

APV 1 Le lait et les activités laitières

Table des matières

I. La traite

- 1-1 le lait**
- 1-2 le premier lait (colostrum)**
- 1-3TXT qu'en fait-on (du premier lait) ?**
- 1-4EXPR les différents mets composés avec le premier lait**
 - C+01 les beignets au premier lait
 - R+01 (du premier lait) bouilli
 - R+02 la tarte au premier lait
 - R+03 la soupe au premier lait
- 1-5 le pis (de la vache)**
- 1-6FLEX un trayon (du pis de la vache) [FLEX]**
 - FLEX les trayons (pl.)
- 1-7 (une vache) dont un trayon est sans lait (adj.)**
 - R+01 un trayon sans lait
 - R+02 une enflure du trayon (causée par la mammite)
- 1-8 traire**
 - R+01 (traire) à la main
 - R+02 (traire) à la machine
 - C+01 (traire) à la poignée
 - C+02 (traire) à pouce
- 1-9 le tabouret à traire (gén.)**
 - R+01 le tabouret à une jambe
 - R+02 le tabouret à trois ou quatre jambes
- 1-10 le seau à traire (gén.)**
 - R+01 autres récipients (pour la traite)
 - R+02 la poignée (du seau à traire ancien en bois)
 - C+01 le seau à traire ancien (en bois)
- 1-11 faire descendre le lait (avant la traite)**
 - R+01 faire sortir le lait
- 1-12 égoutter les trayons**
 - R+01 le produit de l'égouttage (lait gras)
- 1-13 le lait produit par une traite**
- 1-14EXPR les différentes traites de la journée**
 - C+01 la traite du matin
 - R+01 traire en milieu de journée
 - R+02 traire régulièrement
 - C+02 la traite du soir
- 1-15 faire de la mousse en trayant**
- 1-16 la mousse du lait**
- 1-17EXPR du lait bourru**
 - C+01 du lait à peine trait
 - R+01 du lait mousseux
 - R+02 autres expressions ('lait bourru')
 - C+02 du lait (encore) tiède
- 1-18EXPR les saletés dans le lait (à la traite)**
 - C+01 la saleté du lait (dén. collective)
 - R+01 (le lait est) sale
 - R+02 des poils (dans le lait)
 - R+03 des grumeaux (dans le lait)
 - R+04 du fumier (dans le lait)
 - R+05 du mauvais lait
 - C+02 des débris de paille (dans le lait)
- 1-19EXPR divers défauts des vaches à la traite**
 - C+01 ne pas donner le lait
 - R+01 (vaches qui) donnent des coups de queue

- R+02 (vaches qui) ne restent pas tranquilles
- R+03 (vaches qui) n'ont pas un jet régulier
- R+04 (vaches qui) piétinent
- R+05 (vaches qui) bougent toujours
- R+06 (vache qui est) trop « douce » à traire (laisse couler le lait)
- R+07 (vache qui) donne des coups de corne
- R+08 (vaches qui) tirent
- R+09 (vaches qui) rongent
- C+02 donner de coups de pied
- C+03 (vache qui est) difficile à traire

II. Entre l'étable, la cave et la fruitière

- 1-20 couler le lait (après la traite)**
- 1-21 le couloir pour filtrer le lait (gén.)**
 - R+01 l'échelette en bois (pour le couloir)
 - R+02 l'entonnoir
- 1-22 le couloir en bois (pour le lait)**
- 1-23 le couloir en métal (pour le lait)**
 - R+01 la passoire en métal moderne (en tôle, petite, filtre en grille)
- 1-24 le filtre traditionnel (du couloir pour lait)**
 - C+01 le tissu (pour filtrer le lait)
- 1-25 le filtre en métal (du couloir pour lait)**
- 1-26 faire monter la crème (en laissant reposer le lait)**
 - R+01 laisser reposer le lait
 - R+02 laisser déposer le lait
 - R+03 laisser refroidir le lait
- 1-27 le chaudron pour laisser reposer le lait**
 - R+01 le baquet (bas et large, pour le lait)
 - R+02 autres récipients (pour le lait)
 - R+03 l'anse (du chaudron)
 - R+04 le bord (du chaudron)
- 1-28 la cave à lait**
 - R+01 le placard à lait
- 1-29 la crème**
- 1-30 écrémer**
- 1-31 l'ancienne écrémoire (en bois)**
- 1-32 l'écumoire**
- 1-33 l'écrémeuse moderne**
- 1-34 le pot à crème**
- 1-35 la chaudière à lait**
- 1-36 porter le lait à la laiterie**
- 1-37 le grand bidon à dos (pour lait)**
 - R+01 les bretelles (du bidon à dos)
- 1-38 le bidon à main (pour lait)**
 - R+01 autres récipients (pour le lait)
- 1-39 le couvercle (du bidon pour lait)**
 - R+01 mettre le couvercle
- 1-40 l'anse (du bidon pour lait)**
 - R+01 les anses latérales (du bidon pour lait)
- 1-41TXT comment mesure-t-on ou pèse-t-on le lait ?**
 - R+01 on mesure (le lait)
 - R+02 la balance romaine pour lait
 - R+03 la pesée du lait
 - R+04 le châssis tournant (pour peser le lait)
 - R+05 la barre de la balance romaine
 - C+01 ils (le) pèsent
 - C+02 récipient pour la mesure (du lait)
 - C+03 récipient pour le poids (du lait)
- 1-42 faire bouillir le lait**
- 1-43 (du lait) bouilli**
- 1-44 la peau de lait**
- 1-45 surveiller le lait (sur le feu)**
- 1-46 laisser verser le lait (sur le feu)**
- 1-47 le lait a caillé (accidentellement)**
 - R+01 (du lait) aigre/tourné
 - R+02 cailler (après l'emprésurage)
 - C+01 le lait est (devenu) aigre
- 1-48TXT qu'en fait-on (du lait caillé accidentellement) ?**

