bavette *f* de flanchet

**bétail** *m*

bétail *m* à l'engrais  
bétail *m* de boucherie  
bétail *m* de plaine

Vieh *n*

Mastvieh *n*  
Schlachtvieh *n*  
Niederungsvieh *n* [*Rinder-  
rasse*]  
Viehtransporter *m*

**bétailière** *f*

**bête** *f cf* animal

Tier *n*

**biche** *f*

Hirschkuh *f*

**bifteck** *m*

bifteck *m* haché  
*cf* steak haché

Beefsteak *n*

Hacksteak *n*

**bile** *f*

Gallenflüssigkeit *f*

**billot** *m cf* étal

Hackblock *m*, Arbeitstisch *m*

**blanchiment** *m ou*

**blanchissage** *m* [*triperie*]

*cf* échaudage

**blanchir** [*triperie*]

*cf* échauder

Brühen *n* [*Kuttelei*],

Abbrühen *n*

brühen [*Kuttelei*],

abbrühen

<b>blanquette f de veau</b>	<i>entspricht: Kalbsfrikassee n</i>
<b>blessen</b>	verletzen
<b>blessure f</b>	Wunde f, Verletzung f
<b>blonde f d'Aquitaine</b>	<i>Frankreich: cremefarbige Rinderrasse f</i>
<b>bœuf m</b>	Ochse m, Rind n, Rindfleisch n
<b>bœuf m braisé ou</b>	Rinderschmorbraten m
<b>bœuf m en daube ou</b>	
<b>bœuf-mode m</b>	
<b>bœuf m d'engrais</b>	Mastrind n
<i>cf bovin à l'engrais</i>	
<b>bon marché</b>	preiswert, billig
<b>bonnet m cf réseau</b>	Netzmagen m
<b>boucher m</b>	Metzger m, Fleischer m, Schlachter m [ <i>in Frankreich in der Regel nur mit Zerlegung und Zuschnitt von Fleisch befasst</i> ]
<b>boucherie f</b>	Metzgerei f, Fleischerei f, Schlachtereif [ <i>in Frankreich in der Regel nur Verkauf von zugeschnittenem Fleisch</i> ]
<b>boucherie f chevaline</b> <i>ou hippophagique</i>	Pferdemetzgerei f

# B

---

**boudin** *m*

boudin *m* noir

*entspricht:* einfache Blutwurst *f*, kalt serviert

*entspricht:* Blutwurst *f* zum Grillen bzw. warm serviert

(faire) **bouillir**

kochen, sieden

**boulette** *f* (de viande)

Fleischklößchen *n*, Frikadelle *f*, Boulette *f*, Bulette *f*

**bourguignon** *m*

*entspricht:* Fleischteilstücke *n pl* zum Kochen und Schmoren

**bovidé** *m*

**bovin**

bovin *m* à l'engrais  
*cf* bœuf d'engrais

Rind *n* [Gattung]

Rind-, Rinds-, Rinder-, vom Rind

Mastrind *n*

**boyau** *m*

**boyauderie** *f* [abattoir]

Darm *m*, Wurstdarm *m*

Kuttelei *f* [Bearbeitungsraum im Schlachthof]

**braiser**

schmoren

**brebis** *f*

Mutterschaf *n*, weibliches Schaf *n*

**brevet** *m* de maîtrise

*entspricht:* Meisterbrief *m*

**brider**

bridieren, (Geflügel) zunähen

**brocard** *m*

(Reh-) Bock *m*

---

<b>broche</b> <i>f</i>	Bratspieß <i>m</i>
<b>brochette</b> <i>f de viande</i>	Fleischspießchen <i>n</i>
<b>brosse</b> <i>f</i>	Bürste <i>f</i>
<b>broutard</b> <i>m [veau]</i>	Fresser <i>m [Kalb]</i>
<b>broyeur</b> <i>m cf hache-viande, hachoir (mécanique)</i>	Fleischwolf <i>m</i>
<b>brûlure</b> <i>f de congélation</i>	Gefrierbrand <i>m</i>
<b>bureau</b> <i>m d'action sanitaire cf service de contrôle sanitaire</i>	<i>entspricht: Gesundheitsamt n</i>

## C

<b>cabri</b> <i>m cf</i> chevreau	Zicklein <i>n</i> , Ziegenkitz <i>n</i>
<b>cachet</b> <i>m de contrôle sanitaire</i> <i>cf</i> estampille de salubrité	Fleischbeschaustempel <i>m</i>
<b>caecum</b> <i>m [porc]</i>	Butte <i>f [Schwein]</i>
<b>cage</b> <i>f thoracique</i>	Brusthöhle <i>f</i>
<b>cahier</b> <i>m des charges</i>	<i>entspricht:</i> behördliche Auflagen <i>f pl</i>
<b>caillette</b> <i>f</i>	Labmagen <i>m [Rind]</i>
<b>calcul</b> <i>m cf</i> évaluation <b>calculer</b> <i>cf</i> évaluer	Berechnung <i>f</i> berechnen
<b>calibre</b> <i>m des boyaux</i>	Darmkaliber <i>m [Durchmesser]</i>
<b>calot</b> <i>m</i>	Schiffchen <i>n [Kopfbedeckung]</i> , Käppi <i>n</i>
<b>canal</b> <i>m biliaire</i>	Gallengang <i>m</i>
<b>canard</b> <i>m</i> <b>cane</b> <i>f</i>	Erpel <i>m</i> Ente <i>f</i>
<b>candidat</b> <i>m</i> <b>candidature</b> <i>f</i> poser sa candidature <i>f</i>	Bewerber <i>m</i> Bewerbung <i>f</i> sich bewerben

<b>canine</b> <i>f</i>	Eckzahn <i>m</i>
<b>caparaçon</b> <i>m</i>	<i>Frankreich:</i> Brust <i>f</i> mit Querrippe und Dünnung [ <i>Rind</i> ]
<b>caprin</b>	Ziegen-
<b>carcasse</b> <i>f</i>	Gerippe <i>n</i> , Schlachtkörper <i>m</i> , Rumpf <i>m</i> [ <i>Geflügel</i> ]
carcasse <i>f</i> vue externe	Fleischseite <i>f</i> [ <i>Schlachttierkörper</i> ]
carcasse <i>f</i> vue interne	Knochenseite <i>f</i> [ <i>Schlachttierkörper</i> ]
<b>carré</b> <i>m</i>	Rückenstück <i>n</i>
carré <i>m</i> à la casserole	<i>Frankreich:</i> Rückenstück <i>n</i> 2. Wahl, zum Kochen
carré <i>m</i> de côtes	Kotelettstrang <i>m</i> [ <i>Stiel- und Filetkoteletts vom Schwein</i> ], Karbonade <i>f</i> [ <i>Schwein</i> ], ungespaltener Rücken <i>m</i> oder Sattel <i>m</i> [ <i>Lamm</i> ]
<b>cartilage</b> <i>m</i>	Knorpel <i>m</i>
<b>casque</b> <i>m</i> [ <i>agneau</i> ]	<i>Frankreich:</i> Hals <i>m</i> , zwei Schultern <i>f pl</i> und Brustspitze <i>f</i> [ <i>Lamm</i> ]
<b>casque</b> <i>m</i> de protection	Schutzhelm <i>m</i>

<b>castré</b> <i>cf</i> châtré [ <i>volaille</i> ]	kastriert
<b>catégorie</b> <i>f</i>	Güteklasse <i>f</i> , Handelsklasse <i>f</i>
<b>centre <i>m</i> de formation d'apprentis (C.F.A.)</b> <i>cf</i> école professionnelle [ <i>en général</i> ]	Frankreich: Berufsschule <i>f</i> für Auszubildende im dualen System
<b>cerf</b> <i>m</i>	Hirsch <i>m</i>
<b>certificat <i>m</i> de travail</b>	Arbeitszeugnis <i>n</i>
<b>cervelle</b> <i>f</i>	Hirn <i>n</i>
<b>chaîne <i>f</i> d'abattage</b>	Schlachtstraße <i>f</i> [ <i>Fließband im Schlachthof</i> ]
<b>chaîne <i>f</i> de découpe</b>	Zerlegeband <i>n</i>
<b>chaîne <i>f</i> du froid</b>	Tiefkühlkette <i>f</i>
<b>chambre <i>f</i> de métiers</b>	Handwerkskammer <i>f</i>
<b>chambre <i>f</i> froide</b>	Kühlraum <i>m</i>
<b>chamois</b> <i>m</i>	Gämse <i>f</i>
<b>charbon</b> <i>m</i> <i>cf</i> fièvre charbonneuse	Milzbrand <i>m</i>
<b>charcuterie</b> <sup>1</sup> <i>f</i> [ <i>marchandise</i> ] charcuterie <i>f</i> en coupe	Wurstwaren <i>f pl</i> , Wurst <i>f</i> [ <i>allg.</i> ] entspricht: Aufschnitt <i>m</i> , Aufschnittware <i>f</i>



<b>charcuterie</b> <sup>2</sup> [ <i>magasin</i> ]	<i>entspricht: Fleisch- und Wurstwarengeschäft n [in der Regel kein Verkauf von Rohfleisch]</i>
<b>charcutier</b> <i>m</i>	<i>entspricht: Metzger m [in Frankreich in der Regel Hersteller und Verkäufer von Fleisch- und Wurstwaren, nicht mit Zerlegung und Zuschnitt von Rohfleisch befasst]</i>
<b>charcutier-traiteur</b> <i>cf traiteur</i>	<i>Feinkostmetzger m</i>
<b>charolais</b> <i>m</i>	<i>Frankreich: weiße, besonders fleischreiche Rinderrasse f</i>
<b>chateaubriand</b> <i>m</i>	<i>Chateaubriand n, doppelt dickes Filetsteak n</i>
<b>châtré</b> [ <i>volaille</i> ] <i>cf castré</i>	<i>kastriert</i>
<b>chaudin</b> <i>m cf gros de bœuf</i>	<i>Dickdarm m, Krausdarm m [Schwein], Mitteldarm m [Rind]</i>
<b>cher</b> <i>cf coûteux</i>	<i>teuer</i>
<b>cheval</b> <i>m</i>	<i>Pferd n, Pferdefleisch n</i>
<b>cheville</b> <i>f percutante</i>	<i>Schussbolzen m</i>

# C

---

<b>chèvre</b> <i>f</i> <b>chevreau</b> <i>m cf cabri</i>	Ziege <i>f</i> Zicklein <i>n</i> , Ziegenkitz <i>n</i>
<b>chevreuil</b> <i>m</i>	Reh <i>n</i> , Rehfleisch <i>n</i>
<b>chinois</b> <i>m [porc] cf courbe<sup>2</sup></i> <i>[bœuf]</i> , masse <i>[porc]</i> , menu <i>[porc, mouton]</i> , intestin grêle	Dünndarm <i>m</i> , Bratwurst- darm <i>m [Schwein]</i> , Kranz- darm <i>m [Rind]</i> , Saitling <i>m</i> <i>[Hammel]</i>
<b>choix</b> <i>m</i>	Wahl <i>f</i> , Auswahl <i>f</i>
<b>chômage</b> <i>m</i> au chômage <b>chômeur</b> <i>m</i>	Arbeitslosigkeit <i>f</i> arbeitslos Arbeitsloser <i>m</i>
<b>cimier</b> <i>m</i>	Ziemer <i>m</i>
<b>ciseaux</b> <i>m pl</i>	Schere <i>f</i>
<b>client</b> <i>m</i> <b>clientèle</b> <i>f</i>	Kunde <i>m</i> Kundschaft <i>f</i>
<b>coagulation</b> <i>f sanguine</i> <b>coaguler</b>	Blutgerinnung <i>f</i> gerinnen
<b>cochon</b> <i>m cf porc</i> cochon <i>m de lait</i>	Schwein <i>n</i> , Schweinefleisch <i>n</i> Spanferkel <i>n</i>
<b>code</b> <i>m des usages</i>	<i>entspricht: Leitsätze m pl für</i> Fleisch und Fleischerzeugnisse

<b>cœur</b> <i>m</i>	Herz <i>n</i>
<b>collet</b> <i>m</i> [ <i>agneau</i> ] <b>collier</b> <i>m</i> [ <i>veau, bœuf, mouton</i> ] <i>cf</i> <i>échine</i> [ <i>porc</i> ]	Hals <i>m</i> , Nacken <i>m</i> [ <i>Lamm</i> ] Hals, Nacken, Kamm <i>m</i>
<b>colorant</b> <i>m</i>	Farbstoff <i>m</i>
<b>comité</b> <i>m</i> <b>d'entreprise</b>	<i>entspricht</i> : Betriebsrat <i>m</i>
<b>commerce</b> <i>m</i> <i>cf</i> <i>entreprise</i> <b>commerce</b> <i>m</i> <b>de détail</b>	Betrieb <i>m</i> , Geschäft <i>n</i> Viehhandel <i>m</i>
<b>comptabilité</b> <i>f</i>	Buchführung <i>f</i> , Rechnungswesen <i>n</i>
<b>compter</b>	zählen
<b>conditionnement</b> <i>m</i> <i>cf</i> <i>emballage</i> <b>conditionner</b> <i>cf</i> <i>emballer</i>	Verpackung <i>f</i> verpacken, einpacken
<b>congélateur</b> <i>m</i> <b>congeler</b>	Tiefkühltruhe <i>f</i> einfrieren
<b>conseil</b> <i>m</i> <b>des prud'hommes</b> <i>cf</i> <i>tribunal du travail</i>	Arbeitsgericht <i>n</i>
<b>conseiller</b> <i>qn</i> <i>ou</i> <b>donner des conseils</b> <i>m pl</i> <i>à</i> <i>qn</i>	jdn beraten
<b>conservation</b> <i>f</i>	Haltbarkeit <i>f</i> , Konservierung <i>f</i> , Aufbewahrung <i>f</i>

## C

<b>conserver</b> conserver au frais <i>cf</i> garder au frais	aufbewahren kühl aufbewahren
<b>consistance</b> <i>f</i>	Beschaffenheit <i>f</i>
<b>consommateur</b> <i>m</i> <b>consommation</b> <i>f</i> <b>consommer</b>	Verbraucher <i>m</i> Verbrauch <i>m</i> , Verzehr <i>m</i> verbrauchen, verzehren
<b>contrat</b> <i>m</i> <b>de travail</b>	Arbeitsvertrag <i>m</i>
<b>contre-filet</b> <i>m</i> <i>cf</i> faux-filet, rosbif	Roastbeef <i>n</i> , Nierstück <i>n</i>
<b>contrôle</b> <i>m</i> <b>animal vivant</b>	Lebendbeschau <i>f</i>
<b>coq</b> <i>m</i>	Hahn <i>m</i>
<b>coquille</b> <i>f</i> [ <i>contre-filet</i> <i>avec os</i> ]	<i>Frankreich</i> : Nierstück <i>n</i> mit Knochen
<b>coriace</b> <i>cf</i> dur	hart, zäh
<b>corne</b> <i>f</i>	Horn <i>n</i>
<b>cotation</b> <i>f</i>	Marktnotierung <i>f</i>
<b>côte</b> <i>f</i> <i>ou</i> <b>côtelette</b> <i>f</i> <b>côte</b> <i>f</i> <b>d'ailoyau</b> <i>ou</i> <b>côte</b> <i>f</i> <b>à l'os</b> <b>côte</b> <i>f</i> <b>de bœuf</b>	Kotelett <i>n</i> , Rippe <i>f</i> <i>entspricht</i> : T-Bone-Steak <i>n</i>  Rinderkotelett <i>n</i>

<b>côte</b> <i>f</i> <b>découverte</b> [ <i>veau</i> ] <i>cf</i> bas de carré [ <i>veau</i> ] côtelettes <i>f pl</i> découvertes côte-filet <i>f</i>	Stielkotelett <i>n</i> [ <i>Kalb</i> ]  <i>Frankreich:</i> Kalbshals <i>m</i> Filetkotelett <i>n</i> <i>entspricht:</i> Hochrippe <i>f</i> , Zwischenrippenstück <i>n</i> [ <i>Rind</i> ] <i>Frankreich:</i> Stielkotelett <i>n</i> 1. Qualität <i>Frankreich:</i> Stielkotelett <i>n</i> 2. Qualität
<b>côte</b> <i>f</i> <b>première</b> [ <i>bœuf</i> ] <i>cf</i> entrecôte	
côtes <i>f pl</i> premières	
côtes <i>f pl</i> secondes	
<b>couenne</b> <i>f</i> couenne <i>f</i> de lard	Schwarte <i>f</i> Speckschwarte <i>f</i>
<b>coupe</b> <i>f</i> <i>cf</i> découpe coupe <i>f</i> pistolet ART 8	Schnitt <i>m</i> , Zuschnitt <i>m</i> Pistolenschnitt [ <i>Hinter-</i> <i>viertel mit acht Rippen</i> ] Pistolenschnitt [ <i>Vorder-</i> <i>viertel mit fünf Rippen</i> ] abschneiden, schneiden aufschneiden, in Scheiben schneiden, zerschneiden
coupe <i>f</i> pistolet AVT 5	Hackbeil <i>n</i> , Spalter <i>m</i> , Keil <i>m</i>
<b>couper</b> couper en tranches <i>cf</i> découper, trancher	
<b>couperet</b> <i>m</i>	
<b>courbe</b> <sup>1</sup> [ <i>saucisse</i> ]	gekrümmt [ <i>Wurst</i> ], <i>entspricht:</i> im Ring
courbe <sup>2</sup> <i>f</i> [ <i>bœuf</i> ] <i>cf</i> intestin grêle, menu [ <i>porc, mouton</i> ], masse [ <i>porc</i> ], chinois [ <i>porc</i> ]	Kranzdarm <i>m</i> [ <i>Rind</i> ], Dünndarm <i>m</i> , Bratwurst- darm <i>m</i> [ <i>Schwein</i> ], Saitling <i>m</i> [ <i>Hammel</i> ]

<b>cours</b> <i>m cf stage</i>	Kurs <i>m</i> , Lehrgang <i>m</i>
faire les <b>courses</b> <i>f pl</i>	einkaufen gehen
<b>couteau</b> <i>m</i>	Messer <i>n</i>
couteau <i>m</i> à batte	Platiermesser <i>n</i>
couteau <i>m</i> à découper	Aufschnittmesser <i>n</i>
couteau <i>m</i> à dépouiller	Abhäutemesser <i>n</i>
ou couteau <i>m</i> à écorcher	
couteau <i>m</i> à désosser	Ausbeinmesser <i>n</i>
couteau <i>m</i> à pointe relevée	Blockmesser <i>n</i>
couteau <i>m</i> à saigner	Stechmesser <i>n</i>
<i>cf saignoir</i>	
couteau <i>m</i> à trancher	Tranchiermesser <i>n</i> , Fleischmesser <i>n</i>
<b>couteau-fendoir</b> <i>m</i>	Rückenspalter <i>m</i>
<b>coûter</b>	kosten
<b>coûteux</b> <i>cf cher</i>	teuer
(os) <b>coxal</b> <i>m cf ischion</i>	Hüftknochen <i>m</i>
<b>crépine</b> <i>f (de porc) cf ratis</i>	Netz <i>n</i> , Netzfett <i>n</i> [ <i>Schwein</i> ]
<b>crochet</b> <i>m cf allonge, tendoir, esse</i>	Fleisch(er)haken <i>m</i>
<b>crochet</b> <i>m de suspension</i>	Aufhängebügel <i>m</i>
<i>cf pendoir</i>	
<b>crosse</b> <i>f</i>	<i>Frankreich:</i> unterer Teil <i>m</i> der Kalbs- oder Rinderhachse, zur Gelatinegewinnung

<b>cru</b>	roh
<b>cuire</b>	backen, braten, garen
cuire à l'étuvée <i>cf</i> étuver	dünsten, dämpfen
cuire à petit feu <i>cf</i> mijoter, mitonner	auf kleiner Flamme kochen, bei schwacher Hitze schmoren
(cuit) à point [ <i>rôti</i> ]	gar [ <i>Braten</i> ]
<b>cuiseur</b> <i>m</i>	Kochschrank <i>m</i>
<b>cuisson</b> <i>f</i>	Backen <i>n</i> , Braten <i>n</i> , Garen <i>n</i> , Kochen <i>n</i> , Sieden <i>n</i>
cuisson <i>f</i> rapide	Kurzbraten <i>n</i>
<b>cuisse</b> <i>f</i> [ <i>bœuf, volaille</i> ]	Keule <i>f</i> , Schenkel <i>m</i> , Schlegel <i>m</i> [ <i>südd.</i> ]
<b>cuisseau</b> <i>m</i> [ <i>veau</i> ]	Kalbskeule <i>f</i>
<b>culotte</b> <sup>1</sup> <i>f</i> [ <i>veau</i> ]	Hüftzapfen <i>m</i> [ <i>Kalb</i> ]
culotte <sup>2</sup> [ <i>agneau</i> ]	<i>entspricht</i> : Lammhüfte <i>f</i> mit zwei getrennten Keulen
<b>cuve</b> <i>f</i> de malaxage	Mengmulde <i>f</i>
<i>cf</i> pétrin à viande	

<b>daim</b> <i>m</i>	Damhirsch <i>m</i> , Damwild <i>n</i>
<b>déchet(s)</b> <i>m (pl)</i>	Abfall <i>m</i>
<b>découenner</b> <b>découenneuse</b> <i>f</i>	abschwarten, entschwarten Abschwartmaschine <i>f</i>
<b>découpe</b> <i>f cf coupe</i> découpe <i>f</i> à chaud découpe <i>f</i> de base <b>découper</b> <i>cf couper</i> en tranches, trancher	Schnitt <i>m</i> , Zuschnitt <i>m</i> schlachtwarmer Zerlegung <i>f</i> Grobzerlegung <i>f</i> aufschneiden, zer- schneiden, in Scheiben schneiden
<b>dégager</b>	freilegen
(faire) <b>dégorger</b> [ <i>viande</i> ]	wässern
<b>dégraisser</b>	das Fett <i>n</i> abschneiden, entfetten
<b>degré</b> <i>m d'engraissement</i> <b>degré</b> <i>m de maturation</i>	Verfettungsgrad <i>m</i> Reifegrad <i>m</i> [ <i>Lebensalter</i> <i>des Tieres</i> ]
<b>délai</b> <i>m de préavis</i>	Kündigungsfrist <i>f</i>
<b>demi-porc</b> <i>m</i>	Schweinehälfte <i>f</i>
<b>demi-sel</b> <i>m cf salaison</i> <sup>2</sup>	Pökelfleisch <i>n</i>
<b>dépecer</b>	zerlegen



<b>dépenser</b>	ausgeben [ <i>Geld</i> ]
<b>dépouiller</b> <i>cf</i> écorcher	abhäuten, enthäuten
<b>désinfecter</b>	desinfizieren
<b>désirer</b>	wünschen
<b>désosser</b>	ausbeinen, auslösen, Knochen lösen
<b>dessaler</b>	entsalzen
<b>dessiccation</b> <i>f cf</i> ressu(y)age	Austrocknen <i>n</i> , entspricht: Auskühlverlust <i>m</i> nach Schlachtung
<b>dessous</b> <i>m de</i> macreuse	Bugdeckel <i>m</i> [ <i>Rind</i> ]
<b>dessus</b> <i>m de</i> côte [ <i>bœuf</i> ]	entspricht: Hochrippendeckel <i>m</i> [ <i>Rind</i> ]
<b>dessus</b> <i>m de</i> palette [ <i>porc</i> ]	entspricht: Brustspitze <i>f</i> [ <i>Schwein</i> ]
<b>diaphragme</b> <i>m</i>	Zwerchfell <i>n</i>
<b>diététique</b>	Diät-, diät-
<b>dinde</b> <i>f</i>	Pute <i>f</i> , Truthenne <i>f</i>
<b>dindon</b> <i>m</i>	Puter <i>m</i> , Truthahn <i>m</i>
<b>dindonneau</b> <i>m</i>	junge Pute <i>f</i>

# D

---

<b>directive</b> <i>f</i>	Verordnung <i>f</i>
<b>document</b> <i>m</i> <b>d'accompagnement et d'identification des bovins (D.A.I.B.)</b>	<i>entspricht:</i> Tierpass <i>m</i>
<b>donner son préavis</b> <i>m</i>	kündigen
<b>dos</b> <i>m</i>	Rücken <i>m</i>
<b>droit</b>	gerade
<b>droit</b> <i>m</i> <b>du travail</b>	Arbeitsrecht <i>n</i>
<b>dur</b> <i>cf</i> coriace	hart, zäh

