

B2.32.2 La cause : étant donné que, faute de, en effet



Die Ursache: *vu que, faute de, en effet*

Um einen Grund oder eine Rechtfertigung zu erklären: *vu que, faute de, en effet, étant donné que* und andere Ausdrücke.

Expression (Ausdruck)	Exemple (Beispiel)
Vu que (Da)+ Indicatif (+ Indikativ)	Vu que la pâte a levé, la recette est réussie. (Da der Teig aufgegangen ist, ist das Rezept gelungen.)
Étant donné que (Angesichts der Tatsache, dass)+ Indicatif (+ Indikativ)	Étant donné que tout est prêt, on commence. (Da alles bereit ist, fangen wir an.)
Du moment que (Sobald)+ Indicatif (+ Indikativ)	Du moment que tu remues, la sauce réussit. (Sobald du rührst, gelingt die Sauce.)
Faute de (Mangels)	Faute de temps, nous sautons une étape. (Aus Zeitmangel überspringen wir einen Schritt.)
A la suite de (Infolge von)	À la suite d'une erreur, la cuisson échoue. (Infolge eines Fehlers misslingt der Garvorgang.)
Par suite de (Infolge von)	Par suite d'un retard, le cours commence tard. (Wegen einer Verspätung beginnt der Kurs spät.)
En effet (Tatsächlich)	Le plat est bon; en effet, les produits sont frais. (Das Gericht ist gut; tatsächlich sind die Produkte frisch.)
D'autant plus que (Umso mehr, als)+ Indicatif (+ Indikativ)	Je participe, d'autant plus que le chef est réputé. (Ich mache mit, umso mehr, als der Chef einen guten Ruf hat.)
Sous prétexte que (Unter dem Vorwand, dass)+ Indicatif (+ Indikativ)	Il part sous prétexte que le cours est long. (Er geht unter dem Vorwand, dass der Kurs lang ist.)
Non que (Nicht dass)+ Subjonctif (+ Konjunktiv)	Non qu'il soit expert, mais il progresse vite. (Nicht dass er ein Experte wäre, aber er macht schnell Fortschritte.)

1. Übersetze und wähle die richtige Antwort

- _____ la pâte a déjà levé, on peut passer au façonnage sans attendre. (Da der Teig bereits aufgegangen ist, können wir ohne zu warten mit dem Formen beginnen.)
a. Vu que b. Faute de c. En effet d. Vu qu'
- _____ thermomètre, j'ai vérifié la cuisson du poulet en piquant la partie la plus épaisse. (Mangels Thermometer habe ich den Gargrad des Hähnchens überprüft, indem ich die dickste Stelle angestochen habe.)
a. Faute de b. Faute que c. Vu que d. En effet
- La sauce a bien épaissi ; _____, tu l'as remuée sans arrêt pendant le déglçage. (Die Sauce ist gut eingedickt; in der Tat hast du sie während des Ablöschens ohne Unterbrechung gerührt.)
a. en effets b. en faite c. vu que d. en effet

4. _____ la mise en place est terminée, nous allons saisir la volaille et lancer la garniture.
(Da die Mise en place abgeschlossen ist, werden wir das Geflügel scharf anbraten und mit der Beilage beginnen.)

- a. Faute de b. Étant donné que c. Étant donné qu' d. Étant donné de

1. Vu que 2. Faute de 3. en effet 4. Étant donné que



2. Schreibe die Sätze neu (QR: KI+)

1. (Vu que) Comme le rapport est déjà validé, nous pouvons l'envoyer au client aujourd'hui.

(Da der Bericht bereits freigegeben ist, können wir ihn heute an den Kunden senden.)

2. (Étant donné que) Puisque tout le monde est connecté, on peut lancer la réunion en visio.

(Da alle online sind, können wir die Videokonferenz starten.)

3. (Du moment que) À condition que tu respectes la procédure, il n'y aura pas de problème.

(Solange du das Verfahren einhältst, wird es kein Problem geben.)

4. (Faute de) Comme nous n'avons pas de budget supplémentaire, le projet est reporté au mois prochain.

(Aus Mangel an zusätzlichem Budget wird das Projekt auf nächsten Monat verschoben.)

1. Vu que le rapport est déjà validé, nous pouvons l'envoyer au client aujourd'hui. 2. Étant donné que tout le monde est connecté, on peut lancer la réunion en visio. 3. Du moment que tu respectes la procédure, il n'y aura pas de problème. 4. Faute de budget supplémentaire, le projet est reporté au mois prochain.

3. Korrigiere den Fehler

1. Faute de on n'a pas le temps, on saute la réduction.

Aus Zeitmangel überspringt man die Reduktion.

2. Vu que le four soit prêt, on enfourne.

Da der Ofen bereit ist, schiebt man es in den Ofen.

1. Faute de temps, on saute la réduction. 2. Vu que le four est prêt, on enfourne.