III. Le beurre

- 1-49 le beurre
- 1-50 (le beurre) est frais
- 1-51 (le beurre) est rance
- 1-52 la baratte droite
- 1-53 la batte (de la baratte droite)
 - R+01 le manche (de la batte de la baratte droite)
 - R+02 le châssis tournant (pour s'aider à brasser avec la baratte droite)
- 1-54 la rondelle-brasseur (de la baratte droite)
- 1-55 le couvercle (de la baratte droite)
- 1-56 battre le beurre
- 1-57 la baratte-tonneau
 - R+01 le chevalet (de la baratte-tonneau)
 - R+02 la roue à aubes (de la baratte-tonneau)
- 1-58 la manivelle (de la baratte-tonneau)
- 1-59 les palettes internes (de la baratte-tonneau)
 - R+01 le brasseur à palettes (de la baratte-tonneau)
- 1-60 faire tourner (la baratte-tonneau)
- 1-61TXT autres espèces de barattes
 - R+01 la baratte-tonneau triangulaire
 - R+02 la baratte-tonneau carrée
 - R+03 la vieille baratte-tonneau
 - R+04 la baratte-tonneau avec la palette amovible
 - R+05 la baratte-tonneau avec la roue à aubes
- 1-62 le babeurre
- 1-63TXT qu'en fait-on (du babeurre) ?
- 1-64EXPR les différents produits ou mets tirés du babeurre
 - C+01 le fromage de babeurre (gén.)
 - R+01 autres fromages de babeurre
 - R+02 la soupe (de babeurre)
 - R+03 la bouillie de babeurre
 - R+04 le sérac de babeurre (gén.)
 - R+05 la *brossa* de babeurre
 - R+06 la polenta avec le babeurre
- 1-65 une grande motte de beurre (travaillée grossièrement)
 - R+01 l'amas de beurre extrait de la baratte
 - R+02 entasser les petites mottes de beurre
- 1-66 une petite plaque de beurre (déjà façonnée)
- 1-67 le moule à beurre
 - R+01 la marque à beurre
 - R+02 la tôle à beurre
 - R+03 l'assiette creuse (pour mouler le beurre)
 - R+04 autres ustensiles (pour mouler le beurre)
 - R+05 marquer (le beurre)
- 1-68 faire fondre le beurre
- 1-69 du beurre fondu
- 1-70 la crasse du beurre fondu
- 1-71TXT qu'en fait-on (de la crasse du beurre fondu) ?
- 1-72 le pot pour le beurre fondu
- 1-73 une tartine de beurre
 - C+01 une tranche (mince) de beurre

IV. Les produits des petits-laits

- 1-74 le sérac
- 1-75TXT comment produisait-on et conservait-on le sérac ?
 - R+01 on recueille (le sérac/la *brossa*/le fromage) du petit-lait
 - R+02 le poivre
 - R+03 ils mettent fumer (le sérac)
 - R+04 ils salent (le sérac)
 - R+05 l'écrémoire percée (écumoire)
 - R+06 on pend (le sérac, pour l'égoutter)
 - R+07 la toile (pour égoutter le sérac)
 - R+08 conserver (le sérac)
 - R+09 ils tournent (le sérac)
 - R+10 soigner (le sérac)
 - R+11 la vente aux enchères des fromages (en fin d'alpage)
 - C+01 (le sérac/la *brossa*) se forme
 - C+02 le moule (à sérac)
- 1-76 les produits de la filière du sérac

- C+01 la *brossa* (premier affleurement pendant la fabrication du sérac)
 - R+01 le *salignón* (sérac assaisonné)
 - R+02 le beurre de *brossa*
 - R+03 le sérac affiné

1-77 le liquide aigre pour faire cailler le sérac (aisy)

1-78TXT comment préparait-on ce liquide aigre (aisy) ?