<b>échaudage</b> <i>m</i> [ <i>triperie</i> ] <i>cf</i> blanchiment, blanchissage	Brühen <i>n</i> [ <i>Kuttelei</i> ], Abbrühen <i>n</i>
<b>échauder</b> [ <i>triperie</i> ] <i>cf</i> blanchir	brühen [ <i>Kuttelei</i> ], abbrühen
<b>échine</b> <i>f</i> [ <i>porc</i> ] <i>cf</i> collier [ <i>veau, bœuf, mouton</i> ]	Kamm <i>m</i> , Nacken <i>m</i> , Hals <i>m</i>
<b>éclanche</b> <i>f</i> <i>cf</i> épaule <sup>1</sup> , macreuse [ <i>bœuf</i> ], paleron [ <i>bœuf</i> ]	Bug <i>m</i> , Bugschaufelstück <i>n</i> , Mittelbugstück <i>n</i> , Schulter <i>f</i>
<b>école</b> <i>f</i> <b>professionnelle</b> [ <i>en général</i> ] <i>cf</i> centre de formation d'apprentis (C.F.A.)	Berufsschule <i>f</i> [ <i>allg.</i> ]
<b>École supérieure des métiers de la viande</b>	<i>Frankreich</i> : Hochschule <i>f</i> für Fleischberufe
<b>économique</b>	wirtschaftlich, sparsam
<b>écorcher</b> <i>cf</i> dépouiller	abhäuten, enthäuten
<b>égorger</b> <i>cf</i> tuer	töten, erlegen [ <i>Wild</i> ]
<b>élevage</b> <i>m</i> <b>élever</b> <b>éleveur</b> <i>m</i> ( <b>de bétail</b> )	Zucht <i>f</i> züchten (Vieh-) Züchter <i>m</i>
<b>emballage</b> <i>m</i> <i>cf</i> conditionnement	Verpackung <i>f</i>
<b>emballer</b> <i>cf</i> conditionner	einpacken, verpacken

# E

---

<b>embargo</b> <i>m</i>	Einfuhrverbot <i>n</i>
<b>émincé</b> <i>m</i> <b>émincer</b>	Geschnetzeltes <i>n</i> schnetzeln, dünn schneiden
<b>emploi</b> <i>m</i> <b>employé</b> <i>m</i>  <b>employer</b> <b>employeur</b> <i>m</i>	Beschäftigung <i>f</i> [ <i>beruflich</i> ] Beschäftigter <i>m</i> , Angestellter <i>m</i> beschäftigen [ <i>beruflich</i> ] Arbeitgeber <i>m</i>
<b>encéphalopathie</b> <i>f</i> <b>spongiforme bovine (E.S.B.)</b> <i>cf</i> maladie de la vache folle	Rinderwahnsinn <i>m</i> , BSE <i>f</i> [ <i>Rinderseuche</i> ]
<b>engrais</b> <i>m</i> <b>engraissement</b> <i>m</i> <b>engraisser</b>	Mastfutter <i>n</i> Mast <i>f</i> , Mästen <i>n</i> mästen
<b>enseignant</b> <i>m</i> <b>enseignement</b> <i>m</i> <b>enseigner</b> <i>qn</i> <i>ou</i> <i>qc</i>	Lehrer <i>m</i> Unterricht <i>m</i> <i>jdn</i> <i>oder</i> <i>etw</i> unterrichten
<b>enseigne</b> <i>f</i> ( <b>de magasin</b> )  faire des <b>entailles</b> <i>f pl</i> dans la viande	Ladenschild <i>n</i>  einritzen [ <i>Fleisch</i> ]
<b>entame</b> <i>f</i>	Anschnitt <i>m</i>
<b>entrailles</b> <i>f pl</i> <i>cf</i> intestin(s), viscères	Eingeweide <i>n</i> ( <i>pl</i> ), Gedärm <i>n</i>

**E**

<b>entrecôte</b> <i>f cf côte première</i> [bœuf]	Hochrippe <i>f</i> , Rippenstück <i>n</i> [Rind]
<b>entrelardé</b> [porc] <i>cf marbré, persillé</i>	durchwachsen, marmoriert
<b>entreposage</b> <i>m</i> <b>entrepôt</b> <i>m frigorifique</i>	Lagerung <i>f</i> Kühlhaus <i>n</i>
<b>entreprise</b> <i>f cf commerce</i>	Betrieb <i>m</i> , Geschäft <i>n</i>
<b>entretenir</b> [matériel] <i>cf soigner</i>	warten, unterhalten [Maschine], pflegen
<b>épaule</b> <sup>1</sup> <i>f cf élanche, macreuse</i> [bœuf], paleron [bœuf] épaule <i>f de porc cf palette</i> épaule <sup>2</sup> <i>f [gibier]</i>	Bug <i>m</i> , Bugschaufelstück <i>n</i> , Mittelbugstück <i>n</i> , Schulter <i>f</i> Bug <i>m</i> [Schwein], Schweineschulter <i>f</i> Blatt <i>n</i>
<b>épigramme</b> <i>m</i>	<i>entspricht:</i> ausgelöstes Bruststück <i>n</i> vom Lamm (mit Kotelett)
<b>épizootie</b> <i>f</i>	Tierseuche <i>f</i> , Viehseuche <i>f</i>
<b>éplucher</b>	entfliesen [Entfernen von Bindegewebe]
<b>erreur</b> <i>f d'abattage</i>	Stechfehler <i>m</i>
<b>escalope</b> <i>f</i>	Schnitzel <i>n</i>

<b>esse</b> <i>f cf</i> allonge, crochet, tendoir	Fleisch(er)haken <i>m</i>
<b>estampille f de salubrité</b> <i>cf</i> cachet de contrôle sanitaire	Fleischbeschaustempel <i>m</i>
<b>estomac</b> <i>m [en général]</i> <i>cf</i> panse <sup>2</sup>	Magen <i>m [allg.]</i>
<b>étal</b> <i>m cf</i> billot <b>étalage</b> <i>m cf</i> vitrine	Hackblock <i>m</i> , Arbeitstisch <i>m</i> Auslage <i>f</i> , Schaufenster <i>n</i>
<b>état m de santé</b>	Gesundheitszustand <i>m</i>
<b>étiquetage</b> <i>m</i> <b>étiqueter</b> <b>étiquette</b> <i>f</i>	Etikettierung <i>f</i> , Auszeichnung <i>f</i> etikettieren, auszeichnen Etikett <i>n</i>
<b>étourdir</b> [ <i>bœuf</i> ] <i>cf</i> assommer <b>étourdissement</b> <i>m</i>	betäuben Betäubung <i>f</i>
<b>étriper</b> <i>cf</i> vider	ausnehmen, ausweiden
<b>étuver</b> <i>cf</i> cuire à l'étuvée	dünsten, dämpfen
<b>évaluation</b> <i>f cf</i> calcul <b>évaluer</b> <i>cf</i> calculer	Berechnung <i>f</i> berechnen
<b>exact</b>	genau
<b>examen</b> <i>m</i> examen <i>m</i> de maîtrise	Prüfung <i>f</i> <i>entspricht:</i> Meisterprüfung <i>f</i>
<b>exploitation f du bétail</b>	Viehhaltung <i>f</i>
<b>exsudat</b> <i>m cf</i> suc musculaire <b>exsudation</b> <i>f cf</i> perte de jus de viande	Fleischsaft <i>m</i> Aussaften <i>n</i> , Tropf(saft)-verlust <i>m</i>

<b>faux-filet</b> <i>m cf</i> contre-filet, rosbif	Roastbeef <i>n</i> , Nierstück <i>n</i>
<b>fendre</b>	abspalten
<b>feuille</b> <i>f</i>	<i>entspricht:</i> kleines Hackbeil <i>n</i>
<b>feuilleton</b> <i>m</i>	Blättermagen <i>m</i> [ <i>Rind</i> ]
<b>fibre</b> <i>f</i> <b>musculaire</b> <b>fibreuse</b>	Muskelfaser <i>f</i> faserig
<b>ficelage</b> <i>m</i> <b>ficeler</b>	Abbindung <i>f</i> [ <i>Darm</i> ] mit Bindfaden umwickeln, abbinden [ <i>Därme</i> ]
<b>ficelle</b> <i>f</i>	Bindfaden <i>m</i> , Küchengarn <i>n</i>
<b>fièvre</b> <i>f</i> <b>aphteuse</b> <b>fièvre</b> <i>f</i> <b>charbonneuse</b> <i>cf</i> charbon	Maul- und Klauenseuche <i>f</i> Milzbrand <i>m</i>
<b>filet</b> <i>m</i> filet-bifteck <i>m</i>  filet <i>m</i> mignon [ <i>porc</i> ]	Filet <i>n</i> , Lende <i>f</i> Filetsteak <i>n</i> , Lendenschnitte <i>f</i> [ <i>Rind</i> ] Schweinefilet <i>n</i> , Schweinelende <i>f</i>
<b>film</b> <i>m</i> <b>alimentaire</b>	Klarsichtfolie <i>f</i>
<b>flamber</b>	abflammen

**flanchet** *m* [*bœuf, gibier*]flanchet *m* avec osflanchet *m* de veauflanchet *m* sans os

cf bavette

**foie** *m*foie *m* blond [*foie de volaille*]foie *m* gras**fond** *m***formation** *f***former** *qn***four** *m***foufrage** *m***foufrage** *m***d'engraissement****fractionnement** *m***fractionner****fraîcheur** *f***frais****fraise** *f* [*veau*] cf mésentère**fressure** *f*Dünnung *f*, Flanke *f* [*Wild*]Knochendünnung *f*Kalbsbauch *m*, Kalbsdünnung *f*Fleischdünnung *f*Leber *f*Geflügelleber *f*Stopfleber *f* [*Ente, Gans*]Bratfond *m*Ausbildung *f*

jdn ausbilden

Backofen *m*, Backröhre *f*Viehfutter *n*Mastfutter *n*Zerteilung *f*

zerteilen

Frische *f*

frisch, kühl

Gekröse *n* [*Kalb*],Kuttelfleck *m*Geschlinge *n* [*Organe aus der Brusthöhle*]



**fricandeau** *m*

*entspricht:* gespickte  
Kalbfleischscheibe *f*

**fumage** *m*

**fumé**

fumée *f*

**fumer**

**fumoir** *m*

Räuchern *n*

geräuchert, Rauch-,  
Räucher-

Rauch *m*

räuchern

Rauchfang *m*, Räucher-  
kammer *f*

**fuseau** *m* [*porc*]

Fettende *n*

**fusil** *m* (**à aiguiser**)

Wetzstahl *m*

<b>ganglion</b> <i>m</i> <b>lymphatique</b>	Lymphknoten <i>m</i>
<b>gants</b> <i>m pl</i> <b>de protection</b>	Schutzhandschuhe <i>m pl</i>
<b>garde</b> <i>f cf</i> <i>protège-mains</i>	Handschutz <i>m</i>
<b>garder au frais</b> <i>cf</i> <i>conserver au frais</i>	kühl aufbewahren
<b>gaz</b> <i>m</i> <b>carbonique</b> [ <i>pour étourdissement</i> ]	Kohlendioxydgas <i>n</i> [ <i>zur Betäubung</i> ]
<b>génisse</b> <i>f</i>	Färsen <i>f</i> , Jungrind <i>n</i> [ <i>weiblich</i> ]
<b>gésier</b> <i>m</i>	Fleischmagen <i>m</i> , Kaumagen <i>m</i>
<b>gibier</b> <i>m</i>	Wild <i>n</i> , Wildbret <i>n</i>
<b>gigot</b> <i>m</i> [ <i>agneau, mouton</i> ]	Keule <i>f</i> [ <i>Lamm, Hammel</i> ]
<b>gîte</b> <i>m</i> [ <i>bœuf</i> ] <b>gîte-gîte</b> <i>m</i> [ <i>bœuf</i> ] <b>gîte-noix</b> <i>f</i> [ <i>bœuf</i> ] <i>cf</i> <i>sous-noix</i> [ <i>veau</i> ]	Rinderkeule <i>f</i> Bein <i>n</i> , Hachse <i>f</i> , Haxe <i>f</i> , Hesse <i>f</i> [ <i>Rind</i> ] Unterschale <i>f</i> [ <i>Rind, Kalb</i> ], Schwanzstück <i>n</i> [ <i>Rind</i> ], Frikandeau <i>n</i> [ <i>Kalb</i> ]
<b>glande</b> <i>f</i>	Drüse <i>f</i>
<b>goret</b> <i>m cf</i> <i>porcelet</i>	Jungschwein <i>n</i> , Läufer <i>m</i> , Läuferschwein <i>n</i> [ <i>25 kg</i> ]

<b>gorge</b> <i>f</i> ou <b>gosier</b> <i>m</i>	Schlund <i>m</i>
<b>goulache</b> <i>m</i> ou <b>goulasch</b> <i>m</i>	Gulasch <i>m</i> oder <i>n</i>
<b>goût</b> <i>m</i> cf <i>saveur</i>	Geschmack <i>m</i>
<b>grain</b> <i>m</i> <b>de la viande</b> cf <i>texture</i>	Gewebestruktur <i>f</i> [ <i>Fleisch</i> ], Textur <i>f</i>
<b>granulation</b> <i>f</i> cf <i>hachage</i> <sup>1</sup>	Körnung <i>f</i>
<b>gras</b> <sup>1</sup> <i>m</i> ou <i>graisse</i> <i>f</i> gras <sup>1</sup> <i>m</i> de col gras <sup>1</sup> <i>m</i> de rognons [ <i>bœuf</i> ] <b>gras-double</b> <i>m</i> cf <i>panse</i> <sup>1</sup> [ <i>bœuf</i> ] gras <sup>1</sup> <i>m</i> du bord gras <sup>2</sup> <b>graisse</b> <i>f</i> <b>de couverture</b> <b>graisse</b> <i>f</i> <b>de porc</b> cf <i>panne de porc</i>  graisse <i>f</i> <i>fondue</i> cf <i>saindoux</i> [ <i>porc</i> ]	Fett <i>n</i> Kammspeck <i>m</i> [ <i>Schwein</i> ] Nierenfett <i>n</i> [ <i>Rind</i> ] Pansen <i>m</i>  Fettrand <i>m</i> fett, fetthaltig Fettauflage <i>f</i> , Fettdecke <i>f</i> Schmer <i>m</i> [ <i>Nierenfett des Schweins</i> ], Flomen <i>m</i> [ <i>Schwein</i> ] Schmalz <i>n</i>
<b>grillade</b> <i>f</i>	Grillgut <i>n</i> , Grillgericht <i>n</i>
<b>groin</b> <i>m</i>	Schweinerüssel <i>m</i>
<b>gros</b> à <b>gros grain</b> ou à <b>gros hachage</b>	dick grobkörnig, grob zerkleinert

# G

---

**gros bétail** *m*

**gros bout** *m de poitrine*

[*bœuf*]

**gros m de bœuf** *cf* chaudin

**grosse grille** *f* [*hachoir*]

Großvieh *n*

Brustspitze *f* [*Rind*]

Dickdarm *m*, Mitteldarm *m* [*Rind*], Krausdarm *m* [*Schwein*]

*entspricht:* grobe Trennscheibe *f* (9 mm) für Fleischwolf

<b>hachage</b> <sup>1</sup> <i>m</i> cf granulation	Körnung <i>f</i>
hachage <sup>2</sup>	Durchdrehen <i>n</i> [ <i>Fleischwolf</i> ]
<b>hacher</b>	hacken, zerkleinern, wolfen
hacher menu	klein hacken
<b>hache-viande</b> <i>m</i> ou	Fleischwolf <i>m</i>
<b>hachoir</b> <i>m</i> ( <b>mécanique</b> )	
cf broyeur	
hachoir <i>m</i> berceuse	Wiegemesser <i>n</i>
<b>hachis</b> <i>m</i> cf viande hachée	Gehacktes <i>n</i> , Gewiegtes <i>n</i> , Hackfleisch <i>n</i>
<b>hampe</b> <i>f</i>	<i>Frankreich:</i> Rindersteak <i>m</i> aus der Querrippe
<b>hanche</b> <i>f</i> [ <i>bœuf</i> ] cf rumsteak	Hüfte <i>f</i> [ <i>Rind</i> ]
<b>haut</b> <i>m</i> de côtelettes ou	<i>Frankreich:</i> vom Kotelett <i>n</i>
<b>haut</b> <i>m</i> de côtes	abgetrennter Bauchstreifen
[ <i>mouton, veau</i> ]	
<b>humidité</b> <i>f</i> de l'air	Luftfeuchtigkeit <i>f</i>
<b>hygiène</b> <i>f</i>	Hygiene <i>f</i>
<b>hygiénique</b>	hygienisch

<b>identification f</b> <b>identifier</b>	Identifizierung <i>f</i> identifizieren
<b>impôt m cf</b> <i>taxe</i>	Steuer <i>f</i>
<b>incisive f</b>	Schneidezahn <i>m</i>
<b>inconsommable</b>	ungenießbar, untauglich (für den menschlichen Genuss)
<b>ingrédients m pl</b>	Zutaten <i>f pl</i>
<b>inspecteur m des viandes de boucherie</b>	Fleischbeschauer <i>m</i>
<b>inspection f vétérinaire</b>	Fleischschau <i>f</i>
<b>intermédiaire m/f</b>	Zwischenhändler <i>m</i>
<b>intestin(s) m (pl)</b> <i>cf entrailles, viscères</i>	Eingeweide <i>n (pl)</i> , Gedärm <i>n</i>
<b>intestin m grêle</b> <i>cf menu</i> <i>[porc, mouton], courbe<sup>2</sup></i> <i>[bœuf], masse [porc],</i> <i>chinois [porc]</i>	Dünndarm <i>m</i> , Bratwurst- darm <i>m</i> [ <i>Schwein</i> ], Kranzdarm <i>m</i> [ <i>Rind</i> ], Saitling <i>m</i> [ <i>Hammel</i> ]
<b>ischion m cf</b> ( <i>os</i> ) <i>coxal</i>	Hüftknochen <i>m</i>
<b>issues f pl</b>	Schlachtabgänge <i>m pl</i>
<b>jabot m</b>	Kropf <i>m</i>

**jambon**<sup>1</sup> *m*jambon<sup>2</sup>Schinken *m**entspricht: Oberschale f,  
Unterschale f und Nuss f  
[Schwein]***jambonneau** *m*Schinkeneisbein *n***jarret** *m*Hachse *f* oder Haxe *f*  
*[Schwein, Kalb], Wade f  
[Rind], Hesse f [Rind]***joue** *f*Backe *f*, Wange *f* *[Schwein]***jumeau** *m***jumeau** *m* à bifteck*[bœuf]***jumeau** *m* à pot-au-feu*[bœuf]*Rinderbug *m* *[allg.]*Bugfilet *n*, falschesFilet *n* *[Rind]*Ellbogenstück *n* *[Rind]***jus** *m***juteux**Saft *m*

saftig

# K

---

kasher

koscher



**label** *m* de qualité

**Label** *m* Rouge

*entspricht:* Gütezeichen *n*  
*Frankreich:* amtliches  
 Gütesiegel *n* für land-  
 wirtschaftliche Produkte,  
 Fisch und Meeresfrüchte

**lame** *f*

Klinge *f*

**langue** *f*

Zunge *f*

**lapin** *m*

lapin *m* de garenne

Kaninchen *n*

Wildkaninchen

**lard** *m*

**lard** *m* dorsal [*porc*]

*cf* bardière

**larder**

**lardoire** *f* *cf* aiguille à larder

**lardon** *m*

Speck *m*

Rückenspeck *m*,

Speckseite *f*

spicken

Spicknadel *f*

Speckwürfel *m*

**lavage** *m* [*triperie*]

Waschen *n* [*Kuttelei*]

**législation** *f* du travail

Arbeitsgesetzgebung *f*

**levraut** *m*

**lièvre** *m*

Junghase *m*

Hase *m*

**licencierement** *m*

**licencier** *qn*

être licencié

Entlassung *f*, Kündigung *f*

jdm kündigen

gekündigt sein, entlassen

sein

**ligament** *m cf tendon*

Sehne *f*

**limousine** *f*

*Frankreich:* bräunlichrote Rinderrasse *f* mit ausgeprägter Fleischfülle

**livre** *f*

Pfund *n*

**longe** *f [veau, chevreuil]*

**longe** *f de porc*

Lendenstück *n [Kalb, Reh]*

*Frankreich:* Schweinerücken *m* mit Hals und Hüfte

**longe** *f de veau*

Kalbslendenstück *n*,

*cf rognonnade*

Kalbsnierenbraten *m*

*longe* *f* avec les côtes

*entspricht:* ganzer

de veau

Kalbsrücken *m*

<b>mettre à macérer</b>	einlegen [ <i>Fleisch</i> ]
<b>macreuse</b> <i>f</i> [ <i>bœuf</i> ] <i>cf</i> élanche, épau <sup>1</sup> macreuse à bifteck paleron <i>m</i> [ <i>bœuf</i> ] macreuse <i>f</i> à pot-au-feu	Bug <i>m</i> , Bugschaufelstück <i>n</i> , Mittelbugstück <i>n</i> dicker Bug <i>m</i> Schulter <i>f</i> Hammer <i>m</i> [ <i>Bugteil vom Rind, als Kochfleisch</i> ]
<b>maigre</b> <b>maigres</b> <i>m pl</i> [ <i>porc</i> ]	mager magere Abschnitte <i>m pl</i> [ <i>Schwein</i> ]
<b>maladie</b> <i>f</i> <b>de la vache folle</b> <i>cf</i> encéphalopathie spongiforme bovine (E.S.B.) <b>maladie</b> <i>f</i> <b>microbienne</b> <b>maladie</b> <i>f</i> <b>parasitaire</b> <b>maladie</b> <i>f</i> <b>professionnelle</b>	BSE <i>f</i> [ <i>Rinderseuche</i> ], Rinderwahnsinn <i>m</i>  Infektionskrankheit <i>f</i> Invasionskrankheit <i>f</i> Berufskrankheit <i>f</i>
<b>mamelle</b> <i>f cf</i> tétine, pis	Zitze <i>f</i> , Euter <i>n</i>
<b>manchette</b> <i>f</i> ( <b>pour gant de protection</b> )	Armstulpen <i>m</i> [ <i>Sicherheitsausrüstung</i> ]
<b>maniement</b> <i>m</i> <b>des côtes</b> <b>maniement</b> <i>m</i> <b>du travers</b> <b>maniement</b> <i>m</i> <b>du ventre</b>	Rippengriff <i>m</i> Lendengriff <i>m</i> Voreutergriff <i>m</i>
<b>marbré</b> <i>cf</i> entrelardé [ <i>porc</i> ], persillé	durchwachsen, marmoriert

<b>marcassin</b> <i>m</i>	Frischling <i>m</i>
<b>marchand</b> <i>m de bestiaux</i>	Viehhändler <i>m</i>
<b>marchandise</b> <i>f</i>	Ware <i>f</i>
<b>marché</b> <i>m</i>	Markt <i>m</i>
marché <i>m</i> en carcasse	Totvermarktung <i>f</i>
ou marché <i>m</i> en mort	
marché <i>m</i> en vif	Lebendvermarktung <i>f</i>
<b>marquage</b> <i>m</i>	Ohrmarke <i>f</i>
<b>marque</b> <i>f d'origine</i>	Herkunftszeichen <i>n</i>
<b>masse</b> <i>f</i> [ <i>porc</i> ] <i>cf</i> chinois [ <i>porc</i> ], courbe <sup>2</sup> [ <i>bœuf</i> ], menu [ <i>porc, mouton</i> ], intestin grêle	Bratwurst darm <i>m</i> [ <i>Schwein</i> ], Kranzdarm <i>m</i> , Dünndarm <i>m</i> , Saitling <i>m</i> [ <i>Hammel</i> ]
<b>matador</b> <i>m cf</i> percuteur, pistolet à cheville percutante	Bolzenschussapparat <i>m</i>
(teneur <i>f</i> en) <b>matière</b> <i>f grasse</i>	Fettgehalt <i>m</i>
<b>maturation</b> <i>f</i>	Reifung <i>f</i> , Reifwerden <i>n</i>
<b>maturer</b> <i>cf</i> (faire) rassir, mûrir	reifen (lassen), abhängen
<b>médailлон</b> <i>m cf</i> mignon de veau	Kalbsmedaillon <i>n</i>
<b>mêlée</b> <i>f</i>	Verarbeitungsfleisch <i>n</i> [ <i>Wurstherstellung</i> ]

<b>menu</b> <i>m</i> [ <i>porc, mouton</i> ] <i>cf</i> courbe <sup>2</sup> [ <i>bœuf</i> ], masse, chinois [ <i>porc</i> ], intestin grêle	Bratwurst <span style="font-variant: small-caps;">darm</span> <i>m</i> [ <i>Schwein</i> ], Kranzdarm [ <i>Rind</i> ], Saitling <i>m</i> [ <i>Hammel</i> ], Dünndarm <i>m</i>
<b>merlan</b> <i>m cf</i> poire, tende de tranche	<i>entspricht:</i> runde Nuss <i>f</i> [ <i>Rind</i> ]
<b>mésentère</b> <i>m cf</i> fraise [ <i>veau</i> ]	Gekröse <i>n</i> [ <i>Kalb</i> ], Kuttelfleck <i>m</i>
<b>métier</b> <i>m cf</i> profession <b>mignon</b> <i>m de veau</i> <i>cf</i> médaillon	Beruf <i>m</i> , Gewerbe <i>n</i> Kalbsmedaillon <i>n</i>
<b>mijoter</b> <i>ou mitonner</i> <i>cf</i> cuire à petit feu	auf kleiner Flamme <i>f</i> kochen, bei schwacher Hitze <i>f</i> schmoren
<b>moelle</b> <i>f</i> <b>moelle</b> <i>f épinière</i> <b>moelleux</b> <i>cf</i> tendre	Knochenmark <i>n</i> Rückenmark zart, mürbe, weich
<b>molaire</b> <i>f</i>	Mahlzahn <i>m</i>
<b>morceau</b> <i>m</i>	Stück <i>n</i>
<b>mou</b> <i>m cf</i> poumon	Lunge <i>f</i> , <i>entspricht:</i> Tierfutter <i>n</i> aus Lunge
<b>mouille</b> <i>f</i> [ <i>porc</i> ] <i>cf</i> ventre	Wamme <i>f</i> [ <i>Schwein</i> ], Bauch <i>m</i>
<b>mouton</b> <i>m</i> <b>mouton</b> <i>m de pré-salé</i>	Hammel <i>m</i> , Hammelfleisch <i>n</i> Salzwiesenlamm

# M

---

**mulet** *m*

Maultier *n*

**mûr**

mûr pour l'abattage

**mûrir** *cf* (faire) rassir,  
maturer

reif

schlachtreif

reifen (lassen), abhängen

**muscle** *m*

muscle *m* strié

Muskel *m*

quergestreifter Muskel *m*

**museau** *m*

museau *m* de bœuf  
*cf* palais de bœuf

Maul *n*, Schnauze *f*

Ochsenmaul *n*,

Ochsengaumen *m*

**mutton chops** *m pl*

Chops *m pl* [*doppelte Rücken-*  
*koteletts vom Lamm*]

---

**nerf** *m*

Nerv *m*

**nettoyer**

reinigen

**noisette** *f d'agneau*

Lammnüsschen *n*

**noix** *f [veau]*

Nuss *f* oder Nussstück *n*

[Kalb], Oberschale *f* [Kalb]

noix *f* de jambon [porc]

Oberschale *f* [Schwein]

noix *f* pâtissière [veau]

Kalbsnuss *f*

**nourrir** *cf (s') alimenter*

(sich) ernähren, füttern

<b>odeur</b> <i>f</i>	Geruch <i>m</i>
<b>œsophage</b> <i>m</i>	Speiseröhre <i>f</i>
<b>offre</b> <i>f</i> <b>d'emploi</b> <b>offre (spéciale) de</b> <b>promotion</b>	Stellenangebot <i>n</i> Sonderangebot <i>n</i> [Aktion]
<b>oie</b> <i>f</i>	Gans <i>f</i>
<b>onglet</b> <i>m</i> [bœuf]	<i>entspricht:</i> Teil der Zwerchfellmuskulatur <i>f</i> , für Beefsteaks
<b>onglon</b> <i>m</i> <i>cf</i> sabot	Klaue <i>f</i> [Wiederkäuer], Huf <i>m</i>
<b>oreille</b> <i>f</i>	Ohr <i>n</i>
<b>origine</b> <i>f</i>	Herkunft <i>f</i>
<b>os</b> <i>m</i> os <i>m</i> canon <i>ou</i> os <i>m</i> à moelle os <i>m</i> coxal <i>cf</i> ischion à l'os <b>osseux</b>	Knochen <i>m</i> Röhrenknochen <i>m</i> , Markknochen <i>m</i> Hüftknochen <i>m</i> am Knochen knochig
<b>outil</b> <i>m</i>	Werkzeug <i>n</i>
<b>ovin</b>	Schaf(s)-, vom Schaf



<b>palais m de bœuf</b> <i>cf museau de bœuf</i>	Ochsengaumen <i>m</i> , Ochsenmaul <i>n</i>
<b>paleron m</b> [ <i>bœuf</i> ] <i>cf</i> épaule <sup>1</sup> , éclanche, macreuse [ <i>bœuf</i> ] paleron <i>m</i> avec dessous de palette	Bug <i>m</i> , Bugschaufelstück <i>n</i> , Mittelbugstück <i>n</i> , Schulter <i>f</i> <i>Frankreich</i> : unpariertes Bugblatt <i>n</i>
<b>palette f</b> <i>cf</i> épaule de porc	Bug <i>m</i> [ <i>Schwein</i> ], Schweineschulter <i>f</i>
<b>panne f de porc</b> <i>cf</i> graisse de porc	Flomen <i>m</i> [ <i>Schwein</i> ], Schmer <i>m</i> [ <i>Nierenfett des Schweins</i> ]
<b>panse<sup>1</sup> f</b> [ <i>bœuf</i> ] <i>cf</i> gras-double panse <sup>2</sup> <i>f</i> [ <i>porc</i> ] <i>cf</i> estomac	Pansen <i>m</i> Magen <i>m</i> [ <i>Schwein</i> ]
<b>pansement m</b> <b>panser</b>	Verband <i>m</i> [ <i>Wunde</i> ] verbinden [ <i>Wunde</i> ]
<b>papier m aluminium</b> <b>papier m boucher</b>	Alufolie <i>f</i> <i>entspricht</i> : beschichtetes Einpackpapier <i>n</i>
<b>papillon m</b> [ <i>agneau</i> ]	<i>Frankreich</i> : Hals <i>m</i> mit zwei Schultern [ <i>Lamm</i> ]
<b>paré</b>	bratfertig, kochfertig, schmorfertig
<b>parures f pl</b> <i>cf</i> petites viandes	Abschnitte <i>m pl</i> , Zuschnitte <i>m pl</i> , Kutterfleisch <i>n</i>

<b>passoire</b> <i>f</i>	Brühsieb <i>n</i> , Sieb <i>n</i>
<b>patte</b> <i>f</i>	Pfote <i>f</i> , Lauf <i>m</i> [ <i>Wild</i> ]
<b>paupiette</b> <i>f</i> [ <i>veau</i> ] <i>cf</i> roulade, alouette sans tête	Fleischvogel <i>m</i> , (kleine) Roulade <i>f</i>
<b>pavé</b> <i>m</i>	<i>entspricht</i> : rechteckig geschnittenes Filetstück <i>n</i>
<b>peau</b> <sup>1</sup> <i>f</i> [ <i>animal</i> ] peau <sup>2</sup> <i>f</i> [ <i>saucisse</i> ]	Fell <i>n</i> , Haut <i>f</i> Haut <i>f</i> , Wursthaut <i>f</i> , Wurstpelle <i>f</i>
<b>peau</b> <i>f</i> ( <b>de saucisson</b> ) <b>artificielle</b>	Kunstdarm <i>m</i>
<b>pendoir</b> <i>m</i> <i>cf</i> crochet de suspension	Aufhängebügel <i>m</i>
<b>percuteur</b> <i>m</i> <i>cf</i> matador, pistolet à cheville percutante	Bolzenschussapparat <i>m</i>
<b>perdrix</b> <i>f</i> [ <i>porc</i> ]	Nussschinken <i>m</i> [ <i>Schwein</i> ]
<b>périssable</b>	verderblich
<b>persillé</b> <i>cf</i> entrelardé [ <i>porc</i> ], marbré	durchwachsen, marmoriert
<b>perte</b> <i>f</i> perte <i>f</i> à l'abattage perte <i>f</i> de jus de viande <i>cf</i> exsudation	Verlust <i>m</i> Schlachtverlust <i>m</i> Aussaften <i>n</i> , Tropf(saft)- verlust <i>m</i>

<b>peser</b>	wiegen
<b>peste f porcine</b>	Schweinepest <i>f</i>
<b>petit salé m</b>	<i>entspricht:</i> gepökelte Brustspitze <i>f</i> vom Schwein, roh oder gekocht
<b>petites viandes f pl</b> <i>cf parures</i>	Abschnitte <i>m pl</i> , Zuschnitte <i>m pl</i> , Kutterfleisch <i>n</i>
<b>pétrin m à viande cf cuve</b> de malaxage	Mengmulde <i>f</i>
<b>pièce f parée</b>	<i>entspricht:</i> Zungenstück <i>n</i> [Rind]
<b>ped m de porc</b>	Pfote <i>f</i> , Spitzbein <i>n</i> , Schweinsfuß <i>m</i>
<b>pilon m [hachoir]</b>	Stößel <i>m</i> [Fleischwolf]
<b>pincée f</b>	Prise <i>f</i>
<b>pinces f pl</b>	Zangen <i>f pl</i> [breite Schneidezähne beim Rind]
<b>pique f à paupiette</b> <b>piquer</b>	Rouladennadel <i>f</i> aufspießen, stechen, stecken
<b>pis m cf tétine, mamelle</b>	Euter <i>n</i> , Zitze <i>f</i>
<b>pistolet m à cheville percuteur</b> <i>cf matador, percuteur</i>	Bolzenschussapparat <i>m</i>

**plate-côte f (découverte)**

[bœuf]

plat de côtes [porc]

Spannrippe *f*, Querrippe *f*Schälrippe *f*, Brustspitze *f*  
[Schwein]**poids m****poids m à la vente****poids m de la carcasse****chaude ou poids m****d'abattage****poids m net ou poids m****après abattage****poids m vif**Gewicht *n*Verkaufsgewicht *n*Warmgewicht *n*,Schlachtausbeute *f*Kalt(schlacht)gewicht *n*Lebendgewicht *n***pointe f [porc]****pointe f de filet [porc]****pointe f du flanchet***entspricht*: Hüfte *f* [Schwein]*entspricht*: Schinken-speck *m* [Schwein]Frankreich: Magerfleisch *n*

aus der Dünnung [Schwein]

**points m pl de maniement**point *m* de maniement

hanche

(Fleischer-, Metzger-) Griffe

*m pl*Schliemgriff *m*,Flankengriff *m***poire f cf merlan, tende de**

tranche

*entspricht*: runde Nuss *f*

[Rind]

**poitrine f**poitrine *f* [agneau]Brust *f* [allg.], Mittelbrust *f*

[Rind]

Brustspitze *f* [Lamm],Dünnung *f* [Lamm]

poitrine <i>f</i> de porc	<i>entspricht:</i> Schweinebauch <i>m</i> mit Brustspitze
<b>poivre</b> <i>m</i> <b>poivrer</b>	Pfeffer <i>m</i> pfeffern
<b>porc</b> <i>m cf</i> cochon <b>porcelet</b> <i>m cf</i> goret	Schwein <i>n</i> , Schweinefleisch <i>n</i> Jungschwein <i>n</i> , Läufer <i>m</i> , Läuferschwein <i>n</i> (25 kg)
<b>porcin</b>	Schweine-, Schweins-, vom Schwein
<b>pot-au-feu</b> <i>m</i>	Suppenfleisch <i>n</i>
<b>poubelle</b> <i>f</i>	Mülleimer <i>m</i> , Mülltonne <i>f</i>
<b>poularde</b> <i>f</i> <b>poule</b> <i>f</i> <b>poulet</b> <i>m</i> poulet <i>m</i> effilé	Masthuhn <i>n</i> , Poularde <i>f</i> Huhn <i>n</i> , Henne <i>f</i> Hähnchen <i>n</i> , Hühnchen <i>n</i> <i>entspricht:</i> ausgenommenes Hähnchen <i>n</i> mit Innereien
poulet <i>m</i> éviscéré	<i>entspricht:</i> ausgenommenes Hähnchen <i>n</i> ohne Innereien
<b>poulet</b> <i>m</i> fermier <i>ou</i> <b>poulet</b> <i>m</i> de grain	<i>entspricht:</i> Hähnchen <i>n</i> vom Land, das nur mit Getreide gefüttert wurde
<b>poumon</b> <i>m cf</i> mou	Lunge <i>f</i> , <i>entspricht:</i> Tierfutter <i>n</i> aus Lunge
donner son <b>préavis</b> <i>m</i>	kündigen

# P

---

<b>préparations</b> <i>f pl</i> bouchères crues	Rohfleischzubereitung <i>f</i>
(mouton <i>m</i> de) <b>pré-salé</b> <i>m</i>	Salzwiesenlamm <i>n</i>
<b>prévention</b> <i>f</i> <b>contre les accidents</b>	Unfallverhütung <i>f</i>
<b>prix</b> <i>m</i> prix <i>m</i> de promotion prix <i>m</i> de revient prix <i>m</i> de vente (des produits)	Preis <i>m</i> , Preisangabe <i>f</i> Sonderpreis <i>m</i> Gestehungspreis <i>m</i> Verkaufspreis <i>m</i>
<b>produit</b> <i>m</i> <b>en promotion</b>	Sonderangebot <i>n</i> [ <i>Produkt</i> ]
<b>profession</b> <i>f cf</i> métier <b>professionnel</b>	Beruf <i>m</i> , Gewerbe <i>n</i> beruflich, Berufs-
<b>protection</b> <i>f</i> <b>du travail</b> <b>protège-mains</b> <i>m cf</i> garde <b>protéger</b>	Arbeitsschutz <i>m</i> Handschutz <i>m</i> schützen
<b>protéines</b> <i>f pl</i>	Muskeleiweiß <i>n</i> , Bindegewebeisweiß <i>n</i>
<b>publicité</b> <i>f</i>	Werbung <i>f</i>

---

<b>qualification</b> <i>f</i> <b>professionnelle</b>	berufliche Eignung <i>f</i>
<b>qualité</b> <i>f</i> <b>gustative</b>	Geschmacksqualität <i>f</i>
<b>quantité</b> <i>f</i>	Menge <i>f</i>
<b>quart</b> <i>m</i> <b>ou quartier</b> <i>m</i>	Viertel <i>n</i>
<b>quasi</b> <i>m</i> [ <i>veau</i> ]	Hüfte <i>f</i> [ <i>Kalb</i> ]
<b>queue</b> <i>f</i>	Schwanz <i>m</i>

# R

---

**râble** *m* [*lapin, lièvre*]

Rückenstück *n* [*Kaninchen, Hase*]

**race** *f*

race *f* à viande

race *f* laitière

race *f* mixte

Rasse *f*

Fleischrasse *f* [*Rind*]

Milchrasse *f* [*Rind*]

Zweinutzungsrasse *f* [*Rind*]

**racloir** *m*

Schaber *m*

**rafraîchir**

auffrischen, (wieder) frisch machen

**rage** *f*

Tollwut *f*

**rail** *m*

Schiene *f*, Rohrbahn *f*

**raquette** *f*

*Frankreich:* Bug *m* ohne Hals [*Rind*]

**ras** *m de couenne*

*entspricht:* Schwartenzug *m*

**rassir** *cf* (*laisser*) maturer, mûrir

abhängen, reifen (lassen)

**rate** *f*

Milz *f*

**ratis** *m cf* crépine (de porc)

Netz *n*, Netzfett *n* [*Schwein*]

**rayon** *m boucherie*  
[*supermarché*]

*entspricht:* Fleischabteilung *f*  
im Supermarkt



<b>réchauffer</b>	aufwärmen, erhitzen
<b>recupérer</b>	wiederverwerten
<b>réfrigération f</b> <b>réfrigérer</b>	Kühlung <i>f</i> , Kühlverfahren <i>n</i> kühlen
<b>refroidissement m rapide</b>	Kühlverkürzung <i>f</i> [ <i>cold-shortening</i> ]
<b>réglementation f</b>	Vorschriften <i>f pl</i>
<b>règlements m pl de cotation</b>	Marktregelungen <i>f pl</i>
<b>réseau m cf bonnet</b>	Netzmagen <i>m</i>
<b>ressu(y)age m</b> <i>cf</i> dessiccation	Auskühlverlust <i>m</i> [ <i>nach Schlachtung</i> ], Austrocknen <i>n</i>
<b>rillons m</b>	<i>Frankreich:</i> Stücke vom Schweinebauch <i>m pl</i> mit Schwarte, in Schmalz gebacken (Spezialität aus der Touraine)
<b>rillot m ou rillaud m</b>	<i>Frankreich:</i> wie ‚rillon‘, aber ohne Schwarte (Spezialität aus dem Anjou)
<b>ris m</b> [ <i>veau, agneau</i> ] <i>cf</i> thymus	Bries <i>n</i> , Thymusdrüse <i>f</i>
<b>robe f</b> [ <i>porc</i> ]	Nachende <i>n</i> [ <i>Schwein</i> ]

<b>rognon</b> <i>m</i>	Niere <i>f</i>
<b>rognon</b> <i>m</i> <b>blanc</b> [ <i>mouton</i> ]	Hammelhoden <i>m</i>
<b>rognonnade</b> <i>f</i> [ <i>veau</i> ]	Kalbslendenstück <i>n</i> ,
<i>cf</i> longe de veau	Kalbsnierenbraten <i>m</i>
<b>rognares</b> <i>f pl</i>	Fleischabfälle <i>m pl</i>
<b>rondelle</b> <i>f cf</i> tranche	Scheibe <i>f</i> , Schnitte <i>f</i>
<b>rosbif</b> <i>m cf</i> faux-filet, contre-filet	Roastbeef <i>n</i> , Nierstück <i>n</i>
<b>rosé clair</b>	hellrosa
<b>rôtir</b> <i>cf</i> (faire) sauter	braten [ <i>scharf anbraten</i> ]
<b>rôti</b> <i>m cf</i> sauté	Braten <i>m</i>
<b>rouelle</b> <i>f de porc</i> [ <i>jambon</i> ]	<i>Frankreich:</i> Scheibe <i>f</i> Schinken mit Knochen
<b>rouget</b> <i>m</i> [ <i>maladie du porc</i> ]	Rotlauf <i>m</i> [ <i>Schweinekrankheit</i> ]
<b>roulade</b> <i>f cf</i> paupiette [ <i>veau</i> ], alouette sans tête	(kleine) Roulade <i>f</i> , Fleischvogel <i>m</i>
<b>rumsteak</b> <i>m cf</i> hanche [ <i>bœuf</i> ]	Hüfte <i>f</i> [ <i>Rind</i> ]

<b>sabot</b> <i>m cf onglon</i>	Huf <i>m</i> , Klaue <i>f</i> [ <i>Wiederkäuer</i> ]
<b>sacrum</b> <i>m</i>	Kreuzbein <i>n</i>
<b>saigné à fond</b> <b>saigner</b> <sup>1</sup> saigner <sup>2</sup> [ <i>animal</i> ] <b>saignoir</b> <i>m cf couteau</i> à saigner	ausgeblutet bluten abstechen [ <i>Tier</i> ] Stechmesser <i>n</i>
<b>saindoux</b> <i>m [porc]</i> <i>cf graisse fondue</i>	Schmalz <i>n</i>
<b>salaire</b> <i>m</i> <b>salarié</b> <i>m cf travailleur</i>	Gehalt <i>n</i> , Lohn <i>m</i> Arbeitnehmer <i>m</i> , Lohn- empfänger <i>m</i>
<b>salaison</b> <sup>1</sup> <i>f</i> salaison <sup>2</sup> <i>f cf demi-sel</i> <b>saler</b> <b>salinité</b> <i>f</i>	Einsalzen <i>n</i> , Pökeln <i>n</i> Pökelfleisch <i>n</i> einsalzen, pökeln, salzen Salzgehalt <i>m</i>
<b>sang</b> <i>m</i>	Blut <i>n</i>
<b>sanglier</b> <i>m</i>	Wildschwein <i>n</i>
<b>saucisse</b> <i>f ou saucisson</i> <i>m</i>	Wurst <i>f</i>
<b>sauté</b> <i>cf rôti</i> (faire) <b>sauter</b> <i>cf rôti</i>	Braten <i>m</i> braten [ <i>scharf anbraten</i> ]
<b>saveur</b> <i>f cf goût</i>	Geschmack <i>m</i>

<b>savouret</b> <i>m</i>	Suppenknochen <i>m</i>
<b>savoureux</b>	schmackhaft
<b>scie</b> <i>f</i> scie <i>f</i> à dépecer scie <i>f</i> à désosser	Säge <i>f</i> Fleischzerlegesäge <i>f</i> Knochensäge <i>f</i> (ab-) sägen, abtrennen
<b>scier</b>	Sägemehl <i>n</i>
<b>sciure</b> <i>f</i>	
<b>séché à l'air</b> <b>séchoir</b> <i>m</i>	luftgetrocknet Klimakammer <i>f</i>
<b>sécurité</b> <i>f</i>	Sicherheit <i>f</i>
<b>selle</b> <i>f</i> [ <i>agneau</i> ]	<i>entspricht</i> : Keule <i>f</i> ohne Hüfte [ <i>Lamm</i> ]
<b>selle anglaise</b>	Sattel <i>m</i> [ <i>Rückenpartie</i> von Kalb und Lamm]
<b>service</b> <i>m</i> <b>de contrôle</b> <b>sanitaire</b> <i>cf</i> bureau d'action sanitaire	<i>entspricht</i> : Gesundheitsamt <i>n</i>
<b>servir</b>	bedienen
<b>sexe</b> <i>m</i>	Geschlecht <i>n</i>
<b>soie</b> <i>f</i> [ <i>porc</i> ]	Borste <i>f</i> [ <i>Schwein</i> ]
<b>soigner</b> <i>cf</i> entretenir [ <i>matériel</i> ]	pflegen, warten, unterhalten [ <i>Maschine</i> ]

<b>sous-noix</b> <i>f</i> [veau] <i>cf</i> gîte-noix [bœuf]	Frikandeau <i>n</i> [Kalb], Unterschale <i>f</i> [Kalb, Rind], Schwanzstück <i>n</i> [Rind]
sous-noix <i>f</i> de jambon [porc]	<i>entspricht</i> : Unterschale <i>f</i> [Schwein]
<b>stage</b> <i>m cf</i> cours	Kurs <i>m</i> , Lehrgang <i>m</i>
<b>steak m haché</b> <i>cf</i> bifteck haché	Hacksteak
<b>sternum</b> <i>m</i>	Brustbein <i>n</i>
<b>stockage m frigorifique</b>	Gefrierlagerung <i>f</i>
<b>substances f pl alimentaires</b> <i>ou substances f pl nutritives</i>	Nährstoffe <i>m pl</i>
<b>suc m musculaire</b> <i>cf</i> exsudat	Fleischsaft <i>m</i>
<b>suif</b> <i>m</i>	Talg <i>m</i>
<b>suralimenté</b>	überfüttert
<b>surgelé</b>	tiefgefroren, tiefgekühlt
<b>surlonge</b> <i>f</i> [bœuf] <i>cf</i> basse-côte	Fehlrippe <i>f</i> [Rind], abge- deckte Rippe <i>f</i> , Niederrippe <i>f</i>

<b>tablier</b> <i>m</i>	Schürze <i>f</i>
<b>taureau</b> <i>m</i>	Bulle <i>m</i> , Stier <i>m</i>
<b>taurillon</b> <i>m cf</i> „baby-bœuf“	Jungbulle <i>m</i>
<b>taxe</b> <i>f cf</i> impôt	Steuer <i>f</i>
<b>taxe</b> <i>f</i> à la valeur ajoutée (T.V.A.)	Mehrwertsteuer (MwSt.) <i>f</i>
<b>technique</b> <i>f</i> de fabrication	Herstellungsverfahren <i>n</i>
<b>à température</b> <i>f</i> d'abattage	schlachtwarm
<b>température</b> <i>f</i> de conservation	Aufbewahrungstemperatur <i>f</i>
<b>tende de tranche</b> [ <i>bœuf</i> ] <i>cf</i> merlan, poire	<i>entspricht</i> : runde Nuss [ <i>Rind</i> ]
<b>tendineux</b>	sehnig
<b>tendon</b> <i>m cf</i> ligament	Sehne <i>f</i>
tendon <i>m</i> du collier	Nackenband <i>n</i> [ <i>dicke Nackensehne</i> ]
<b>tendoir</b> <i>m cf</i> allonge, crochet, esse	Fleisch(er)haken <i>m</i>
<b>tendre</b> <i>cf</i> moelleux	mürb, weich, zart
<b>tendreté</b> <i>f</i>	Zartheit <i>f</i>
<b>tendron</b> <i>m</i> [ <i>bœuf, veau</i> ]	Nachbrust <i>f</i> [ <i>Rind, Kalb</i> ]
<b>teneur</b> <i>f</i> en matière grasse	Fettgehalt <i>m</i>