- R+01 du citron
- C+01 le vinaigre
- C+02 des oseilles (*Rumex acetosella*)

1-79 le tonneau pour l'aisy

- R+01 la bonde (du tonneau pour l'aisy)

1-80 un caillot (de sérac)

- R+01 l'écume (du sérac)
- R+02 la peau (du sérac)
- R+03 les résidus du sérac (dans la chaudière)
- R+04 le sérac brut

1-81 le petit-lait résiduaire (du sérac)

- R+01 le petit-lait du beurre de *brossa*

V. Le fromage

1-82 le fromage (gén.)

1-83EXPR quels sont les divers fromages du pays ?

- R+01 le fromage de babeurre
- R+02 le *reblé*
- R+03 le fromage de chèvre
- R+04 le fromage frais (gén.)
- R+05 le fromage de laiterie
- R+06 le fromage peu chauffé
- R+07 le fromage de lait mixte
- R+08 le Beaufort
- R+09 le fromage de lait tourné
- R+10 le fromage d'alpage
- R+11 le fromage de brebis
- R+12 le fromage à croûte fleurie
- R+13 le vacherin

C+01 la Fontine

C+02 le fromage maigre

C+03 le fromage mi-gras

1-84 mettre la présure (dans le lait)

- R+01 mettre à cailler (le lait)

1-85 faire chauffer le lait (pour faire le fromage)

1-86TXT comment fait-on chauffer le lait (pour faire le fromage) ?

- R+01 le châssis tournant (pour suspendre la chaudière au feu)
- R+02 le foyer

1-87 la présure (gén.)

- R+01 la présure en poudre
- R+02 la présure liquide

1-88 la caillette (de veau, de chevreau)

- C+01 la présure animale (de veau, de chevreau)

1-89 du caillé (brut, non brassé)

- R+01 le caillé brassé (pâte du fromage)
- R+02 le fromage tiré du caillé brut
- R+03 (du caillé) frais
- R+04 (le caillé) mangé (tout de suite)
- R+05 boire (le caillé)

1-90 brasser le caillé

- R+01 brasser la présure
- C+01 briser le caillé (avant de le brasser)

1-91 le brassoir à fromage

- R+01 le tranche-caillé moderne
- R+02 la louche (pour briser/brasser le caillé)

1-92TXT comment fait-on égoutter le caillé ?

- C+01 (faire) égoutter (le caillé)
- C+02 la toile (à fromage)

1-93 mettre le caillé (dans le moule à fromage)

1-94 (mettre le caillé) dans le moule à fromage

- C+01 le moule pour la Fontine (et les fromages gras)

1-95 le banc à fromage

- R+01 l'échelette (pour le moule à fromage)
- R+02 la rainure (du banc à fromage)
- R+03 l'égouttoir (du banc à fromage)

1-96 laisser égoutter (le fromage)

- R+01 le petit-lait égoutté

- 1-97 presser (le fromage)**
- 1-98 la presse à fromage**
- 1-99 le couvercle (du moule à fromage)**
- 1-100 le petit-lait du fromage**
- 1-101TXT qu'en fait-on (du petit-lait du fromage) ?**
R+01 le caillé de petit-lait (fromage frais)
- 1-102 (le fromage est) bien fait**
R+01 (du fromage) bien travaillé
R+02 un beau fromage
- 1-103 (le fromage est) trop fait**
R+01 (du fromage) trop piquant
R+02 (du fromage) trop maigre
R+03 (du fromage) trop mou
R+04 (du fromage) avarié
R+05 (du fromage) trop cuit
R+06 (du fromage) trop caillé
- 1-104 (le fromage est) moisi**
R+01 la moisissure
- 1-105 (le fromage est) gonflé**
R+01 (le fromage) gonfle
R+02 (le fromage) fermente
- 1-106 les vers (du fromage)**
R+01 les souris
R+02 (du fromage) mité
R+03 les chenilles
R+04 soigner (les fromages)
R+05 les mouches (du fromage)
R+06 (du fromage) rongé (par les rats)
C+01 les mites (gén.)
C+02 les cirons
- 1-107 la croûte (du fromage)**
- 1-108 la tâte à fromage**
- 1-109 goûter le fromage**
R+01 le morceau de fromage goûté
- 1-110 reboucher le trou (de la tâte à fromage)**
R+01 ils (le) remettent (dedans)
C+01 le morceau de fromage (prélevé avec la tâte)
- 1-111 le cellier à fromage**
R+01 les étagères (pour les fromages)
- 1-112 tout le produit de l'alpage**
R+01 le produit du travail fermier (gén.)