<b>ténia</b> <i>m</i>	Finne <i>f</i> , Rinderbandwurm <i>m</i>
<b>tenue</b> <i>f de travail</i>	Arbeitsanzug <i>m</i>
<b>testicules</b> <i>f pl</i>	Hoden <i>m pl</i>
<b>tête</b> <i>f</i> tête <i>f de l'articulation</i>	Kopf <i>m</i> Gelenkkopf <i>m</i>
<b>tétine</b> <i>f cf pis, mamelle</i>	Euter <i>n</i> , Zitze <i>f</i>
<b>texture</b> <i>f cf grain de viande</i>	Gewebestruktur <i>f [Fleisch]</i> , Textur <i>f</i>
<b>thymus</b> <i>m cf ris [veau, agneau]</i>	Bries <i>n</i> , Thymusdrüse <i>f</i>
<b>tissu</b> <i>m adipeux</i> <b>tissu</b> <i>m conjonctif</i> <b>tissu</b> <i>m musculaire</i>	Fettgewebe <i>n</i> Bindegewebe <i>n</i> Muskelgewebe <i>n</i>
<b>toile</b> <i>f cf banne</i>	Tuch <i>n</i>
<b>tournedos</b> <i>m</i>	<i>entspricht:</i> dicke Rinderfilet- scheibe <i>m</i> , auch Lenden- schnitte mit Speck umwickelt
<b>traçabilité</b> <i>f [origine d'une viande]</i>	Rückverfolgbarkeit <i>f [Her- kunftsnachweis für Fleisch]</i>
<b>trachée</b> <i>f</i>	Luftröhre <i>f</i>

<b>train m de côtes</b> [ <i>bœuf</i> ]	<i>entspricht:</i> Hochrippe <i>f</i> mit Deckel und Niederrippe [Rind]
<b>traiteur m</b> <i>cf charcutier-traiteur</i>	Feinkostmetzger <i>m</i>
<b>tranchant</b> tranchant <i>m</i> <b>tranche</b> <i>f cf</i> rondelle <b>tranche f grasse</b> [ <i>bœuf</i> ] <b>trancher</b> <i>cf</i> couper en tranches, découper <b>tranchet m</b>	scharf Schneide <i>f</i> Scheibe <i>f</i> , Schnitte <i>f</i> Kugel <i>f</i> [Rind] aufschneiden, in Scheiben schneiden, zerschneiden Blockmeißel <i>m</i> , Kneif <i>m</i>
<b>travail m</b> <b>travailler</b> <b>travailleur m</b> <i>cf</i> salarié	Arbeit <i>f</i> arbeiten Arbeitnehmer <i>m</i> , Lohnempfänger <i>m</i>
<b>travers m</b> [ <i>porc</i> ]	<i>entspricht:</i> Kotelettstrang <i>m</i> mit Bauch, Breitseite <i>f</i> [Schwein]
<b>tresser</b>	flechten
<b>tribunal m de travail</b> <i>cf</i> conseil des prud'hommes	Arbeitsgericht <i>n</i>
<b>triperie f</b>	<i>Frankreich:</i> Geschäft <i>n</i> , das nur Innereien verkauft



---

<b>tripes</b> <i>f pl</i>	Kaldaunen <i>f pl</i> , Kutteln <i>f pl</i> [südd.]
<b>troupeau</b> <i>m</i>	Herde <i>f</i>
<b>truie</b> <i>f</i>	Sau <i>f</i>
<b>tuer</b> <i>cf égorger</i>	töten, erlegen [ <i>Wild</i> ]

# U

---

**utilisation** *f*  
**utilisateur**

Verwendung *f*  
verwenden

<b>vaccin</b> <i>m</i>	Impfstoff <i>m</i>
<b>vaccination</b> <i>f</i>	Impfung <i>f</i>
<b>vacciner</b>	impfen
<b>vache</b> <i>f</i>	Kuh <i>f</i>
vache <i>f</i> de réforme	Wurstkuh <i>f</i>
<b>vaisseau</b> <i>m</i> <b>sanguin</b>	Blutgefäß <i>n</i> , Ader <i>f</i>
<i>cf</i> veine	
<b>valeur</b> <i>f</i> <b>nutritive</b>	Nährwert <i>m</i>
<b>varié</b>	verschieden
<b>veau</b> <i>m</i>	Kalb <i>n</i> , Kalbfleisch <i>n</i>
veau <i>m</i> de lait	Jungkalb <i>n</i>
veau <i>m</i> maigre	Wurstkalb <i>n</i> [ <i>ca.</i> 70 kg]
<b>veine</b> <i>f</i> <i>cf</i> vaisseau sanguin	Ader <i>f</i> , Blutgefäß <i>n</i>
veine <i>f</i> grasse	Fettader <i>f</i>
<b>vendeur</b> <i>m</i>	Verkäufer <i>m</i>
<b>vendre</b>	verkaufen
<b>vente</b> <i>f</i>	Verkauf <i>m</i>
<b>ventre</b> <i>m</i> <i>cf</i> mouille [ <i>porc</i> ]	Bauch <i>m</i> , Wamme <i>f</i> [ <i>Schwein</i> ]
<b>vertèbre</b> <i>f</i> <b>lomulaire</b>	Lendenwirbel <i>m</i>
<b>vésicule</b> <i>f</i> <b>biliaire</b>	Gallenblase <i>f</i>
<b>vessie</b> <i>f</i>	Blase <i>f</i> [ <i>Harn</i> ]

**vétérinaire**vétérinaire *m/f*

tierärztlich

Tierarzt *m***viande** *f*viande *f* en conserveviande *f* exsudative *ou*viande *f* PSE [pale, soft, exsudative]viande *f* hachée *cf* hachisviande *f* préemballéeviande *f* séchée (des Grisons)Fleisch *n*Fleischkonserve *f*PSE-Fleisch *n* [weich, weiß, wässrig]Gehacktes *n*, Gewiegtes *n*, Hackfleisch *n*abgepacktes Fleisch *n*Dörrfleisch *n*, Bündnerfleisch *n***vider** *cf* étriper

ausnehmen, ausweiden

**viscères** *f pl cf* entrailles, intestin(s)Eingeweide *n (pl)*, Gedärm *n***vitrine** *f cf* étalagevitrine *f* réfrigéranteSchaufenster *n*, Auslage *f*  
Kühltheke *f***volaille** *f*volailer *m*Geflügel *n*, Geflügelfleisch *n*  
Geflügelhändler *m*

**Boucherie /  
Metzgerhandwerk**

Deutsch / Französisch  
Allemand / Français

<b>abbinden</b> [ <i>Därme</i> ] <i>cf</i> mit Bindfaden umwickeln	ficeler
<b>Abbindung</b> <i>f</i> [ <i>Darm</i> ]	ficelage <i>m</i>
<b>abbrühen</b> <i>cf</i> brühen [ <i>Kuttelei</i> ]	échauder, blanchir [ <i>triperie</i> ]
<b>Abbrühen</b> <i>n cf</i> Brühen [ <i>Kuttelei</i> ]	échaudage <i>m</i> , blanchiment <i>m</i> , blanchissage <i>m</i> [ <i>triperie</i> ]
<b>Abfall</b> <i>m</i>	déchet(s) <i>m (pl)</i>
<b>abflachen</b> <i>cf</i> flach schlagen	aplatir
<b>abflammen</b>	flamber
<b>abgedeckte Rippe</b> <i>f</i> <i>cf</i> Fehlrippe, Niederrippe	surlonge <i>f</i> [ <i>bœuf</i> ], basse côte <i>f</i>
<b>abgepacktes Fleisch</b> <i>n</i>	viande <i>f</i> préemballée
<b>abhängen</b> <i>cf</i> reifen (lassen)	(laisser) maturer, rassir, mûrir
<b>Abhäutemesser</b> <i>n</i>	couteau <i>m</i> à dépouiller, couteau <i>m</i> à écorcher
<b>abhäuten</b> <i>cf</i> enthäuten	dépouiller, écorcher
<b>absägen</b> <i>oder</i> <b>abtrennen</b> <i>cf</i> sägen	scier
<b>abschneiden</b> <i>cf</i> schneiden	couper
<b>Abschnitte</b> <i>m pl</i> <i>cf</i> Zuschnitte, Kutterfleisch	petites viandes <i>f pl</i> , parures <i>f pl</i>

<b>abschwarten</b> <i>cf</i> entschwarten	découenner
<b>Abschwartmaschine</b> <i>f</i>	découenneuse <i>f</i>
<b>abspalten</b>	fendre
<b>abstechen</b> [ <i>Tier</i> ]	saigner [ <i>animal</i> ]
<b>abziehen</b> [ <i>Messer</i> ] <i>cf</i> schärfen, schleifen	affûter [ <i>couteau</i> ]
<b>Ader</b> <i>f cf</i> Blutgefäß	veine <i>f</i> , vaisseau <i>m</i> sanguin
<b>Alter</b> <i>n</i>	âge <i>m</i>
<b>Alufolie</b> <i>f</i>	papier <i>m</i> aluminium
<b>Angestellter</b> <i>m</i> <i>cf</i> Beschäftigter	employé <i>m</i>
<b>Anschnitt</b> <i>m</i>	entame <i>f</i>
<b>Arbeit</b> <i>f</i>	travail <i>m</i>
<b>arbeiten</b>	travailler
<b>Arbeitgeber</b> <i>m</i>	employeur <i>m</i>
<b>Arbeitnehmer</b> <i>m</i> <i>cf</i> Lohnempfänger	salarié <i>m</i> , travailleur <i>m</i>
<b>Arbeitsanzug</b> <i>m</i>	tenue <i>f</i> de travail
<b>Arbeitsgericht</b> <i>n</i>	conseil <i>m</i> des prud'hommes, tribunal <i>m</i> du travail
<b>Arbeitsgesetzgebung</b> <i>f</i>	législation <i>f</i> du travail
<b>arbeitslos</b>	au chômage
<b>Arbeitslosengeld</b> <i>n</i>	allocation <i>f</i> (de) chômage

<b>Arbeitsloser</b> <i>m</i>	chômeur <i>m</i>
<b>Arbeitslosigkeit</b> <i>f</i>	chômage <i>m</i>
<b>Arbeitsrecht</b> <i>n</i>	droit <i>m</i> du travail
<b>Arbeitsschutz</b> <i>m</i>	protection <i>f</i> du travail
<b>Arbeitstisch</b> <i>m cf</i> Hackblock	billot <i>m</i> , étal <i>m</i>
<b>Arbeitsvertrag</b> <i>m</i>	contrat <i>m</i> de travail
<b>Arbeitszeugnis</b> <i>n</i>	certificat <i>m</i> de travail
<b>Armstulpen</b> <i>m</i> [Sicherheitsausrüstung]	manchette <i>f</i> (pour gant de protection)
<b>aufbewahren</b>	conserver
<b>Aufbewahrung</b> <i>f cf</i> Konservierung, Haltbarkeit	conservation <i>f</i>
<b>Aufbewahrungstemperatur</b> <i>f</i>	température <i>f</i> de conservation
<b>auffrischen</b> <i>cf</i> (wieder) frisch machen	rafraîchir
<b>Aufhängebügel</b> <i>m</i>	crochet <i>m</i> de suspension, pendoir <i>m</i>
<b>aufhängen</b>	accrocher
<b>Auflagen</b> <i>f pl</i> [behördlich]	correspond à : cahier <i>m</i> des charges
<b>aufschneiden</b> <i>cf</i> in Scheiben schneiden, zerschneiden	couper en tranches, découper, trancher
<b>Aufschnitt</b> <i>m oder</i>	correspond à : charcuterie <i>f</i>
<b>Aufschnittware</b> <i>f</i>	en coupe
<b>Aufschnittmesser</b> <i>n</i>	couteau <i>m</i> à découper



<b>aufspießen</b> <i>cf</i> stechen, stecken	piquer
<b>aufwärmen</b> <i>cf</i> erhitzen	réchauffer
<b>ausbeinen</b> <i>cf</i> auslösen, Knochen lösen	désosser
<b>Ausbeinmesser</b> <i>n</i>	couteau <i>m</i> à désosser
jdn <b>ausbilden</b>	former qn
<b>Ausbildung</b> <i>f</i>	formation <i>f</i>
<b>Auszubildender</b> <i>m</i> <i>cf</i> Lehrling	apprenti <i>m</i>
<b>ausgeben</b> [ <i>Geld</i> ]	dépenser
<b>ausgeblutet</b>	saigné à fond
<b>Auskühlverlust</b> <i>m</i> [ <i>nach Schlachtung</i> ] <i>cf</i> Austrocknen	ressu(y)age <i>m</i> , dessication <i>f</i>
<b>Auslage</b> <i>f</i> <i>cf</i> Schaufenster	étalage <i>m</i> , vitrine <i>f</i>
<b>auslösen</b> <i>cf</i> ausbeinen, Knochen lösen	désosser
<b>ausnehmen</b> <i>oder</i> <b>ausweiden</b>	vider, étripper
<b>Aussaften</b> <i>n</i> <i>cf</i> Tropf(saft)-verlust	exsudation <i>f</i> , perte <i>f</i> de jus de viande

# A

---

**Austrocknen** *n cf* Auskühl-  
verlust [*nach Schlachtung*]

dessication *f*, ressu(y)age *m*

**Auswahl** *f cf* Wahl

choix *m*

**auszeichnen** *cf* etikettieren

etiqueter

**Auszeichnung** *f*

étiquetage *m*

*cf* Etikettierung

**Auszubildender** *m*

apprenti *m*

*cf* Lehrling

**Auszubildende** *f*

apprentie *f*

<b>Backe</b> <i>f cf Wange [Schwein]</i>	joue <i>f</i>
<b>backen</b> <i>cf braten<sup>1</sup>, garen</i>	cuire
<b>Backen</b> <i>n cf Braten, Garen, Kochen, Sieden</i>	cuisson <i>f</i>
<b>Backofen</b> <i>m oder Backröhre f</i>	four <i>m</i>
<b>bardieren</b> <i>cf mit Speck umwickeln</i>	barder
<b>Bauch</b> <i>m cf Wamme [Schwein]</i>	ventre <i>m</i> , mouille <i>f [porc]</i>
<b>Bauchhöhle</b> <i>f</i>	<i>correspond à : cavité f intestinale</i>
<b>Bauchspeck</b> <i>m [Schwein] cf durchwachsener Speck</i>	lard <i>m de poitrine [porc]</i>
<b>bedienen</b>	servir
<b>Beefsteak</b> <i>n</i>	bifteck <i>m</i>
<b>Beinscheibe</b> <i>f [Rind]</i>	<i>correspond à : tranche f de jarret de bœuf, avec os</i>
jdn <b>beraten</b>	conseiller qn, donner des conseils <i>m pl</i> à qn
<b>berechnen</b>	calculer, évaluer
<b>Berechnung</b> <i>f</i>	calcul <i>m</i> , évaluation <i>f</i>
<b>Beruf</b> <i>m cf Gewerbe</i>	profession <i>f</i> , métier <i>m</i>
<b>beruflich</b> <i>oder Berufsberufliche Eignung f</i>	professionnel qualification <i>f</i> professionnelle

# B

---

<b>Berufskrankheit</b> <i>f</i>	maladie <i>f</i> professionnelle
<b>Berufsschule</b> <i>f</i> [ <i>allg.</i> ]	école <i>f</i> professionnelle [ <i>en général</i> ], centre <i>m</i> de formation d'apprentis (C.F.A.)
<b>Beschaffenheit</b> <i>f</i>	consistance <i>f</i>
<b>beschäftigen</b> [ <i>beruflich</i> ]	employer
<b>Beschäftigter</b> <i>m</i> <i>cf</i> Angestellter	employé <i>m</i>
<b>Beschäftigung</b> <i>f</i> [ <i>beruflich</i> ]	emploi <i>m</i>
<b>betäuben</b> (elektrisches) <b>Betäubungs- gerät</b> <i>n</i>	assommer, étourdir [ <i>bœuf</i> ] assommoir <i>m</i> (électrique)
<b>Betäubung</b> <i>f</i>	étourdissement <i>m</i>
<b>Betrieb</b> <i>m cf</i> Geschäft	entreprise <i>f</i> , commerce <i>m</i>
<b>Betriebsrat</b> <i>m</i>	<i>correspond à</i> : comité <i>m</i> d'entreprise
<b>sich bewerben</b>	poser sa candidature
<b>Bewerber</b> <i>m</i>	candidat <i>m</i>
<b>Bewerbung</b> <i>f</i>	candidature <i>f</i>
<b>billig</b> <i>cf</i> preiswert	bon marché
<b>Bindegewebe</b> <i>n</i>	tissu <i>m</i> conjonctif
<b>Bindegewebe</b> seiweiß <i>n</i> <i>cf</i> Muskeleiweiß	protéines <i>f pl</i>
<b>Bindegewebe</b> shaut <i>f</i> <i>cf</i> Flies	aponévrose <i>f</i>

<b>Bindfaden</b> <i>m cf Küchengarn</i>	ficelle <i>f</i>
<b>mit Bindfaden umwickeln</b>	ficeler
<i>cf abbinden [Därme]</i>	
<b>Blase</b> <i>f [Harn]</i>	vessie <i>f</i>
<b>Blatt</b> <i>n [Wild]</i>	épaule <i>f [gibier]</i>
<b>Blättermagen</b> <i>m [Rind]</i>	feuillet <i>m</i>
<b>Blockmeißel</b> <i>m cf Kneif</i>	tranchet <i>m</i>
<b>Blockmesser</b> <i>n</i>	couteau <i>m</i> à pointe relevée
<b>Blume</b> <i>f [Rind] cf Hüfte<sup>1</sup></i> mit Deckel	<i>correspond à : rumsteak m</i> avec aiguillette baronne
<b>Blut</b> <i>m</i>	sang <i>m</i>
<b>bluten</b>	saigner
<b>Blutgefäß</b> <i>n cf Ader</i>	vaisseau <i>m</i> sanguin, veine <i>f</i>
<b>Blutgerinnung</b> <i>f</i>	coagulation <i>f</i> sanguine
<b>Blutwurst</b> <i>f [einfach,</i> <i>kalt serviert]</i>	<i>correspond à : boudin m</i>
Blutwurst <i>f [zum Grillen</i> <i>bzw. warm serviert]</i>	<i>correspond à : boudin m</i> noir
<b>Bock</b> <i>m cf Rehbock</i>	brocard <i>m</i>
<b>Bolzenschussapparat</b> <i>m</i>	pistolet <i>m</i> à cheville percutante, percuteur <i>m</i> , matador <i>m</i>
<b>Borste</b> <i>f [Schwein]</i>	soie <i>f [porc]</i>

# B

---

<b>Boulette</b> <i>f</i> oder <b>Bulette</b> <i>f</i> <i>cf</i> Fleischklößchen, Frikadelle	boulette <i>f</i> (de viande)
<b>braten</b> <sup>1</sup> <i>cf</i> backen, garen braten <sup>2</sup> [ <i>scharf anbraten</i> ]	cuire rôtir, (faire) sauter
<b>Braten</b> <sup>1</sup> <i>n cf</i> Backen, Garen, Kochen, Sieden	cuisson <i>f</i>
Braten <sup>2</sup> <i>m</i>	rôti <i>m</i> , sauté <i>m</i>
<b>bratfertig</b> <i>cf</i> kochfertig, schmorfertig	paré
<b>Bratfond</b> <i>m</i>	fond <i>m</i>
<b>Bratspieß</b> <i>m</i>	broche <i>f</i>
<b>Bratwurst</b> <i>f</i>	correspond à : toute espèce de saucisse <i>f</i> à griller
<b>Bratwurstdarm</b> <i>m</i> [Schwein] <i>cf</i> Dünndarm, Kranzdarm [Rind], Saitling [Hammel]	menu <i>m</i> [ <i>porc, mouton</i> ], masse <i>f</i> [ <i>porc</i> ], chinois <i>m</i> [ <i>porc</i> ], courbe <i>f</i> [ <i>bœuf</i> ], intestin <i>m</i> grêle
<b>bridieren</b> <i>cf</i> (Geflügel) zunähen	brider
<b>Bridiernadel</b> <i>f</i>	aiguille <i>f</i> à brider
<b>Bries</b> <i>n cf</i> Thymusdrüse	ris <i>m</i> [ <i>veau, agneau</i> ], thymus <i>m</i>
<b>brühen</b> [ <i>Kuttelei</i> ] <i>cf</i> abbrühen Brühen <i>n</i> [ <i>Kuttelei</i> ] <i>cf</i> Abbrühen	blanchir [ <i>triperie</i> ], échauder blanchiment <i>m</i> , blanchissage <i>m</i> [ <i>triperie</i> ], échaudage <i>m</i>
<b>Brühsieb</b> <i>n cf</i> Sieb	passoire <i>f</i>

<b>Brust</b> <i>f</i> [allg.] <i>cf</i> Mittelbrust	poitrine <i>f</i>
<b>Brustbein</b> <i>n</i> [Rind]	sternum <i>m</i>
<b>Brustgriff</b> <i>m</i> [Fleischergriff bei Lebendeinkauf]	<i>correspond à</i> : maniemment <i>m</i> précis et palpations manuelles pour localisation des dépôts graisseux
<b>Brusthöhle</b> <i>f</i>	cage <i>f</i> thoracique
<b>Brustspitze</b> <sup>1</sup> [Rind]	gros bout <i>m</i> de poitrine [bœuf]
Brustspitze <sup>2</sup> <i>f</i> [Schwein] <i>cf</i> Schälrippe	plat <i>m</i> de côtes [porc]
Brustspitze <sup>3</sup> [Lamm] <i>cf</i> Dünnung [Lamm]	poitrine <i>f</i> [agneau]
<b>BSE</b> <i>f</i> [Rinderseuche] <i>cf</i> Rinderwahnsinn	maladie <i>f</i> de la vache folle, encéphalopathie <i>f</i> spongiforme bovine (E.S.B.)
<b>Buchführung</b> <i>f</i> <i>cf</i> Rechnungswesen	comptabilité <i>f</i>
<b>Bug</b> <sup>1</sup> <i>m</i> oder <b>Bugschaufel-</b> <b>stück</b> <i>n</i> <i>cf</i> Mittelbugstück, Schulter	éclanche <i>f</i> , épaupe <i>f</i> , macreuse <i>f</i> [bœuf], paleron <i>m</i> [bœuf]
Bug <sup>2</sup> <i>m</i> [Schwein] <i>cf</i> Schweineschulter	épaupe <i>f</i> de porc, palette <i>f</i>
<b>Bugdeckel</b> <i>m</i> [Rind]	dessous <i>m</i> de macreuse [bœuf]
<b>Bugfilet</b> <i>n</i> <i>cf</i> falsches Filet [Rind]	jumeau <i>m</i> à bifteck
<b>Bulette</b> <i>f</i> oder <b>Boulette</b> <i>f</i> <i>cf</i> Fleischklößchen, Frikadelle	boulette <i>f</i> (de viande)

# B

---

**Bulle** *m cf Stier*

taureau *m*

**Bündnerfleisch** *n*

*cf Dörrfleisch*

viande *f* séchée des Grisons

**„Bürgermeisterstück“** *n*

*cf „Pfaffenstück“, Tafelspitze, Hüftdeckel*

aiguillette *f* baronne

**Bürste** *f*

brosse *f*

**Buttdarm** *m cf Kappe, Säckchen*

baudruche *f [bœuf, cheval]*

**Butte** *f [Schwein]*

caecum *m [porc]*



---

**Chateaubriand** *n cf* doppelt chateaubriand *m*  
dickes Filetsteak

**Chops** *m pl* [*doppelte*  
*Rückenkoteletts vom Lamm*] mutton chops *m pl*

# D

---

<b>Damhirsch</b> <i>m oder</i>	daim <i>m</i>
<b>Damwild</b> <i>n</i>	
<b>dämpfen</b> <i>cf</i> dünsten	étuver, cuire à l'étuvée
<b>Darm</b> <i>m cf</i> Wurstdarm	boyau <i>m</i>
<b>Darmkaliber</b> <i>m</i> [Durchmesser]	calibre <i>m</i> des boyaux
<b>desinfizieren</b>	désinfecter
<b>Deutscher Schnitt</b> <i>m</i> <i>cf</i> DLG-Schnittführung	<i>Allemagne</i> : découpe <i>f</i> allemande
<b>DFD-Fleisch</b> <i>n</i> [dark, firm, dry]	<i>correspond à</i> : viande <i>f</i> de couleur pourpre prononcée, titre pH élevé, et de conservation limitée
<b>Diät-, diät-</b>	diététique
<b>dick</b>	gros
<b>dicker Bug</b> <i>m</i> [Rind]	macreuse <i>f</i> à bifteck
<b>Dickdarm</b> <i>m cf</i> Krausdarm [Schwein], Mitteldarm [Rind]	chaudin <i>m</i> , gros <i>m</i> de bœuf
<b>DLG</b> <i>f</i> ( <b>Deutsche Landwirt- schaftsgesellschaft</b> )	<i>Allemagne</i> : organisme <i>m</i> pour la promotion des produits agricoles et le contrôle de la qualité des denrées alimen- taires
<b>DLG-Schnittführung</b> <i>f</i> <i>cf</i> Deutscher Schnitt	<i>Allemagne</i> : découpe <i>f</i> allemande

<b>Doppelkotelett</b> <i>n</i> [ <i>Lamm, Schaf, Hammel</i> ]	<i>correspond à : mutton chops m pl</i>
<b>doppelt dickes Filetsteak</b> <i>n</i> <i>cf</i> Chateaubriand	<i>chateaubriand m</i>
<b>Dörrfleisch</b> <i>n</i> <i>cf</i> Bündnerfleisch	<i>viande f séchée (des Grisons)</i>
<b>Drüse</b> <i>f</i>	<i>glande f</i>
<b>Dünndarm</b> <i>m cf</i> Bratwurst- darm [ <i>Schwein</i> ], Kranzdarm [ <i>Rind</i> ], Saitling [ <i>Hammel</i> ]	<i>menu m [porc, mouton], masse f [porc], chinois m [porc], courbe f [bœuf], intestin m grêle</i>
<b>dünn schneiden</b> <i>cf</i> schnetzeln	<i>émincer</i>
<b>Dünnung</b> <i>f</i> [ <i>Rind</i> ] <i>cf</i> Flanke [ <i>Wild</i> ] Dünnung [ <i>Lamm</i> ] <i>cf</i> Brustspitze <sup>3</sup>	<i>flanchet m</i>  <i>poitrine f [agneau]</i>
<b>dünsten</b> <i>cf</i> dämpfen	<i>cuire à l'étuvée, étuver</i>
<b>Durchdrehen</b> <i>n</i> [ <i>Fleischwolf</i> ]	<i>hachage m</i>
<b>durchwachsen</b> <i>cf</i> marmoriert  durchwachsener Speck <i>m</i> <i>cf</i> Bauchspeck	<i>entrelardé [porc], marbré, persillé lard m de poitrine [porc]</i>

<b>Eckzahn</b> <i>m</i>	canine <i>f</i>
<b>Einfuhrverbot</b> <i>n</i>	embargo <i>m</i>
<b>Eingeweide</b> <i>n (pl) cf Gedärm</i>	intestin(s) <i>m (pl)</i> , viscères <i>f pl</i> , entrailles <i>f pl</i>
<b>Einkauf</b> <i>m cf Kauf</i> <b>einkaufen</b> <i>cf kaufen</i> einkaufen gehen	achat <i>m</i> acheter faire les courses <i>f pl</i>
<b>einlegen</b> [ <i>Fleisch</i> ]	mettre à macérer
<b>einpacken</b> <i>cf verpacken</i>	emballer, conditionner
<b>einritzen</b> [ <i>Fleisch</i> ]	faire des entailles <i>f pl</i> dans la viande
<b>einsalzen</b> <i>cf pökeln, salzen</i> <b>Einsalzen</b> <i>n cf Pökeln</i>	saler salaison <i>f</i>
(Vorder-) <b>Eisbein</b> <i>n [Schwein]</i> <i>cf Hachse, Haxe</i>	jarret <i>m [avant, porc]</i>
<b>Ellbogenstück</b> <i>n [Rind]</i>	jumeau <i>m à pot-au-feu</i> [ <i>bœuf</i> ]
<b>Ente</b> <i>f</i>	cane <i>f</i>
<b>entfetten</b> <i>cf das Fett</i> abschneiden	dégraisser

<b>entfliesen</b> [ <i>Entfernen von Bindegewebe</i> ]	éplucher
<b>enthäuten</b> <i>cf</i> abhäuten	dépouiller, écorcher
<b>entlassen sein</b> <i>cf</i> gekündigt sein	être licencié
<b>Entlassung</b> <i>f cf</i> Kündigung	licenciement <i>m</i>
<b>entsalzen</b>	dessaler
<b>entschwarten</b> <i>cf</i> abschwarten	découenner
<b>erhitzen</b> <i>cf</i> aufwärmen	réchauffer
<b>erlegen</b> [ <i>Wild</i> ] <i>cf</i> töten	tuer, égorger
(sich) <b>ernähren</b> <i>cf</i> füttern	(s') alimenter, nourrir
<b>Ernährung</b> <i>f cf</i> Fütterung [ <i>Vieh</i> ]	alimentation <i>f</i>
Ernährungs- <i>cf</i> Nahrungs-	alimentaire
<b>Erpel</b> <i>m</i>	canard <i>m</i>
<b>Etikett</b> <i>n</i>	étiquette <i>f</i>
<b>etikettieren</b> <i>cf</i> auszeichnen	étiqueter
<b>Etikettierung</b> <i>f</i> <i>cf</i> Auszeichnung	étiquetage <i>m</i>
<b>Euter</b> <i>n cf</i> Zitze	pis <i>m</i> , mamelle <i>f</i> , tétine <i>f</i>

<b>falsches Filet</b> <i>n</i> [ <i>Rind</i> ] <i>cf</i> Bugfilet	jumeau <i>m</i> à bifteck
<b>Farbstoff</b> <i>m</i>	colorant <i>m</i>
<b>Färse</b> <i>f cf</i> Jungrind [ <i>weiblich</i> ]	génisse <i>f</i>
<b>faserig</b>	fibreux
<b>Fehlrippe</b> <i>f cf</i> abgedeckte Rippe, Niederrippe	surlonge <i>f</i> [ <i>bœuf</i> ], basse-côte <i>f</i>
<b>Feinkostmetzger</b> <i>m</i>	charcutier-traiteur <i>m</i> , traiteur <i>m</i>
<b>Fell</b> <i>n cf</i> Haut <sup>1</sup>	peau <i>f</i> [ <i>animal</i> ]
<b>fett</b> <i>oder</i> <b>fetthaltig</b> Fett <i>n</i> das Fett <i>n</i> abschneiden <i>cf</i> entfetten	gras graisse <i>f</i> , gras <i>m</i> dégraisser
<b>Fettabscheider</b> <i>m</i>	bac <i>m</i> de décantation
<b>Fettader</b> <i>f</i>	veine <i>f</i> grasse
<b>fettarm</b> <i>oder</i> <b>fettreduziert</b> [ <i>Erzeugnis</i> ]	<i>correspond à</i> : produit <i>m</i> allégé
<b>Fettauflage</b> <i>f</i> <i>oder</i>	graisse <i>f</i> de couverture
<b>Fettdecke</b> <i>f</i>	
<b>Fettende</b> <i>n</i>	fuseau <i>m</i> [ <i>porc</i> ]
<b>Fettgehalt</b> <i>m</i>	(teneur <i>f</i> en) matière <i>f</i> grasse
<b>Fettgewebe</b> <i>n</i>	tissu <i>m</i> adipeux
<b>Fettrand</b> <i>m</i>	gras <i>m</i> du bord
<b>fettreich</b>	adipeux

<b>Filet</b> <i>n cf</i> Lende	filet <i>m</i>
<b>Filetkotelett</b> <i>n</i>	côte-filet <i>f</i>
<b>Filetsteak</b> <i>n cf</i> Lenden- schnitte [ <i>Rind</i> ]	filet-bifteck <i>m</i>
<b>Finne</b> <i>f cf</i> Rinderbandwurm	ténia <i>m</i>
<b>flach schlagen</b> <i>cf</i> abflachen	aplatir
<b>Flanke</b> <i>f [Wild] cf</i> Dünnung	flanchet <i>m</i>
<b>Flankengriff</b> <i>m</i> <i>cf</i> Schliemgriff	point <i>m</i> de maniemment hanche
<b>flechten</b>	tresser
<b>Fleisch</b> <i>n</i>	viande <i>f</i>
<b>Fleischabfälle</b> <i>m pl</i>	rognures <i>f pl</i>
<b>Fleischabteilung</b> <i>f</i>	correspond à : rayon <i>m</i> boucherie (supermarché)
<b>Fleischbeschau</b> <i>f</i>	inspection <i>f</i> vétérinaire
<b>Fleischbeschauer</b> <i>m</i>	inspecteur <i>m</i> des viandes de boucherie
<b>Fleischbeschaustempel</b> <i>m</i>	estampille <i>f</i> de salubrité, cachet <i>m</i> de contrôle sanitaire
<b>Fleischdünung</b> <i>f [Rind]</i>	correspond à : flanchet <i>m</i> sans os, bavette <i>f</i>
<b>Fleischer</b> <i>m cf</i> Metzger, Schlachter	boucher <i>m [en Allemagne</i> <i>presque toujours</i> <i>boucher-charcutier]</i>
<b>Fleischerei</b> <i>f cf</i> Metzgerei, Schlachtere	boucherie <i>f [en Allemagne</i> <i>presque toujours</i> <i>boucherie-charcuterie]</i>

**Fleisch(er)haken** *m*

allonge *f*, tendoir *m*,  
crochet *m*, esse *f*

**Fleischhygiene-  
verordnung** *f*

*Allemagne* : directive *f*  
générale relative aux  
mesures d'hygiène lors de  
l'abattage et de la découpe  
ainsi que de la confection  
de produits carnés

**Fleischklopfer** *m*

batte *f* à viande

**Fleischklößchen** *n*

boulette *f* (de viande)

*cf* Frikadelle, Boulette,  
Bulette

**Fleischkonserve** *f*

viande *f* en conserve

**Fleischmagen** *m*

gésier *m*

*cf* Kaumagen

**Fleischmesser** *n*

couteau *m* à trancher

*cf* Tranchiermesser

**Fleischrasse** *f* [*Rind*]

race *f* à viande

**Fleischsaft** *m*

exsudat *m*, suc *m*

musculaire

**Fleischseite** *f* [*Schlacht-  
tierkörper*]

carcasse *f* vue externe

**Fleischspießchen** *n*

brochette *f* de viande

**Fleischvogel** *m cf* (kleine)

paupiette *f* [*veau*], roulade

Roulade

*f*, alouette *f* sans tête

**Fleischwolf** *m*

hache-viande *m*, hachoir *m*

(mécanique), broyeur *m*

**Fleischzerlegesäge** *f*

scie *f* à dépecer

**Flies** *m cf* Bindegewebshaut

aponévrose *f*



<b>Flomen</b> <i>m</i> [ <i>Schwein</i> ] <i>cf</i> Schmer [ <i>Nierenfett des Schweins</i> ]	graisse <i>f</i> de porc, panne <i>f</i> de porc
<b>Flügel</b> <i>m</i> <b>Flügelspitze</b> <i>f</i>	aile <i>f</i> aileron <i>m</i>
<b>freilegen</b>	dégager
<b>Fresser</b> <i>m</i> [ <i>Kalb</i> ]	broutard <i>m</i> [ <i>veau</i> ]
<b>Frikadelle</b> <i>f cf</i> Fleisch- klößchen, Boulette, Bulette	boulette <i>f</i> (de viande)
<b>Frikandeau</b> <i>m</i> [ <i>Kalb</i> ] <i>cf</i> Unterschale <sup>1</sup> [ <i>Rind, Kalb</i> ], Schwanzstück [ <i>Rind</i> ]	sous-noix <i>f</i> [ <i>veau</i> ], gîte-noix <i>f</i> [ <i>bœuf</i> ]
<b>frisch</b> <i>cf</i> kühl (wieder) frisch machen <i>cf</i> auffrischen	frais rafraîchir
<b>Frische</b> <i>f</i>	fraîcheur <i>f</i>
<b>Frischling</b> <i>m</i>	marcassin <i>m</i>
<b>füttern</b> <i>cf</i> (sich) ernähren <b>Fütterung</b> <i>f</i> [ <i>Vieh</i> ] <i>cf</i> Ernährung	(s')alimenter, nourrir alimentation <i>f</i>

<b>Gallenblase</b> <i>f</i>	vésicule <i>f</i> biliaire
<b>Gallenflüssigkeit</b> <i>f</i>	bile <i>f</i>
<b>Gallengang</b> <i>m</i>	canal <i>m</i> biliaire
<b>Gans</b> <i>f</i>	oie <i>f</i>
<b>gar</b> [ <i>Braten</i> ]	(cuit) à point [ <i>rôti</i> ]
<b>garen</b> <i>cf</i> backen, braten <sup>1</sup>	cuire
<b>Garen</b> <i>n cf</i> Backen, Braten, Kochen, Sieden	cuisson <i>f</i>
<b>Gedärm</b> <i>n cf</i> Eingeweide	intestins <i>m pl</i> , viscères <i>f pl</i> , entrailles <i>f pl</i>
<b>Geflügel</b> <i>n oder</i>	volaille <i>f</i>
<b>Geflügelfleisch</b> <i>n</i> (Geflügel) zunähen <i>cf</i> bridieren	brider
<b>Geflügelklein</b> <i>n</i> <i>cf</i> Hühnerklein	abattis <i>m pl</i>
<b>Geflügelleber</b> <i>f</i>	foie <i>m</i> blond
<b>Geflügelhändler</b> <i>m</i>	volailleur <i>m</i>
<b>Gefrierbrand</b> <i>m</i>	brûlure <i>f</i> de congélation
<b>Gefrierlagerung</b> <i>f</i>	stockage <i>m</i> frigorifique
<b>Gehacktes</b> <i>n cf</i> Gewiegtes, Hackfleisch	hachis <i>m</i> , viande <i>f</i> hachée
<b>Gehalt</b> <i>n cf</i> Lohn	salaire <i>m</i>

<b>Gekröse</b> <i>n</i> [Kalb] <i>cf</i> Kuttelfleck	fraise <i>f</i> [veau], méésentère <i>m</i>
<b>gekrümmt</b> [Wurst] <i>cf</i> im Ring	courbe [saucisse]
<b>Gelenk</b> <i>n</i> <b>Gelenkkopf</b> <i>m</i>	articulation <i>f</i> tête <i>f</i> de l'articulation
<b>Gämse</b> <i>f</i>	chamois <i>m</i>
<b>genau</b>	exact
<b>gerade</b>	droit
<b>geräuchert</b> <i>cf</i> Rauch-, Räucher-	fumé
<b>gerinnen</b>	coaguler
<b>Gerippe</b> <i>n cf</i> Schlachtkörper, Rumpf [Geflügel]	carcasse <i>f</i>
<b>Geruch</b> <i>m</i>	odeur <i>f</i>
<b>Geschäft</b> <i>n cf</i> Betrieb	commerce <i>m</i> , entreprise <i>f</i>
<b>Geschlecht</b> <i>n</i>	sexe <i>m</i>
<b>Geschlinge</b> <i>n</i> [Organe aus der Brusthöhle]	fressure <i>f</i>
<b>Geschmack</b> <i>m</i> <b>Geschmacksqualität</b> <i>f</i>	goût <i>m</i> , saveur <i>f</i> qualité <i>f</i> gustative

<b>Geschnetzeltes</b> <i>n</i>	émincé <i>m</i>
<b>Gestehungspreis</b> <i>m</i>	prix <i>m</i> de revient
<b>Gesundheitsamt</b> <i>n</i>	<i>correspond à</i> : bureau <i>m</i> d'action sanitaire, service <i>m</i> de contrôle sanitaire
<b>Gesundheitszustand</b> <i>m</i>	état <i>m</i> de santé
<b>Gewebestruktur</b> <i>f</i> [ <i>Fleisch</i> ] <i>cf</i> Textur	texture <i>f</i> , grain <i>m</i> de la viande
<b>Gewerbe</b> <i>n cf</i> Beruf	profession <i>f</i> , métier <i>m</i>
<b>Gewicht</b> <i>n</i>	poids <i>m</i>
<b>Gewiegtes</b> <i>n cf</i> Gehacktes, Hackfleisch	viande <i>f</i> hachée, hachis <i>m</i>
<b>Griffe</b> <i>m pl</i> [ <i>Fleischer-</i> , <i>Metzger-</i> ]	points <i>m</i> de maniement
<b>Grillgericht</b> <i>n oder</i> <b>Grillgut</b> <i>n</i>	grillade <i>f</i>
<b>grobkörnig</b> <i>oder</i> <b>grob</b> <b>zerkleinert</b>	à gros grain, à gros hachage
<b>Grobzerlegung</b> <i>f</i>	découpe <i>f</i> de base
<b>Großvieh</b> <i>n</i>	gros bétail <i>m</i>

---

**Gulasch** *m oder n*

*goulache m, goulasch m*

**Güteklasse** *f*

*catégorie f*

*cf Handelsklasse*

**Gütezeichen** *n*

*correspond à : label m  
de qualité*

# H

---

<b>Hachse</b> <i>f</i> oder <b>Haxe</b> <i>f</i> [ <i>Kalb, Schwein</i> ] <i>cf</i> Wade [ <i>Rind</i> ], Hesse [ <i>Rind</i> ]	jarret <i>m</i>
<b>Hackbeil</b> <i>n</i> <i>cf</i> Keil, Spalter kleines Hackbeil <i>n</i>	couperet <i>m</i> <i>correspond à</i> : feuille <i>f</i>
<b>Hackblock</b> <i>m</i> <i>cf</i> Arbeitstisch	billot <i>m</i> , étal <i>m</i>
<b>hacken</b> <i>cf</i> zerkleinern, wolfen	hacher
<b>Hackfleisch</b> <i>n</i> <i>cf</i> Gehacktes, Gewiegtes	hachis <i>m</i> , viande <i>f</i> hachée
<b>Hacksteak</b> <i>n</i>	bifteck <i>m</i> haché, steak <i>m</i> haché
<b>Hahn</b> <i>m</i>	coq <i>m</i>
<b>Hähnchen</b> <i>n</i> <i>cf</i> Hühnchen	poulet <i>m</i>
<b>Hals</b> <sup>1</sup> <i>m</i> <i>cf</i> Nacken <sup>1</sup> , Kamm Hals <sup>2</sup> <i>cf</i> Nacken <sup>2</sup> [ <i>Lamm</i> ]	collier <i>m</i> [ <i>veau, bœuf, mouton</i> ], échine <i>f</i> [ <i>porc</i> ] collet <i>m</i> [ <i>agneau</i> ]
<b>halsen</b> [ <i>Nachwachsen der Zähne beim Rind</i> ]	<i>correspond à</i> : évolution <i>f</i> de la dentition des bovins
<b>Haltbarkeit</b> <i>f</i> <i>cf</i> Aufbewahrung, Konservierung	conservation <i>f</i>
<b>Hammel</b> <i>m</i> oder <b>Hammelfleisch</b> <i>n</i>	mouton <i>m</i>
<b>Hammelhoden</b> <i>m</i>	rognon <i>m</i> blanc [ <i>mouton</i> ]

<b>Hammer</b> <i>m</i> [ <i>Bugteil vom Rind, als Kochfleisch</i> ]	macreuse <i>f</i> à pot-au-feu
<b>Handelsklasse</b> <i>f</i> <i>cf</i> Güteklasse	catégorie <i>f</i>
<b>Handschutz</b> <i>m</i>	garde <i>f</i> , protège-mains <i>m</i>
<b>Handwerk</b> <i>n</i>	artisanat <i>m</i>
<b>Handwerker</b> <i>m</i>	artisan <i>m</i>
<b>handwerklich</b>	artisanal
<b>Handwerkskammer</b> <i>f</i>	chambre <i>f</i> de métiers
<b>hart</b> <i>cf</i> zäh	dur, coriace
<b>Hase</b> <i>m</i>	lièvre <i>m</i>
<b>Haut</b> <sup>1</sup> <i>f cf</i> Fell Haut <sup>2</sup> <i>cf</i> Wursthaut, Wurstpelle	peau <i>f</i> [ <i>animal</i> ] peau [ <i>saucisse</i> ]
<b>hellrosa</b>	rosé clair
<b>Henne</b> <i>f cf</i> Huhn	poule <i>f</i>
<b>Herde</b> <i>f</i>	troupeau <i>m</i>
<b>Herkunft</b> <i>f</i>	origine <i>f</i>
<b>Herkunftszeichen</b> <i>n</i>	marque <i>f</i> d'origine
<b>Herstellungsverfahren</b> <i>n</i>	technique <i>f</i> de fabrication

# H

---

<b>Herz</b> <i>n</i>	cœur <i>m</i>
<b>Hesse</b> <i>f</i> [ <i>Rind</i> ] <i>cf</i> Wade [ <i>Rind</i> ], Hachse oder Haxe [ <i>Kalb, Schwein</i> ]	jarret <i>m</i>
<b>Hinter-</b>	arrière
<b>Hirn</b> <i>n</i>	cervelle <i>f</i>
<b>Hirsch</b> <i>m</i>	cerf <i>m</i>
<b>Hirschkalb</b> <i>n</i>	<i>correspond à</i> : jeune biche ou jeune cerf
<b>Hirschkuh</b> <i>f</i>	biche <i>f</i>
<b>Hochrippe</b> <i>f cf</i> Rippenstück	entrecôte <i>f</i> , côte <i>f</i> première
<b>Hoden</b> <i>m pl</i>	testicules <i>f pl</i>
<b>Horn</b> <i>n</i>	corne <i>f</i>
<b>Hornleiste</b> <i>f</i> [ <i>Oberkiefer vom Rind</i> ]	barre <i>f</i>
<b>Hornringe</b> <i>m pl</i>	<i>correspond à</i> : stries, anneaux sur la corne du bœuf pour déterminer l'âge
<b>Huf</b> <i>m cf</i> Klaue [ <i>Wiederkäuer</i> ]	sabot <i>m</i> , onglon <i>m</i>
<b>Hüfte</b> <sup>1</sup> <i>f</i> [ <i>Rind</i> ]	hanche <i>f</i> [ <i>bœuf</i> ], rumsteak <i>m</i>
Hüfte <sup>1</sup> <i>f</i> mit Deckel <i>cf</i> Blume	<i>correspond à</i> : rumsteak avec aiguillette baronne



Hüfte <sup>2</sup> <i>f</i> [Kalb]	quasi <i>m</i> [veau]
Hüfte <sup>3</sup> <i>f</i> [Schwein]	correspond à : pointe <i>f</i>
<i>cf</i> Schinkenspeck	(porc), pointe <i>f</i> de filet
<b>Hüftdeckel</b> <i>m cf</i> Tafelspitze,	aiguillette <i>f</i> baronne
„Bürgermeisterstück“,	
„Pfaffenstück“	
<b>Hüftknochen</b> <i>m</i>	ischion <i>m</i> , (os <i>m</i> ) coxal <i>m</i>
<b>Hüftzapfen</b> <i>m</i> [Kalb]	culotte <i>f</i> [veau]
<b>Huhn</b> <i>n cf</i> Henne	poule <i>f</i>
<b>Hühnchen</b> <i>n cf</i> Hähnchen	poulet <i>m</i>
<b>Hühnerklein</b> <i>n</i>	abattis <i>m pl</i>
<i>cf</i> Geflügelklein	
<b>Hygiene</b> <i>f</i>	hygiène <i>f</i>
<b>hygienisch</b>	hygiénique

<b>identifizieren</b> <b>Identifizierung</b> <i>f</i>	identifier identification <i>f</i>
<b>impfen</b> <b>Impfstoff</b> <i>m</i> <b>Impfung</b> <i>f</i>	vacciner vaccin <i>m</i> vaccination <i>f</i>
<b>Infektionskrankheit</b> <i>f</i>	maladie <i>f</i> microbienne
<b>Innereien</b> <i>f pl</i>	abats <i>m pl</i>
<b>Innung</b> <i>f</i>	<i>Allemagne</i> : corporation <i>f</i> d'artisans auprès d'une chambre de métiers, chargée de la définition des cursus de formation initiale et des règlements d'examen
<b>Invasionskrankheit</b> <i>f</i>	maladie <i>f</i> parasitaire
<b>Jungbulle</b> <i>m</i>	taurillon <i>m</i> , „baby-bœuf“ <i>m</i>
<b>junge Pute</b> <i>f</i>	dindonneau <i>m</i>
<b>Junghase</b> <i>m</i>	levraut <i>m</i>
<b>Jungkalb</b> <i>n</i>	veau <i>m</i> de lait
<b>Jungrind</b> <i>n</i> [ <i>weiblich</i> ] <i>cf</i> Färsen	génisse <i>f</i>
<b>Jungschwein</b> <i>n</i> <i>cf</i> Läufer, Läufer- schwein (25 kg)	goret <i>m</i> , porcelet <i>m</i>

<b>Kalb</b> <i>n</i> oder <b>Kalbfleisch</b> <i>n</i>	veau <i>m</i>
<b>Kalbsbauch</b> <i>m</i> oder	flanchet <i>m</i> de veau
<b>Kalbsdünnung</b> <i>f</i>	
<b>Kalbsfrikassee</b> <i>n</i>	correspond à : blanquette <i>f</i> de veau
<b>Kalbskeule</b> <i>f</i>	cuisseau <i>m</i> [veau]
<b>Kalbslendenstück</b> <i>n</i>	longe <i>f</i> de veau,
<i>cf</i> Kalbsnierenbraten	rognonnade <i>f</i>
<b>Kalbsmedaillon</b> <i>n</i>	médaille <i>m</i> , mignon <i>m</i> de veau
<b>Kalbsnierenbraten</b> <i>m</i>	longe <i>f</i> de veau,
<i>cf</i> Kalbslendenstück	rognonnade <i>f</i>
<b>Kalbsnuss</b> <i>f</i>	noix <i>f</i> pâtissière [veau]
<b>Kaldaunen</b> <i>f pl</i>	tripes <i>f pl</i>
<i>cf</i> Kutteln [südd.]	
<b>Kalt(schlacht)gewicht</b> <i>n</i>	poids <i>m</i> net, poids <i>m</i> après abattage
<b>Kamm</b> <i>m cf</i> Hals <sup>1</sup> , Nacken <sup>1</sup>	collier <i>m</i> [veau, bœuf, mouton], échine <i>f</i> [porc]
<b>Kammspeck</b> <i>m</i> [Schwein]	gras <i>m</i> de col
<b>Kaninchen</b> <i>n</i>	lapin <i>m</i>
<b>Kappe</b> <i>f cf</i> Buttdarm, Säckchen	baudruche <i>f</i> [bœuf, cheval]
<b>Käppi</b> <i>n cf</i> Schiffchen [Kopfbedeckung]	calot <i>m</i>

# K

---

<b>Karbonade</b> <i>f</i> [Schwein] <i>cf</i> Kotelettstrang [Stiel- und Filetkoteletts vom Schwein], ungespaltener Rücken oder Sattel <sup>2</sup> [Lamm]	<i>carré m</i> de côtes [agneau, porc]
<b>Kasseler Kamm</b> <i>m</i>	Allemagne : spécialité d'échine <i>f</i> salée et fumée
<b>kastriert</b>	castré, châtré [volaille]
<b>Kauf</b> <i>m cf</i> Einkauf <b>kaufen</b> <i>cf</i> einkaufen	<i>achat m</i> acheter
<b>Kaumagen</b> <i>m</i> <i>cf</i> Fleischmagen	<i>gésier m</i>
<b>Keil</b> <i>m cf</i> Hackbeil, Spalter	<i>couperet m</i>
<b>Keule</b> <sup>1</sup> <i>f</i> [Rind, Geflügel] <i>cf</i> Schenkel, Schlegel [südd.] Keule <sup>2</sup> <i>f</i> [Hammel, Lamm]	<i>cuisse f</i> [bœuf, volaille] <i>gigot m</i> [agneau, mouton]
<b>Klarsichtfolie</b> <i>f</i>	<i>film m</i> alimentaire
<b>Klaue</b> <i>f</i> [Wiederkäuer] <i>cf</i> Huf	<i>onglon m, sabot m</i>
<b>auf kleiner Flamme</b> <i>f</i> <b>kochen</b> <i>cf</i> bei schwacher Hitze schmoren	<i>mijoter, mitonner, cuire à petit feu</i>
<b>klein hacken</b>	<i>hacher menu</i>

<b>Klimakammer</b> <i>f</i>	séchoir <i>m</i>
<b>Klinge</b> <i>f</i>	lame <i>f</i>
<b>Kneif</b> <i>m cf</i> Blockmeißel	tranchet <i>m</i>
<b>Knochen</b> <i>m</i> am Knochen <i>m</i> Knochen <i>m</i> lösen <i>cf</i> ausbeinen, auslösen	os <i>m</i> à l'os désosser
<b>Knochendünnung</b> <i>f</i> [Rind]	flanchet <i>m</i> avec os
<b>Knochenmark</b> <i>n</i>	moëlle <i>f</i>
<b>Knochensäge</b> <i>f</i>	scie <i>f</i> à désosser
<b>Knochenseite</b> <i>f</i> [Schlacht- tierkörper]	carcasse <i>f</i> vue interne
<b>knochig</b>	osseux
<b>Knorpel</b> <i>m</i>	cartilage <i>m</i>
<b>kochen</b> <i>cf</i> sieden	(faire) bouillir
<b>Kochen</b> <i>n cf</i> Backen, Braten, Garen, Sieden	cuisson <i>f</i>
<b>kochfertig</b> <i>cf</i> bratfertig, schmorfertig	paré
<b>Kochschrank</b> <i>m</i>	cuisseur <i>m</i>
<b>Kohlendioxydgas</b> <i>n</i> [zur Betäubung]	gaz <i>m</i> carbonique [pour étourdissement]
<b>Konservierung</b> <i>f</i> <i>cf</i> Haltbarkeit, Aufbewahrung	conservation <i>f</i>
<b>Kopf</b> <i>m</i>	tête <i>f</i>

<b>Körnung</b> <i>f</i>	granulation <i>f</i> , hachage <i>m</i>
<b>koscher</b>	kasher
<b>kosten</b>	coûter
<b>Kotelett</b> <i>n cf Rippe</i>	côte <i>f</i> , côtelette <i>f</i>
<b>Kotelettstrang</b> <i>m [Stiel- und Filetkoteletts vom Schwein], cf Karbonade [Schwein], ungespaltener Rücken oder Sattel<sup>2</sup> [Lamm]</i>	carré <i>m</i> de côtes [ <i>agneau, porc</i> ]
<b>Kranzdarm</b> <i>m [Rind] cf Dünndarm, Bratwurst darm [Schwein], Saitling [Hammel]</i>	menu <i>m</i> [ <i>porc, mouton</i> ], masse <i>f</i> [ <i>porc</i> ], chinois <i>m</i> [ <i>porc</i> ], courbe <i>f</i> [ <i>bœuf</i> ], intestin <i>m</i> grêle
<b>Krausdarm</b> <i>m [Schwein] cf Mitteldarm [Rind], Dickdarm</i>	chaudin <i>m</i> , gros <i>m</i> de bœuf
<b>Kreuzbein</b> <i>n</i>	sacrum <i>m</i>
<b>Kropf</b> <i>m</i>	jabot <i>m</i>
<b>Küchengarn</b> <i>n cf Bindfaden</i>	ficelle <i>f</i>
<b>Kugel</b> <i>f [Rind]</i>	correspond à : aiguillette <i>f</i> et tranche grasse
<b>Kuh</b> <i>f</i>	vache <i>f</i>

<b>kühl</b> <i>cf</i> frisch kühl aufbewahren	frais conserver au frais, garder au frais réfrigérer
<b>kühlen</b>	entrepôt <i>m</i> frigorifique
<b>Kühlhaus</b> <i>n</i>	chambre <i>f</i> froide
<b>Kühlraum</b> <i>m</i>	vitrine <i>f</i> réfrigérante
<b>Kühltheke</b> <i>f</i>	réfrigération <i>f</i>
<b>Kühlung</b> <i>f</i> oder	
<b>Kühlverfahren</b> <i>n</i>	
<b>Kühlverkürzung</b> <i>f</i> [ <i>cold-shortening</i> ]	refroidissement <i>m</i> rapide
<b>Kunde</b> <i>m</i>	client <i>m</i>
<b>Kundschaft</b> <i>f</i>	clientèle <i>f</i>
<b>kündigen</b> <sup>1</sup> jdm kündigen <sup>2</sup> gekündigt sein <i>cf</i> entlassen sein	donner son préavis <i>m</i> licencier qn être licencié
<b>Kündigung</b> <i>f</i> <i>cf</i> Entlassung	licenciement <i>m</i>
<b>Kündigungsfrist</b> <i>f</i>	délai <i>m</i> de préavis
<b>Kunstdarm</b> <i>m</i>	peau <i>f</i> (de saucisson) artificielle
<b>Kurs</b> <i>m</i> <i>cf</i> Lehrgang	cours <i>m</i> , stage <i>m</i>
<b>Kurzbraten</b> <i>n</i>	cuisson <i>f</i> rapide

# K

---

**Kuttelei** *f* [Bearbeitungsraum im Schlachthof] boyauderie *f* [abattoir]

**Kuttelfleck** *m* cf Gekröse fraise *f* [veau],  
mésentère *m*

**Kutteln** *f* pl [südd.]  
cf Kaldaunen tripes *f* pl

**Kutterfleisch** *n* parures *f* pl, petites  
cf Abschnitte, Zuschnitte viandes *f* pl



<b>Labmagen</b> <i>m</i> [ <i>Rind</i> ]	caillette <i>f</i>
<b>Ladenschild</b> <i>n</i>	enseigne <i>f</i> (de magasin)
<b>Lagerung</b> <i>f</i>	entreposage <i>m</i>
<b>Lamm</b> <i>n</i> weißes Lamm <i>n</i> [ <i>ca.</i> <i>100 Tage alt</i> ]	agneau <i>m</i> agneau <i>m</i> blanc
<b>Lammnüsschen</b> <i>n</i>	noisette <i>f</i> d'agneau
<b>Lauf</b> <i>m</i> [ <i>Wild</i> ] <i>cf</i> Pfote <sup>1</sup>	patte <i>f</i>
<b>Läufer</b> <i>m</i> <i>oder</i> <b>Läuferschwein</b> [ <i>25 kg</i> ] <i>cf</i> Jungschwein	goret <i>m</i> , porcelet <i>m</i>
<b>Lebendbeschau</b> <i>f</i> <b>Lebendeinkauf</b> <i>m</i>	contrôle <i>m</i> animal vivant <i>correspond à</i> : achat <i>m</i> sur pied, achat <i>m</i> vif
<b>Lebendgewicht</b> <i>n</i> <b>Lebendvermarktung</b> <i>f</i>	poids <i>m</i> vif marché <i>m</i> en vif
<b>Lebensmittel</b> <i>n</i> <i>cf</i> Nahrungsmittel <b>Lebensmittelrecht</b> <i>n</i>	aliment <i>m</i>  <i>correspond à</i> : législation sur les denrées alimentaires
lebensmittelrechtliche Kennzeichnung <i>f</i>	<i>correspond à</i> : étiquetage <i>m</i> réglementaire des produits alimentaires

<b>Leber</b> <i>f</i>	foie <i>m</i>
<b>Lehrer</b> <i>m</i>	enseignant <i>m</i>
<b>Lehrgang</b> <i>m</i> <i>cf</i> Kurs	cours <i>m</i> , stage <i>m</i>
<b>Lehrling</b> <i>m</i>	apprenti <i>m</i>
<i>cf</i> Auszubildender	
<b>Lende</b> <i>f</i> <i>cf</i> Filet	filet <i>m</i>
<b>Lendenbraten</b> <i>m</i> <i>oder</i>	<i>correspond à</i> : aloyau <i>m</i>
<b>Lendenstück</b> <sup>1</sup> <i>n</i> [ <i>Rind</i> ]	[ <i>bœuf</i> ]
<b>Lendengriff</b> <i>m</i>	maniement <i>m</i> du travers
[ <i>Fleischergriff</i> ]	
<b>Lendenschnitte</b> <i>f</i>	filet-bifteck <i>m</i>
<i>cf</i> Filetsteak [ <i>Rind</i> ]	
Lendenstück <sup>2</sup> <i>n</i> [ <i>Kalb, Reh</i> ]	longe <i>f</i> [ <i>veau, chevreuil</i> ]
<b>Lendenwirbel</b> <i>m</i>	vertèbre <i>f</i> lombaire
<b>Lohn</b> <i>m</i> <i>cf</i> Gehalt	salaire <i>m</i>
<b>Lohnempfänger</b> <i>m</i>	salarié <i>m</i> , travailleur <i>m</i>
<i>cf</i> Arbeitnehmer	
<b>Luftfeuchtigkeit</b> <i>f</i>	humidité <i>f</i> de l'air
<b>luftgetrocknet</b>	séché à l'air
<b>Luftröhre</b> <i>f</i>	trachée <i>f</i>
<b>Lunge</b> <i>f</i>	poumon <i>m</i> , mou <i>m</i>
	[ <i>nourriture pour animaux</i> ]
<b>Lymphknoten</b> <i>m</i>	ganglion <i>m</i> lymphatique

<b>Magen</b> <i>m</i> [allg.]	estomac <i>m</i> [en général], panse <i>f</i> [porc]
<b>mager</b> magere Abschnitte <i>m pl</i> [Schwein]	maigre maigres <i>m pl</i> [porc]
<b>Mahlzahn</b> <i>m</i>	molaire <i>f</i>
<b>Markknochen</b> <i>m</i> cf Röhrenknochen	os <i>m</i> à moelle, os <i>m</i> canon
<b>Markt</b> <i>m</i> <b>Marktnotierung</b> <i>f</i> <b>Marktregelungen</b> <i>f pl</i>	marché <i>m</i> cotation <i>f</i> règlements <i>m pl</i> de cotation
<b>marmoriert</b> cf durchwachsen	entrelardé [porc], marbré, persillé
<b>Mast</b> <i>f</i> oder <b>Mästen</b> <i>n</i> <b>mästen</b> <b>Mastfutter</b> <i>n</i> <b>Masthuhn</b> <i>n</i> cf Poularde <b>Mastrind</b> <i>n</i>  <b>Mastvieh</b> <i>n</i>	engraissement <i>m</i> engraisser fourrage <i>m</i> d'engraissement poularde <i>f</i> bœuf <i>m</i> d'engrais, bovin <i>m</i> à l'engrais bétail <i>m</i> à l'engrais
<b>Maul</b> <i>n</i> cf Schnauze	museau <i>m</i>
<b>Maul- und Klauenseuche</b> <i>f</i>	fièvre <i>f</i> aphteuse
<b>Maultier</b> <i>n</i>	mulet <i>m</i>

# M

---

<b>Mehrwertsteuer (MwSt.)</b> <i>f</i>	taxe <i>f</i> à la valeur ajoutée (T.V.A.)
<b>Meisterbrief</b> <i>m</i>	<i>correspond à</i> : brevet <i>m</i> de maîtrise
<b>Meisterprüfung</b> <i>f</i>	<i>correspond à</i> : examen <i>m</i> de maîtrise
<b>Meisterschule</b> <i>f</i> für <b>Fleischberufe</b>	<i>Allemagne</i> : école <i>f</i> technique supérieure des métiers de la viande
<b>Menge</b> <i>f</i>	quantité <i>f</i>
<b>Mengmulde</b> <i>f</i>	cuve <i>f</i> de malaxage, pétrin <i>m</i> à viande
<b>Messer</b> <i>n</i>	couteau <i>m</i>
<b>Mett</b> <i>n</i>	<i>correspond à</i> : viande <i>f</i> hachée salée et épicée
<b>Metzger</b> <i>m</i> <i>cf</i> Fleischer, Schlachter	boucher <i>m</i> [ <i>en Allemagne presque toujours boucher-charcutier</i> ]
<b>Metzgerei</b> <i>f</i> <i>cf</i> Fleischerei, Schlachtere	boucherie <i>f</i> [ <i>en Allemagne presque toujours boucherie-charcuterie</i> ]
<b>Metzgervereinigung</b> <i>f</i>	<i>Allemagne</i> : syndicat <i>m</i> de la boucherie
<b>Milchlamm</b> <i>n</i>	agneau <i>m</i> de lait
<b>Milchrasse</b> <i>f</i> [ <i>Rind</i> ]	race <i>f</i> laitière

<b>Milz</b> <i>f</i>	rate <i>f</i>
<b>Milzbrand</b> <i>m</i>	fièvre <i>f</i> charbonneuse, charbon <i>m</i>
<b>Mittelbrust</b> <i>f</i> [ <i>Rind</i> ]	poitrine <i>f</i>
<i>cf</i> Brust [ <i>allg.</i> ]	
<b>Mittelbugstück</b> <i>n cf</i> Bug <sup>1</sup> , Bugschaufelstück, Schulter	macreuse <i>f</i> [ <i>bœuf</i> ], éclanche <i>f</i> , épaule <i>f</i> , paleron <i>m</i> [ <i>bœuf</i> ]
<b>Mülleimer</b> <i>m oder</i>	poubelle <i>f</i>
<b>Mülltonne</b> <i>f</i>	
<b>mürb</b> <i>cf</i> zart, weich mürbe werden <i>cf</i> zart werden	tendre, moelleux attendrir [ <i>viande</i> ]
<b>Mürb(e)schneider</b> <i>m</i> <i>cf</i> Steaker	attendrisseur <i>m</i>
<b>Muskel</b> <i>m</i>	muscle <i>m</i>
<b>Muskeleiweiß</b> <i>n</i> <i>cf</i> Bindegewebe/Seiweiß	protéines <i>f pl</i>
<b>Muskelfaser</b> <i>f</i>	fibre <i>f</i> musculaire
<b>Muskelgewebe</b> <i>n</i>	tissu <i>m</i> musculaire
<b>Mutterschaf</b> <i>n</i> <i>cf</i> weibliches Schaf	brebis <i>f</i>

<b>Nachbrust</b> <i>f</i> [ <i>Rind, Kalb</i> ]	tendron <i>m</i> [ <i>bœuf, veau</i> ]
<b>Nachende</b> <i>n</i> [ <i>Schwein</i> ]	robe <i>f</i> [ <i>porc</i> ]
<b>Nacken</b> <sup>1</sup> <i>m</i> <i>cf</i> Hals <sup>1</sup> , Kamm	collier <i>m</i> [ <i>veau, bœuf, mouton</i> ], échine <i>f</i> [ <i>porc</i> ]
Nacken <sup>2</sup> <i>cf</i> Hals <sup>2</sup> [ <i>Lamm</i> ]	collet <i>m</i> [ <i>agneau</i> ]
<b>Nackenband</b> <i>n</i> [ <i>dicke Nackensehne</i> ]	tendon <i>m</i> du collier
<b>Nahrungs-</b> <i>cf</i> Ernährungs-	alimentaire
<b>Nahrungsmittel</b> <i>n</i> <i>cf</i> Lebensmittel	aliment <i>m</i>
<b>Nährstoffe</b> <i>m pl</i>	substances <i>f pl</i> nutritives, substances alimentaires
<b>Nährwert</b> <i>m</i>	valeur <i>f</i> nutritive
<b>Nebenausbeute</b> <i>f</i> [ <i>Sammelbegriff für Eingeweide</i> ]	<i>correspond à</i> : terme <i>m</i> technique général pour l'ensemble des abats
<b>Nerv</b> <i>m</i>	nerf <i>m</i>
<b>Netz</b> <i>n</i> oder <b>Netzfett</b> <i>n</i> [ <i>Schwein</i> ]	crépine <i>f</i> (de porc), ratis <i>m</i>
<b>Netzmagen</b> <i>m</i>	bonnet <i>m</i> , réseau <i>m</i>
<b>Niederrippe</b> <i>f</i> <i>cf</i> Fehlrippe, abgedeckte Rippe	surlonge <i>f</i> [ <i>bœuf</i> ], basse- côte <i>f</i>

**Niederungsvieh** *n**[Rinderrasse]*bétail *m* de plaine**Niere** *f***Nierenfett** *n* *[Rind]***Nierstück** *n* *cf* Roastbeefrognon *m*gras *m* de rognons *[bœuf]*rosbif *m*, contre-filet *m*,faux-filet *m***Notschlachtung** *f*abattage *m* d'urgence**Nuss** *f* oder **Nussstück** *n**[Kalb]*noix *f* *[veau]***Nusschinken** *m**[Schwein]*perdrix *f*

---

# O

<b>Oberschale</b> <sup>1</sup> <i>f</i> [Rind]	tende <i>f</i> de tranche [bœuf]
Oberschale <sup>2</sup> [Kalb]	noix <i>f</i> [veau]
<i>cf</i> Nuss, Nussstück [Kalb]	
Oberschale <sup>3</sup> [Schwein]	noix <i>f</i> de jambon [porc]
<b>Oberschalendeckel</b> <i>m</i>	Allemagne : dessus <i>m</i> de
[Rind]	tende de tranche
<b>Ochse</b> <i>m cf</i> Rind, Rindfleisch	bœuf <i>m</i>
<b>Ochsengaumen</b> <i>m oder</i>	palais <i>m</i> de bœuf,
<b>Ochsenmaul</b> <i>n</i>	museau <i>m</i> de bœuf
<b>Ohr</b> <i>n</i>	oreille <i>f</i>
<b>Ohrmarke</b> <i>f</i>	marquage <i>m</i>
<b>Osterlamm</b> <i>n</i>	agneau <i>m</i> de Pâques,
	agneau <i>m</i> pascal



<b>Pansen</b> <i>m</i>	panse <i>f</i> [bœuf], gras-double <i>m</i>
<b>Pariser Schnitfführung</b> <i>f</i>	correspond à : découpe <i>f</i> dite "parisienne"
<b>„Pfaffenstück“</b> <i>n</i> cf „Bürgermeisterstück“, Hüftdeckel, Tafelspitze	aiguillette <i>f</i> baronne
<b>Pfeffer</b> <i>m</i> <b>pfeffern</b>	poivre <i>m</i> poivrer
<b>Pferd</b> <i>n</i> oder <b>Pferdefleisch</b> <i>n</i> <b>Pferdemetzgerei</b> <i>f</i>	cheval <i>m</i> boucherie <i>f</i> chevaline, boucherie <i>f</i> hippohagique
<b>pflegen</b> cf warten, unterhalten [Maschine]	soigner, entretenir [matériel]
<b>Pfote1</b> <i>f</i> cf Lauf [Wild] Pfote <sup>2</sup> cf Spitzbein, Schweinsfuß	patte <i>f</i> pied <i>m</i> de porc
<b>Pfund</b> <i>n</i>	livre <i>f</i>
<b>Pistolenschnitt<sup>1</sup></b> <i>m</i> [Hinterviertel mit acht Rippen] Pistolenschnitt <sup>2</sup> <i>m</i> [Vorderviertel mit fünf Rippen]	coupe <i>f</i> pistolet ART 8 coupe <i>f</i> pistolet AVT 5
<b>Platiermesser</b> <i>n</i>	couteau <i>m</i> à batte

# P

---

**Pökelfleisch** *n*

**pökeln** *cf* einsalzen, salzen

Pökeln *n cf* Einsalzen

demi-sel *m*, salaison *f*

saler

salaison *f*

**Poularde** *f cf* Masthuhn

poularde *f*

**Preis** *m oder Preisangabe f*

**preiswert** *cf* billig

prix *m*

bon marché

**Prise** *f*

pincée *f*

**Prüfung** *f*

examen *m*

**PSE-Fleisch** *n [weich, weiß, wässrig]*

viande *f* exsudative, viande *f*  
PSE [*pale, soft, exsudative*]

**Pute** *f cf* Truthenne

**Puter** *m cf* Truthahn

dinde *f*

dindon *m*

---

**quergestreifter Muskel** *m* muscle *m* strié

**Querrippe** *f cf* Spannrippe plat *m* de côte (découvert)  
[Rind] [bœuf]

<b>Rasse</b> <i>f</i>	race <i>f</i>
<b>Rauch</b> <i>m</i>	fumée <i>f</i>
<b>Rauch-</b> oder <b>Räucher-</b> <i>cf</i> geräuchert	fumé
<b>räuchern</b>	fumer
<b>Räuchern</b> <i>n</i>	fumage <i>m</i>
<b>Rauchfang</b> <i>m</i> oder	fumoir <i>m</i>
<b>Räucherzimmer</b> <i>f</i>	
<b>Rechnungswesen</b> <i>n</i> <i>cf</i> Buchführung	comptabilité <i>f</i>
<b>Reh</b> <i>n</i> oder <b>Rehfleisch</b> <i>n</i>	chevreuil <i>m</i>
<b>Rehbock</b> <i>m cf</i> Bock	brocard <i>m</i>
<b>reif</b>	mûr
<b>Reifegrad</b> <i>m</i> [ <i>Lebensalter des Tieres</i> ]	degré <i>m</i> de maturation
<b>reifen (lassen)</b> <i>cf</i> abhängen	maturer, (faire) rassir, maturer, (faire) rassir, mûrir
<b>Reifung</b> <i>f</i> oder	maturation <i>f</i>
<b>Reifwerden</b> <i>n</i>	
<b>reinigen</b>	nettoyer
<b>Rind</b> <i>n</i> oder <b>Rindfleisch</b> <i>n</i> <i>cf</i> Ochse	bœuf <i>m</i>
Rind [ <i>Gattung</i> ]	bovidé <i>m</i>
Rind-, Rinds-, Rinder-, vom Rind	bovin

<b>Rinderbandwurm</b> <i>m</i> <i>cf</i> Finne	ténia <i>m</i>
<b>Rinderbug</b> <i>m</i> [ <i>allg.</i> ]	jumeau <i>m</i>
<b>Rinderkeule</b> <i>f</i>	gîte <i>m</i> [ <i>bœuf</i> ]
<b>Rinderkotelett</b> <i>n</i>	côte <i>f</i> de bœuf
<b>Rinderschmorbraten</b> <i>m</i>	bœuf <i>m</i> braisé, bœuf <i>m</i> en daube, bœuf-mode <i>m</i>
<b>Rinderwahnsinn</b> <i>m cf</i> BSE [ <i>Rinderseuche</i> ]	maladie <i>f</i> de la vache folle, encéphalopathie <i>f</i> spongiforme bovine (E.S.B.)
<b>Ring</b> <i>m</i> im Ring <i>m</i> [ <i>Wurst</i> ] <i>cf</i> gekrümmt	anneau <i>m</i> courbe [ <i>saucisse</i> ]
<b>Rippe</b> <i>f cf</i> Kotelett	côte <i>f</i> , côtelette <i>f</i>
<b>Rippengriff</b> <i>m</i> [ <i>Fleischergriff</i> ]	maniement <i>m</i> des côtes
<b>Rippenstück</b> <i>n</i> [ <i>Rind</i> ] <i>cf</i> Hochrippe	côte <i>f</i> première, entrecôte <i>f</i>
<b>Roastbeef</b> <i>n cf</i> Nierstück	rosbif <i>m</i> , faux-filet <i>m</i> , contre-filet <i>m</i>
<b>roh</b>	cru
<b>Rohfleischzubereitung</b> <i>f</i>	préparations <i>f pl</i> bouchères crués
<b>Rohrbahn</b> <i>f cf</i> Schiene	rail <i>m</i>
<b>Röhrenknochen</b> <i>m</i> <i>cf</i> Markknochen	os <i>m</i> canon, os <i>m</i> à moelle

# R

---

**Rotlauf** *m* [*Schweinekrankheit*]

(kleine) **Roulade** *f*  
*cf* Fleischvogel

**Rouladennadel** *f*

**Rücken** *m*

**Rückenmark** *n*

**Rückenspalter** *m*

**Rückenspeck** *m*

[*Schwein*] *cf* Speckseite

**Rückenstück**<sup>1</sup> *n*

Rückenstück<sup>2</sup> *n* [*Hase, Kaninchen*]

**Rückverfolgbarkeit** *f*  
[*Herkunftsnachweis für Fleisch*]

**Rumpf** *m* [*Geflügel*]  
*cf* Schlachtkörper, Gerippe

rouget *m* [*maladie du porc*]

roulade *f*, alouette *f* sans tête, paupiette *f* [*veau*]  
pique *f* à paupiette

dos *m*

moelle *f* épinière

couteau-fendoir *m*

bardière *f*, lard *m* dorsal

carré *m*

râble *m* [*lapin, lièvre*]

traçabilité *f* [*origine d'une viande*]

carcasse *f*

**Säckchen** *n* cf Buttdarm,  
Kappe

baudruche *f* [*bœuf, cheval*]

**Saft** *m*  
**saftig**

jus *m*  
juteux

**Säge** *f*  
**Sägemehl** *n*  
**sägen** *cf* absägen,  
abtrennen

scie *f*  
sciure *f*  
scier

**Saitling** *m* [*Hammel*]  
*cf* Dünndarm, Bratwurstdarm  
[*Schwein*], Kranzdarm [*Rind*]

menu *m* [*mouton, porc*],  
courbe *f* [*bœuf*], masse *f*  
[*porc*], chinois *m* [*porc*],  
intestin *m* grêle

**salzen** *cf* einsalzen, pökeln  
**Salzgehalt** *m*  
**Salzwiesenlamm** *n*

saler  
salinité *f*  
(*mouton m* de) pré-salé *m*

**Sattel**<sup>1</sup> *m* [*Rückenpartie von*  
*Kalb und Lamm*]  
Sattel<sup>2</sup> *m* *cf* ungespaltener  
Rücken [*Lamm*], Karbonade  
[*Schwein*], Kotelettstrang  
[*Stiel- und Filetkoteletts*  
*vom Schwein*]

selle *f* anglaise

carré *m* de côtes [*agneau,*  
*porc*]

**Sau** *f*

truie *f*

**Schaber** *m*

racloir *m*

# S

---

(weibliches) <b>Schaf</b> <i>n</i> <i>cf</i> Mutterschaf Schaf(s)- oder vom Schaf	brebis <i>f</i>  ovin
<b>Schälrippe</b> <i>f cf</i> Brustspitze <sup>2</sup> [Schwein]	plat <i>m</i> de côtes [ <i>porc</i> ]
<b>scharf</b> <b>schärfen</b> <i>cf</i> schleifen, abziehen [ <i>Messer</i> ]	tranchant affûter [ <i>couteau</i> ]
<b>Schaufenster</b> <i>n cf</i> Auslage	vitrine <i>f</i> , étalage <i>m</i>
<b>Scheibe</b> <i>f cf</i> Schnitte in Scheiben <i>f pl</i> schneiden <i>cf</i> aufschneiden, zerschneiden	rondelle <i>f</i> , tranche <i>f</i> couper en tranches, trancher, découper
<b>Schenkel</b> <i>m cf</i> Keule <sup>1</sup> [ <i>Rind</i> , <i>Geflügel</i> ], Schlegel [ <i>südd.</i> ]	cuisse <i>f</i> [ <i>bœuf</i> , <i>volaille</i> ]
<b>Schere</b> <i>f</i>	ciseaux <i>m pl</i>
<b>Schiene</b> <i>f cf</i> Rohrbahn	rail <i>m</i>
<b>Schiffchen</b> <i>n</i> [ <i>Kopfbedeckung</i> ] <i>cf</i> Käppi	calot <i>m</i>
<b>Schinken</b> <i>m</i> <b>Schinkeneisbein</b> <i>n</i> <b>Schinkenspeck</b> <i>m</i> <i>cf</i> Hüfte <sup>3</sup> [ <i>Schwein</i> ]	jambon <i>m</i> jambonneau <i>m</i> correspond à : pointe <i>f</i> , pointe <i>f</i> de filet [ <i>porc</i> ]



<b>Schlachtabgänge</b> <i>m pl</i>	issues <i>f pl</i>
<b>Schlachtausbeute</b> <i>f</i> <i>cf</i> Warmgewicht	poids <i>m</i> de la carcasse chaude, poids d'abattage
<b>schlachten</b>	abattre
<b>Schlachten</b> <i>n</i>	abattage <i>m</i>
<b>Schlachter</b> <i>m cf</i> Metzger, Fleischer	boucher <i>m</i> [ <i>en Allemagne</i> <i>presque toujours</i> <i>boucher-charcutier</i> ]
<b>Schlachtere</b> <i>f cf</i> Metzgerei, Fleischerei,	boucherie <i>f</i> [ <i>en Allemagne</i> <i>presque toujours</i> <i>boucherie-charcuterie</i> ]
<b>Schlachthaus</b> <i>n oder</i>	abattoir <i>m</i>
<b>Schlachthof</b> <i>m</i>	
<b>Schlachtkörper</b> <i>m cf</i> Ge- rippe, Rumpf [ <i>Geflügel</i> ]	carcasse <i>f</i>
<b>schlachtreif</b>	mûr pour l'abattage
<b>Schlachtstraße</b> <i>f</i> [ <i>Fließband im Schlachthof</i> ]	chaîne <i>f</i> d'abattage
<b>Schlacht tier</b> <i>n</i>	animal <i>m</i> de boucherie
<b>Schlachtverlust</b> <i>m</i>	perte <i>f</i> à l'abattage
<b>Schlachtvieh</b> <i>n</i>	bétail <i>m</i> de boucherie
<b>schlachtwarm</b>	à température d'abattage
<b>schlacht warme Zer- legung</b> <i>f</i>	découpe <i>f</i> à chaud
<b>Schlegel</b> <i>m</i> [ <i>südd.</i> ] <i>cf</i> Keule <sup>1</sup> [ <i>Rind, Geflügel</i> ], Schenkel	cuisse <i>f</i> [ <i>bœuf, volaille</i> ]
<b>schleifen</b> <i>cf</i> schärfen, abziehen [ <i>Messer</i> ]	affûter [ <i>couteau</i> ]
<b>Schliemgriff</b> <i>m cf</i> Flankengriff	point <i>m</i> de maniement hanche

# S

---

<b>Schlund</b> <i>m</i>	gorge <i>f</i> , gosier <i>m</i>
<b>schmackhaft</b>	savoureux
<b>Schmalz</b> <i>n</i>	graisse <i>f</i> fondue, saindoux <i>m</i> [ <i>porc</i> ]
<b>Schmer</b> <i>m</i> [ <i>Nierenfett des Schweins</i> ] <i>cf</i> Flomen [ <i>Schwein</i> ]	panne <i>f</i> de porc, graisse <i>f</i> de porc
<b>schmoren</b> bei schwacher Hitze schmoren <i>cf</i> auf kleiner Flamme kochen	braiser mijoter, mitonner, cuire à petit feu
<b>schmorfertig</b> <i>cf</i> bratfertig, kochfertig	paré
<b>Schnauze</b> <i>f cf</i> Maul	museau <i>m</i>
<b>Schneide</b> <i>f</i> <b>schneiden</b> <i>cf</i> abschneiden	tranchant <i>m</i> couper
<b>Schneidezahn</b> <i>m</i>	incisive <i>f</i>
<b>schnetzeln</b> <i>cf</i> dünn schneiden	émincer
<b>Schnitt</b> <i>m cf</i> Zuschnitt	coupe <i>f</i> , découpe <i>f</i>
<b>Schnitte</b> <i>f cf</i> Scheibe	tranche <i>f</i> , rondelle <i>f</i>
<b>Schnitzel</b> <i>n</i>	escalope <i>f</i>
<b>Schulter</b> <i>f cf</i> Bug <sup>1</sup> , Bug- schaufelstück, Mittelbugstück	épaule <i>f</i> , éclanche <i>f</i> , macreuse <i>f</i> [ <i>bœuf</i> ], paleron <i>m</i> [ <i>bœuf</i> ]

<b>Schürze</b> <i>f</i>	tablier <i>m</i>
<b>Schussbolzen</b> <i>m</i>	cheville <i>f</i> percutante
<b>schützen</b>	protéger
<b>Schutzhandschuhe</b> <i>m pl</i>	gants <i>m pl</i> de protection
<b>Schutzhelm</b> <i>m</i>	casque <i>m</i> de protection
<b>Schwanz</b> <i>m</i>	queue <i>f</i>
<b>Schwanzstück</b> <i>n</i> [ <i>Rind</i> ] <i>cf</i> Unterschale <sup>1</sup> [ <i>Rind, Kalb</i> ], Frikandeau [ <i>Kalb</i> ]	gîte-noix <i>f</i> [ <i>bœuf</i> ], sous- noix <i>f</i> [ <i>veau</i> ]
<b>Schwarte</b> <i>f</i>	couenne <i>f</i>
<b>Schwartenzug</b> <i>m</i>	<i>correspond à</i> : ras <i>m</i> de couenne
<b>Schwein</b> <i>n</i> oder	porc <i>m</i> , cochon <i>m</i>
<b>Schweinefleisch</b> <i>n</i>	
Schweine-, Schweins-, vom Schwein	porcin
<b>Schweinebauch</b> <i>m</i> [ <i>mit</i> <i>Brustspitze</i> ]	<i>correspond à</i> : poitrine <i>f</i> de porc
<b>Schweinefilet</b> <i>n</i> oder	filet <i>m</i> mignon
<b>Schweinelende</b> <i>f</i>	
<b>Schweinehälfte</b> <i>f</i>	demi-porc <i>m</i>
<b>Schweinepest</b> <i>f</i>	peste <i>f</i> porcine
<b>Schweinerüssel</b> <i>m</i>	groin <i>m</i>
<b>Schweineschulter</b> <i>cf</i> Bug <sup>2</sup>	épaule <i>f</i> de porc, palette <i>f</i>
<b>Schweinsfuß</b> <i>m cf</i> Pfote [ <i>Schwein</i> ], Spitzbein	pied <i>m</i> de porc

# S

---

<b>Sehne</b> <i>f</i> <b>sehnig</b>	tendon <i>m</i> , ligament <i>m</i> tendineux
<b>Sicherheit</b> <i>f</i>	sécurité <i>f</i>
<b>Sieb</b> <i>n cf</i> Brühsieb	passoire <i>f</i>
<b>sieden</b> <i>cf</i> kochen <b>Sieden</b> <i>n cf</i> Backen, Braten, Garen, Kochen	(faire) bouillir cuisson <i>f</i>
<b>Sonderangebot</b> <sup>1</sup> <i>n [Aktion]</i> Sonderangebot <sup>2</sup> <i>n [Produkt]</i> <b>Sonderpreis</b> <i>m</i>	offre <i>f</i> (spéciale) de promotion produit <i>m</i> en promotion prix <i>m</i> de promotion
<b>Spalter</b> <i>m cf</i> Keil, Hackbeil	couperet <i>m</i>
<b>Spanferkel</b> <i>n</i>	cochon <i>m</i> de lait
<b>Spannrippe</b> <i>f [Rind]</i> <i>cf</i> Querrippe	plat <i>m</i> de côte (découverte) [bœuf]
<b>sparsam</b> <i>cf</i> wirtschaftlich	économique
<b>Speck</b> <i>m</i> mit Speck <i>m</i> umwickeln <i>cf</i> bardieren <b>Speckscheibe</b> <i>f</i> <b>Speckschwarte</b> <i>f</i> <b>Speckseite</b> <i>f [Schwein]</i> <i>cf</i> Rückenspeck <b>Speckwürfel</b> <i>m</i>	lard <i>m</i> barder  barde <i>f</i> couenne <i>f</i> de lard bardière <i>f [porc]</i> , lard <i>m</i> dorsal lardon <i>m</i>

<b>spicken</b>	larder
<b>Spicknadel</b> <i>f</i>	lardoire <i>f</i> , aiguille <i>f</i> à larder
<b>Speiseröhre</b> <i>f</i>	œsophage <i>m</i>
<b>Spinne</b> <i>f</i> [ <i>Fettgewebe zwischen Ober- und Unterschale</i> ]	araignée <i>f</i>
<b>Spitzbein</b> <i>n cf</i> Pfote [ <i>Schwein</i> ], Schweinsfuß	pied <i>m</i> de porc
<b>Steaker</b> <i>m</i> <i>cf</i> Mürb(e)schneider	attendrisseur <i>m</i>
<b>stechen</b> <i>oder stecken</i> <i>cf</i> aufspießen	piquer
<b>Stechfehler</b> <i>m</i>	erreur <i>f</i> d'abattage
<b>Stechmesser</b> <i>n</i>	couteau <i>m</i> à saigner, saignoir <i>m</i>
<b>Stellenangebot</b> <i>n</i>	offre <i>f</i> d'emploi
<b>Steuer</b> <i>f</i>	impôt <i>m</i> , taxe <i>f</i>
<b>Stielkotelett</b> <i>n</i> [ <i>Kalb</i> ]	bas <i>m</i> de carré [ <i>veau</i> ], côte <i>f</i> découverte [ <i>veau</i> ]
<b>Stier</b> <i>m cf</i> Bulle	taureau <i>m</i>
<b>Stopfleber</b> <i>f</i> [ <i>Ente, Gans</i> ]	foie <i>m</i> gras

# S

---

**Stößel** *m* [*Fleischwolf*]

pilon *m* [*hachoir*]

**Stück** *n*

morceau *m*

**Suppenfleisch** *n*

pot-au-feu *m*

**Suppenknochen** *m*

savouret *m*

<b>Tafelspitze</b> <i>f cf Hüftdeckel, „Bürgermeisterstück“, „Pfaffenstück“</i>	aiguillette <i>f</i> baronne
<b>Talg</b> <i>m</i>	suif <i>m</i>
<b>Tätigkeit</b> <i>f</i>	activité <i>f</i>
<b>T-Bone-Steak</b> <i>n</i>	<i>correspond à</i> : côte <i>f</i> d'aloyau, côte <i>f</i> à l'os
<b>teuer</b>	cher, coûteux
<b>Textur</b> <i>f cf Gewebestruktur [Fleisch]</i>	texture <i>f</i> , grain <i>m</i> de la viande
<b>Thymusdrüse</b> <i>f cf Bries</i>	thymus <i>m</i> , ris <i>m</i> [veau, agneau]
<b>tiefgefroren</b> <i>oder tiefgekühlt</i>	surgelé
<b>Tiefkühlkette</b> <i>f</i>	chaîne <i>f</i> du froid
<b>Tiefkühltruhe</b> <i>f</i>	congélateur <i>m</i>
<b>Tier</b> <i>n</i>	animal <i>m</i> , bête <i>f</i>
<b>Tierarzt</b> <i>m</i>	vétérinaire <i>m/f</i>
<b>tierärztlich</b>	vétérinaire
<b>Tierpass</b> <i>m</i>	<i>correspond à</i> : document <i>m</i> d'accompagnement et d'identification des bovins (D.A.I.B.)
<b>Tierseuche</b> <i>f cf Viehseuche</i>	épizootie <i>f</i>

**Tollwut** *f*

rage *f*

**töten** *cf* erlegen [*Wild*]

**Totvermarktung** *f*

égorger, tuer

marché *m* en mort,

marché *m* en carcasse

**Tournedos** *m*

*correspond à* : épaisse  
tranche *f* de filet de bœuf,  
parfois bardée

**Tranchiermesser** *n*

*cf* Fleischmesser

couteau *m* à trancher

**Tropf(saft)verlust** *m*

*cf* Aussaften

perte *f* de jus de viande,  
exsudation *f*

**Truthahn** *m cf* Puter

junger Truthahn *m*

**Truthenne** *f cf* Pute

dindon *m*

dindonneau *m*

dinde *f*

**Tuch** *n*

banne *f*, toile *f*



<b>überfüttert</b>	suralimenté
<b>Unfallverhütung</b> <i>f</i>	prévention <i>f</i> contre les accidents
<b>ungenießbar</b> <i>oder</i> <b>untauglich (für den menschlichen Genuss)</b>	inconsommable
<b>ungespaltener Rücken</b> <i>m</i> [Lamm] <i>cf</i> Sattel <sup>2</sup> [Lamm], Karbonade [Schwein], Kotelettstrang [Stiel- und Filetkoteletts vom Schwein]	carré <i>m</i> de côtes [agneau, porc]
<b>unterhalten</b> [Maschine] <i>cf</i> warten [Maschine], pflegen	entretenir [matériel], soigner
<b>Unterricht</b> <i>m</i> jdn <i>oder</i> etw <b>unterrichten</b>	enseignement <i>m</i> enseigner qn <i>ou</i> qc
<b>Unterschale</b> <sup>1</sup> <i>f</i> [Rind, Kalb] <i>cf</i> Schwanzstück [Rind], Frikandeau [Kalb] Unterschale <sup>2</sup> [Schwein]	gîte-noix <i>f</i> [bœuf], sous-noix <i>f</i> [veau]  Allemagne : sous-noix <i>f</i> de jambon [porc]

# V

---

<b>Verarbeitungsfleisch</b> <i>n</i> [Wurstherstellung]	mêlée <i>f</i>
<b>Verband</b> <i>m</i> [Wunde] <b>verbinden</b> [Wunde]	pansement <i>m</i> panser
<b>Verbrauch</b> <i>m cf</i> Verzehr <b>verbrauchen</b> <i>cf</i> verzehren <b>Verbraucher</b> <i>m</i>	consommation <i>f</i> consommer consommateur <i>m</i>
<b>verderblich</b> <b>verdorben</b>	périssable avarié, altéré
<b>Verfettungsgrad</b> <i>m</i>	degré <i>m</i> d'engraissement
<b>Verkauf</b> <i>m</i> <b>verkaufen</b> <b>Verkäufer</b> <i>m</i> <b>Verkaufsgewicht</b> <i>n</i> <b>Verkaufspreis</b> <i>m</i>	vente <i>f</i> vendre vendeur <i>m</i> poids <i>m</i> à la vente prix <i>m</i> de vente (des produits)
<b>verletzen</b> <b>Verletzung</b> <i>f cf</i> Wunde	blesser blessure <i>f</i>
<b>Verlust</b> <i>m</i>	perte <i>f</i>
<b>Verordnung</b> <i>f</i>	directive <i>f</i>
<b>verpacken</b> <i>cf</i> einpacken <b>Verpackung</b> <i>f</i>	emballer, conditionner emballage <i>m</i> , conditionnement <i>m</i>

<b>verschieden</b>	varié
<b>verwenden</b> <b>Verwendung</b> <i>f</i>	utiliser utilisation <i>f</i>
<b>Verzehr</b> <i>m cf</i> Verbrauch <b>verzehren</b> <i>cf</i> verbrauchen	consommation <i>f</i> consommer
<b>Vieh</b> <i>n</i> <b>Viehauftrieb</b> <i>m</i>	bétail <i>m</i> <i>correspond à</i> : animaux <i>m pl</i> livrés à la boucherie
<b>Viehfutter</b> <i>n</i>	fourrage <i>m</i>
<b>Viehhaltung</b> <i>f</i>	exploitation <i>f</i> du bétail
<b>Viehhandel</b> <i>m</i>	commerce <i>m</i> de bétail
<b>Viehhändler</b> <i>m</i>	marchand <i>m</i> de bestiaux
<b>Viehseuche</b> <i>f cf</i> Tierseuche	épizootie <i>f</i>
<b>Viehtransporter</b> <i>m</i>	bétaillère <i>f</i>
<b>Viertel</b> <i>n</i>	quart <i>m</i> , quartier <i>m</i>
<b>Vorder-</b> <b>Vordereisbein</b> <i>n</i> [Schwein] <i>cf</i> Hachse, Haxe	avant jarret <i>m</i> [avant, porc]
<b>Voreutergriff</b> <i>m</i>	maniement <i>m</i> du ventre
<b>Vorschriften</b> <i>f pl</i>	règlementation <i>f</i>
<b>Vorzugsstücke</b> <i>n pl</i>	<i>correspond à</i> : morceaux <i>m pl</i> préférés par la clientèle

# W

---

<b>Waage</b> <i>f</i>	balance <i>f</i>
<b>Wachstumsförderer</b> <i>m</i>	anabolisant <i>m</i>
<b>Wade</b> <i>f</i> [ <i>Rind</i> ] <i>cf</i> Hesse [ <i>Rind</i> ], Hachse <i>oder</i> Haxe [ <i>Schwein</i> ]	jarret <i>m</i>
<b>Wahl</b> <i>f cf</i> Auswahl	choix <i>m</i>
<b>Wamme</b> <i>f</i> [ <i>Schwein</i> ] <i>cf</i> Bauch	ventre <i>m</i> , mouille <i>f</i> [ <i>porc</i> ]
<b>Wange</b> <i>f</i> [ <i>Schwein</i> ] <i>cf</i> Backe	joue <i>f</i>
<b>Ware</b> <i>f</i>	marchandise <i>f</i>
<b>Warmfleisch</b> <i>n</i>	<i>correspond à</i> : viande <i>f</i> à la température de l'abattage
<b>Warmgewicht</b> <i>n</i> <i>cf</i> Schlachtausbeute	poids <i>m</i> de la carcasse chaude, poids <i>m</i> d'abattage
<b>warten</b> [ <i>Maschine</i> ] <i>cf</i> unterhalten [ <i>Maschine</i> ], pflegen	entretenir [ <i>matériel</i> ], soigner
<b>Waschen</b> <i>n</i> [ <i>Kuttelei</i> ]	lavage <i>m</i> [ <i>triperie</i> ]
<b>wässern</b> [ <i>Fleisch</i> ]	(faire) dégorger [ <i>viande</i> ]
<b>weibliches Schaf</b> <i>n</i> <i>cf</i> Mutterschaf	brebis <i>f</i>

<b>weich</b> <i>cf</i> mürb, zart	tendre, moelleux
<b>weißes Lamm</b> [ca. 100 Tage alt]	agneau <i>m</i> blanc
<b>Werbung</b> <i>f</i>	publicité <i>f</i>
<b>Werkzeug</b> <i>n</i>	outil <i>m</i>
<b>Wetzstahl</b> <i>m</i>	fusil <i>m</i> (à aiguiser)
<b>wiederverwerten</b>	récupérer
<b>wiegen</b> <b>Wiegemesser</b> <i>n</i>	peser hachoir <i>m</i> berceuse
„ <b>wie gewachsen</b> “ („w. gew.“)	<i>correspond à</i> : viande <i>f</i> avec os, cartilages, couenne et gras
<b>Wild</b> <i>n</i> oder <b>Wildbret</b> <i>n</i> <b>Wildkaninchen</b> <i>n</i> <b>Wildschwein</b> <i>n</i>	gibier <i>m</i> lapin <i>m</i> de garenne sanglier <i>m</i>
<b>wirtschaftlich</b> <i>cf</i> sparsam	économique
<b>wolfen</b> <i>cf</i> hacken, zerkleinern	hacher
<b>Wunde</b> <i>f</i> <i>cf</i> Verletzung	blessure <i>f</i>
<b>wünschen</b>	désirer

# W

---

**Wurst**<sup>1</sup> *f* [allg.] oder

**Wurstwaren** *f pl*

Wurst<sup>2</sup> *f*

**Wurstbulle** *m*

[ca. 400 – 600 kg]

**Wurstdarm** *m cf* Darm

**Wursthaut** *f* oder

**Wurstpelle** *f cf* Haut<sup>2</sup>

**Wurstkalb** *n* [ca. 70 kg]

**Wurstkuh** *f*

charcuterie [*marchandise*]

saucisse *f*, saucisson *m*

*correspond à* : jeune taureau  
*m* de boucherie

boyau *m*

peau *f* [*saucisse*]

veau *m* maigre

vache *f* de réforme

<b>zäh</b> <i>cf</i> hart	dur, coriace
<b>zählen</b>	compter
<b>Zangen</b> <i>f pl</i> [ <i>breite Schneidezähne vom Rind</i> ]	pinces <i>f pl</i>
<b>zart</b> <i>cf</i> mürb, weich zart werden <i>cf</i> mürbe werden	moelleux, tendre attendrir
<b>Zartheit</b> <i>f</i>	tendreté <i>f</i>
<b>zerkleinern</b> <i>cf</i> hacken, wolfen	hacher
<b>Zerlegeband</b> <i>n</i> <b>zerlegen</b>	chaîne <i>f</i> de découpe dépecer
<b>zerschneiden</b> <i>cf</i> aufschneiden, in Scheiben schneiden	découper, couper en tranches, trancher
<b>zerteilen</b> <b>Zerteilung</b> <i>f</i>	fractionner fractionnement <i>m</i>
<b>Ziege</b> <i>f</i> Ziegen- <b>Ziegenkitz</b> <i>n</i> oder <b>Zicklein</b> <i>n</i>	chèvre <i>f</i> caprin cabri <i>m</i> , chevreau <i>m</i>
<b>Ziemer</b> <i>m</i>	cimier <i>m</i>
<b>Zitze</b> <i>f cf</i> Euter	mamelle <i>f</i> , tétine <i>f</i> , pis <i>m</i>

---

<b>züchten</b>	élever
<b>Zucht</b> <i>f</i>	élevage <i>m</i>
<b>Züchter</b> <i>m</i>	éleveur <i>m</i> (de bétail)
(Geflügel) <b>zunähen</b> <i>cf</i> bridieren	brider
<b>Zunge</b> <i>f</i>	langue <i>f</i>
<b>Zuschnitt</b> <i>m cf</i> Schnitt	coupe <i>f</i> , découpe <i>f</i>
<b>Zuschnitte</b> <i>m pl</i> <i>cf</i> Abschnitte, Kutterfleisch	petites viandes <i>f pl</i> , parures <i>f pl</i>
<b>Zutaten</b> <i>f pl</i>	ingrédients <i>m pl</i>
<b>Zweinutzungsrasse</b> <i>f [Rind]</i>	race <i>f</i> mixte
<b>Zwerchfell</b> <i>n</i>	diaphragme <i>m</i>
<b>Zwischenhändler</b> <i>m</i>	intermédiaire <i>m/f</i>





## **Office franco-allemand pour la Jeunesse**

51, rue de l'Amiral-Mouchez, F-75013 Paris

Tél. +33 (0)1.40.78.18.18

Fax +33 (0)1.40.78.18.88

<http://www.ofaj.org>

## **Deutsch-französisches Jugendwerk**

Molkenmarkt 1, D-10179 Berlin

Tel. +49 (0)30/288 757-0

Fax +49 (0)30/288 757-88

<http://www.dfjw.org>

# Cotation Europa

## Handelsklassen für den Geltungsbereich der EU

### Classement de carcasses de gros bovins

#### Handelsklassen für Rind- und Kalbfleisch

Conformation des carcasses  
Fleischigkeit / Muskelfülle

Etat d'engraissement  
Fettgewebe / Fettansatz

**E** = **excellente**  
Vorzüglich

**U** = **très bonne**  
Sehr gut

**R** = **bonne**  
Gut

**O** = **assez bonne**  
Mittel

**P** = **médiocre**  
Gering

**1** = **très faible**  
sehr gering

**2** = **faible**  
gering

**3** = **moyen**  
mittel

**4** = **fort**  
stark

**5** = **très fort**  
sehr stark

### Classement de la viande de porc

#### Handelsklassen für Schweinehälften

Classement  
Handelsklasse

Pourcentage de maigre par  
rapport au poids de la carcasse  
Muskelfleischanteil in %

**E** = **55 % et plus**  
55 % und mehr

**U** = **de 50 à moins de 55 %**  
50 und mehr, jedoch unter 55 %

**R** = **de 45 à moins de 50 %**  
45 und mehr, jedoch unter 50 %

**O** = **de 40 à moins de 45 %**  
40 und mehr, jedoch unter 45 %

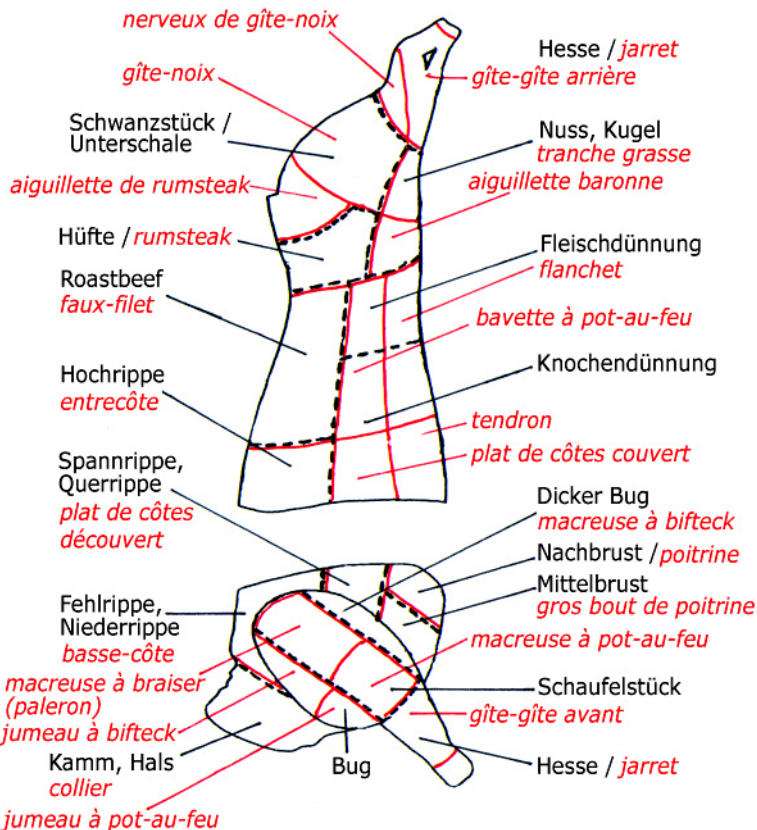
**P** = **moins de 40 %**  
unter 40 %

# Bœuf - Rind

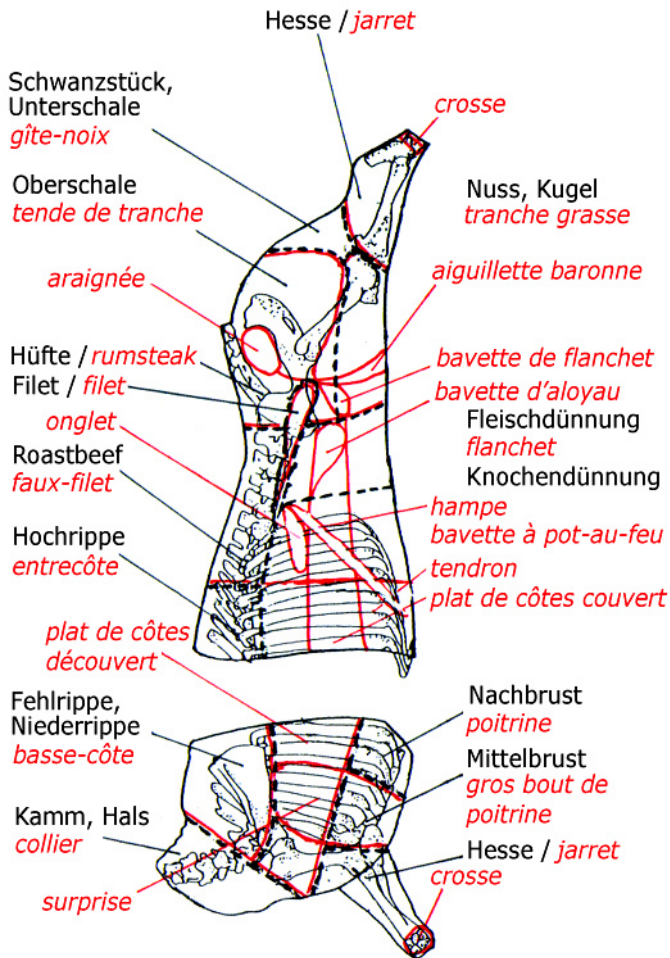
Découpe allemande, en général identique à la découpe française  
Zuschnitt nach DLG-Bezeichnung, im allgemeinen wie französischer Schnitt

*Particularités de la découpe française*

*Besonderheiten des französischen Zuschnitts*



Carcasse vue externe - Fleischseite



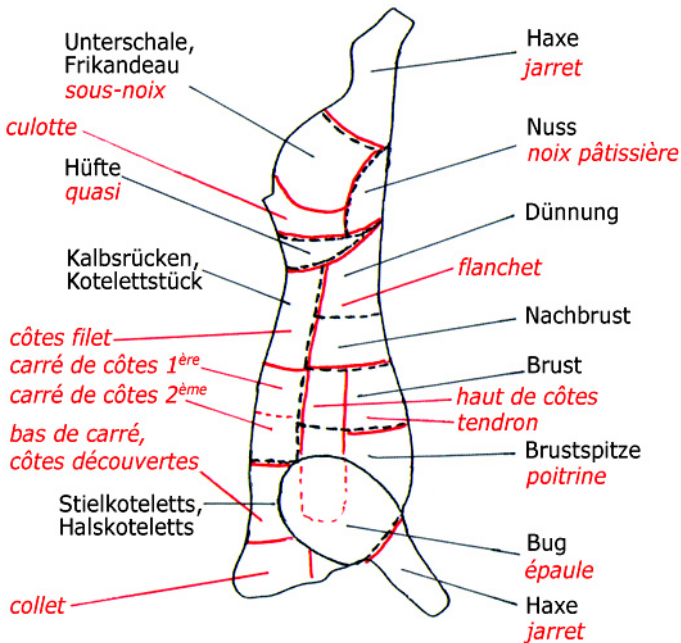
Carcasse vue interne - Knochenseite

## Veau - Kalb

Découpe allemande, en général identique à la découpe française  
Zuschnitt nach DLG-Bezeichnung, im allgemeinen wie französischer Schnitt

*Particularités de la découpe française*

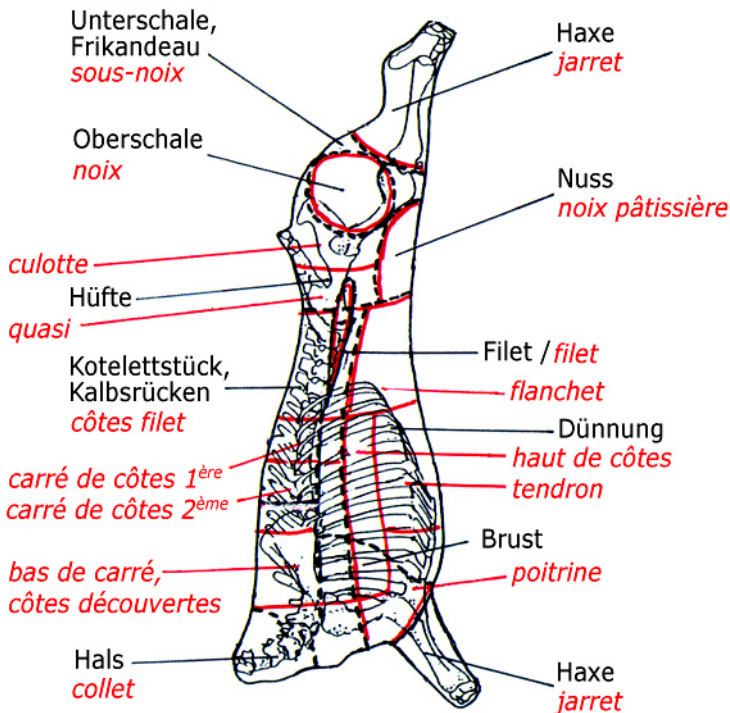
*Besonderheiten des französischen Zuschnitts*



Unterschale + Oberschale + Nuss = Keule

*sous-noix + noix + noix pâtissière = cuisseau*

Carcasse vue externe - Fleischseite



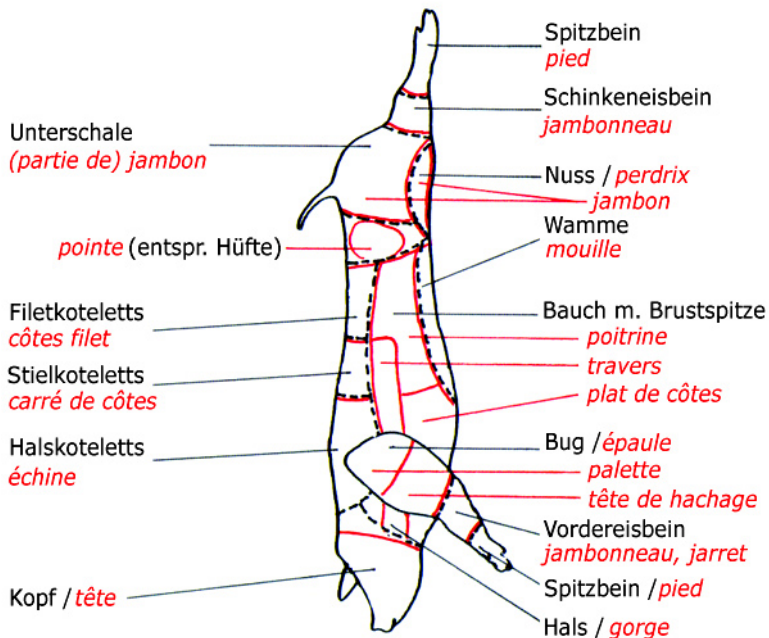
Carcasse vue interne - Knochenseite

## Porc - Schwein

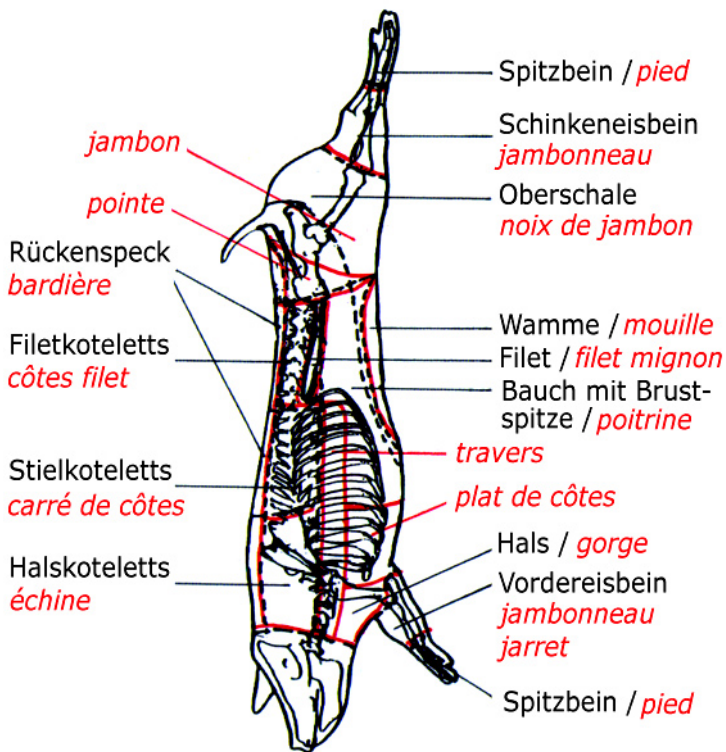
Découpe allemande, en général identique à la découpe française  
Zuschnitt nach DLG-Bezeichnung, im allgemeinen wie französischer Schnitt

*Particularités de la découpe française*

*Besonderheiten des französischen Zuschnitts*



Carcasse vue externe - Fleischseite



Carcasse vue interne - Knochenseite

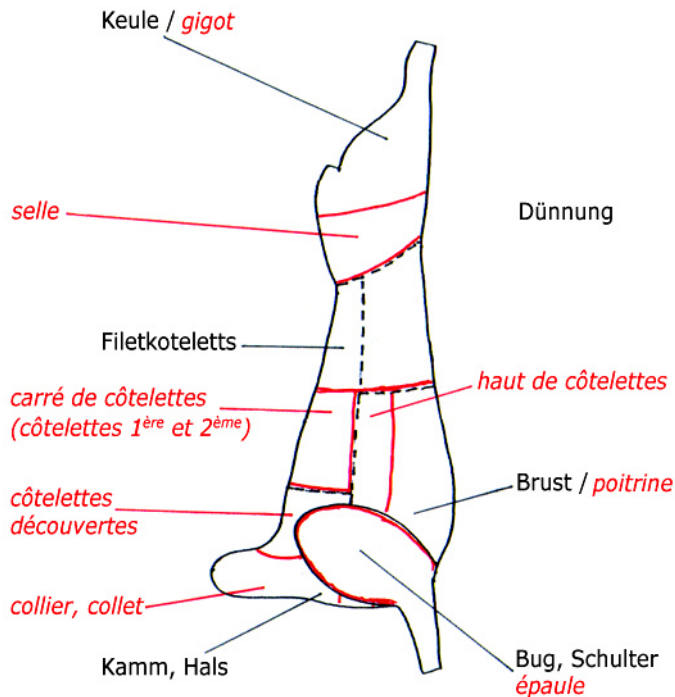


## Agneau - Lamm

Découpe allemande, en général identique à la découpe française  
Zuschnitt nach DLG-Bezeichnung, im allgemeinen wie französischer Schnitt

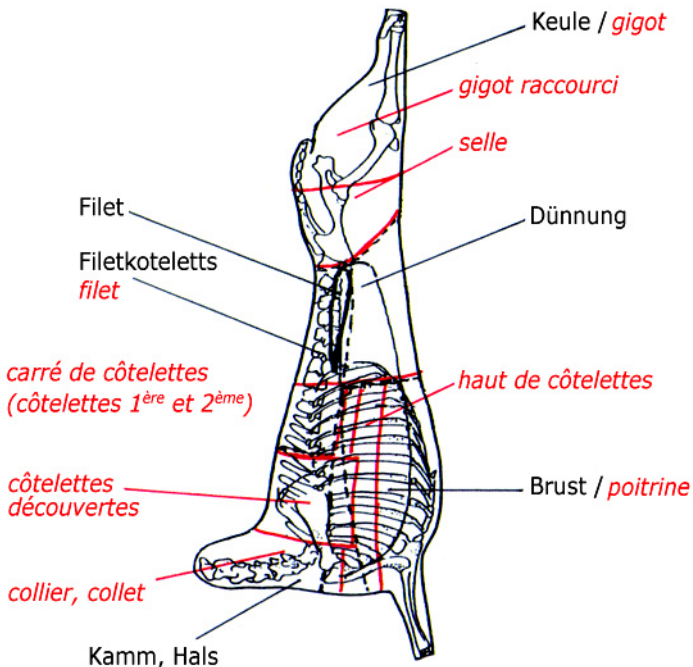
*Particularités de la découpe française*

*Besonderheiten des französischen Zuschnitts*



Carcasse vue externe - Fleischseite

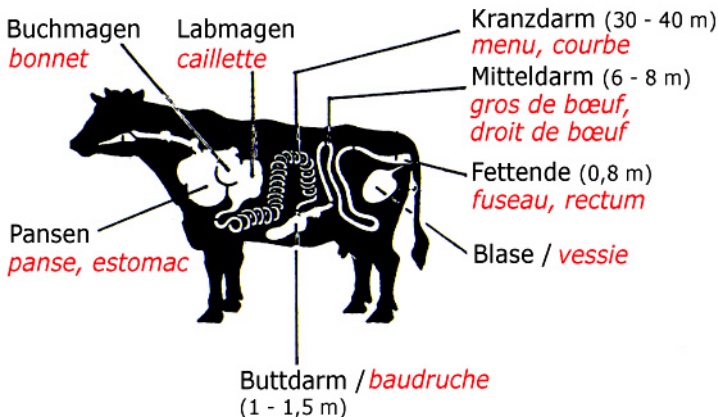
- doppelte Filetkoteletts = *selle anglaise, côte filet double*  
 doppelte Rücken-koteletts = *mouton chops*  
 zwei Keulen mit Rücken = entspr. *baron d'agneau*  
 Hals mit zwei Schultern = *papillon*  
 zwei Schultern mit Hals und Brustspitze = *casque*



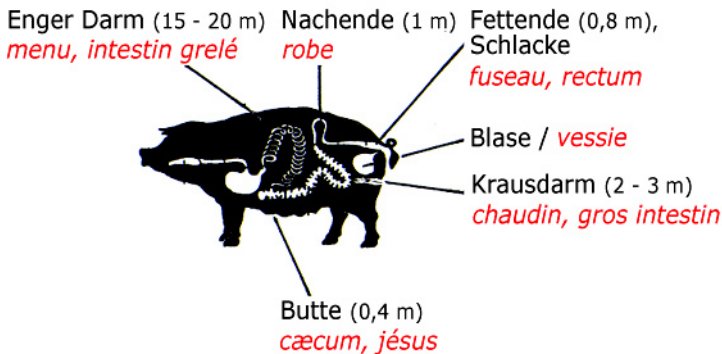
Carcasse vue interne - Knochenseite

# Boyaux utilisés en boucherie-chacuterie In der Metzgerei verwendete Därme

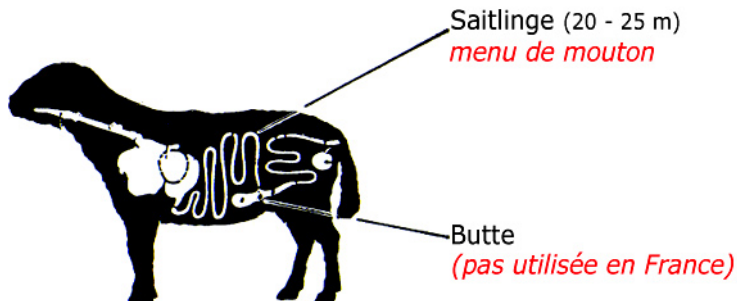
## Bœuf - Rind



## Porc - Schwein



## Mouton / Agneau - Hammel / Lamm



**En raison de leur faible résistance, les boyaux du veau ne sont en général pas utilisés en boucherie-chacuterie.**

**Die Därme des Kalbs werden aufgrund ihrer geringen Festigkeit in der Metzgerei im allgemeinen nicht verwendet.**

## **Adresses utiles :**

### **Nützliche Adressen:**

Confédération française de la Boucherie,  
Boucherie-Charcuterie, Traiteurs  
98, boulevard Pereire, F 75850 PARIS CEDEX 17  
Téléphone : 01.40.53.47.50 – Télécopie : 01.43.80.23.85  
(Französischer nationaler Fachverband für das Fleischerhandwerk)

Confédération nationales des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs  
15, rue Jacques Bingen, F 75017 PARIS  
Téléphone : 01.44.29.90.55 – Télécopie : 01.42.67.56.33  
(Französischer Dachverband der Feinkostmetzger)

Deutscher Fleischerverband  
Kennedyallee 53, D 60596 FRANKFURT a. M.  
Telefon: 069/63302-100 – Fax: 069/63302-120  
(Confédération de la Boucherie-Charcuterie allemande)

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. (DLG)  
Eschborner Landstr. 122, D 60489 FRANKFURT a. M.  
Telefon: 069/24788-0 – Fax: 069/24788-110  
(Organisme allemand pour la promotion des produits agricoles et le contrôle de la qualité des denrées alimentaires)