

Index analytique français

A

à prép.

à **1-8 C+02** (traire) à pouce **1-9** le tabouret à traire (gén.) **1-9 R+01** le tabouret à une jambe **1-9 R+02** le tabouret à trois jambes **1-10** le seau à traire (gén.) **1-19EXPR C+03** (vache qui est) difficile à traire **1-19EXPR R+06** (vache qui est) trop « douce » à traire (laisse couler le lait) **1-28** la cave à lait **1-28 R+01** le placard à lait **1-34** le pot à crème **1-35** la chaudière à lait **1-67** le moule à beurre **1-67 R+01** la marque à beurre **1-84 R+01** mettre à cailler (le lait) **1-91** le brassoir à fromage **1-92TXT C+02** la toile (à fromage) **1-111** le cellier à fromage
à la f. **1-8 C+01** (traire) à la poignée **1-8 R+01** (traire) à la main **1-8 R+02** (traire) à la machine **1-36** porter le lait à la laiterie
au m. **1-4EXPR C+01** les beignets au colostrum **1-4EXPR R+02** la tarte au colostrum **1-4EXPR R+03** la soupe au colostrum

à la → à

à peine loc. adv.

à peine **1-17EXPR C+01** du lait à peine trait

acetosella dén. scient.

acetosella **1-78TXT C+02** des oseille (*Rumex acetosella*)

affiner v.

affiné part. pass. m. s. **1-76EXPR R+03** le sérac affiné

aigre adj.

aigre m. s. **1-47 C+01** le lait est (devenu) aigre **1-47 R+01** (du lait) aigre/tourné

aisy subst. m.

aisy s. **1-77** l'aisy (présure pour sérac) **1-79** le tonneau pour l'aisy

AISSY

1-78TXT comment préparait-on l'aisy (présure pour sérac) ?

alpage subst. m.

alpage s. **1-83EXPR R+10** le fromage d'alpage

ALPAGE

1-75TXT R+11 la vente aux enchères (des fromages, en fin d'alpage) **1-112** le produit de l'alpage (coll.)

amas subst. m.

amas s. **1-65 R+01** l'amas de beurre (extrait de la baratte)

ANCIEN

1-10 C+01 le seau à traire ancien (en bois) **1-22** l'ancien couloir en bois (pour lait) **1-61TXT R+03** l'ancienne baratte-tonneau

ANIMAL

1-88 C+01 la présure animale (de veau, de chevreau)

anse subst. f.

anse s. **1-27 R+03** l'anse (du chaudron) **1-40** l'anse (du bidon pour lait)
anses pl. **1-40 R+01** les anses latérales (du bidon pour lait)

ASSAISONNER

1-76 R+01 le *Salguón* (sérac assaisonné)

assiette subst. f.

assiette s. **1-67 R+03** l'assiette creuse (pour mouler le beurre)

au → à

AUBE

1-57 R+02 la roue à aubes (de la baratte-tonneau) **1-61TXT R+05** la baratte-tonneau avec la roue à aubes

avarié adj.

avarié m. s. **1-103 R+04** (du fromage) avarié

avec prép.

avec **1-61TXT R+04** la baratte-tonneau avec la palette amovible **1-61TXT R+05** la baratte-tonneau avec la roue à aubes **1-64EXPR R+06** la polenta avec le babeurre

avoir v.

a ind. prés. III s. **1-47** le lait a caillé (accidentellement)

ont ind. prés. III pl. **1-19EXPR R+03** (vaches qui) n'ont pas un jet régulier

B

babeurre subst. m.

babeurre s. **1-62** le babeurre **1-64EXPR C+01** le fromage de babeurre (gén.) **1-64EXPR R+03** la bouillie de babeurre **1-64EXPR R+06** la polenta avec le babeurre

BABEURRE

1-63TXT qu'en fait-on (du babeurre) ? **1-64EXPR** les différents produits ou mets tirés du babeurre **1-64EXPR R+01** autres fromages de babeurre **1-64EXPR R+02** la soupe (de babeurre) **1-64EXPR R+04** le sérac de babeurre (gén.)

1-64EXPR R+05 la *brassa* de babeurre **1-83EXPR R+01** le fromage de babeurre

balance subst. f.

balance s. **1-41TXT R+02** la balance romaine (pour lait)

BALANCE

1-41TXT R+05 la barre (de la balance romaine)

banc subst. m.

banc s. **1-95** le banc à fromage

BANC

1-95 R+02 la rainure (du banc à fromage) **1-95 R+03** l'égouttoir (du banc à fromage)

baquet subst. m.

baquet s. **1-27 R+01** le baquet (bas et large, pour le lait)

baratte subst. f.

baratte s. **1-52** la baratte droite **1-53** la batte (de la baratte droite) **1-55** le couvercle (de la baratte droite)

BARATTE

1-53 R+01 le manche (de la batte de la baratte droite) **1-53 R+02** le châssis tournant (pour s'aider à brasser avec la baratte droite) **1-54** la rondelle-brassoir (de la baratte droite) **1-61TXT** autres espèces de barattes

baratte-tonneau subst. f.

baratte-tonneau s. **1-57** la baratte-tonneau **1-59** les palettes internes (de la baratte-tonneau) **1-60** faire tourner (la baratte-tonneau) **1-61TXT R+01** la baratte-tonneau triangulaire **1-61TXT R+02** la baratte-tonneau carrée **1-61TXT R+03** l'ancienne baratte-tonneau **1-61TXT R+04** la baratte-tonneau avec la palette amovible **1-61TXT R+05** la baratte-tonneau avec la roue à aubes

BARATTE-TONNEAU

1-57 R+01 le chevalet (de la baratte-tonneau) **1-57 R+02** la roue à aubes (de la baratte-tonneau) **1-58** la manivelle (de la baratte-tonneau) **1-59 R+01** le brassoir à palettes (de la baratte-tonneau)

barre subst. f.

barre s. **1-41TXT R+05** la barre (de la balance romaine)

batte subst. f.

batte s. **1-53** la batte (de la baratte droite) **1-53 R+01** le manche (de la batte de la baratte droite)

battre v.

battre inf. prés. **1-56** battre le beurre

beau adj.

beau m. s. **1-102 R+02** un beau fromage

Beaufort subst. m.

Beaufort s. **1-83EXPR R+08** le Beaufort

beignet subst. m.

beignets pl. **1-4EXPR C+01** les beignets au colostrum

beurre subst. m.

beurre s. **1-49** le beurre **1-56** battre le beurre **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **1-65 R+01** l'amas de beurre (extrait de la baratte) **1-66** une petite plaque de beurre (déjà façonnée) **1-67** le moule à beurre **1-67 R+01** la marque à beurre **1-67 R+04** autres ustensiles (pour mouler le beurre) **1-68** faire fondre le beurre **1-69** du beurre fondu **1-70** la crasse du beurre fondu **1-72** le pot pour le beurre fondu **1-73** une tartine de beurre **1-73 C+01** une tranche (mince) de beurre **1-76EXPR R+02** le beurre de *brassa*

BEURRE

1-65 R+02 entasser (les petites mottes de beurre) **1-67 R+02** la tape à beurre **1-67 R+03** l'assiette creuse (pour mouler le beurre) **1-67 R+05** marquer (le beurre) **1-71TXT** qu'en fait-on (de la crasse du beurre fondu) ?

bidon subst. m.

bidon s. **1-37** le grand bidon à dos (pour lait) **1-38** le bidon à main (pour lait)

BIDON

1-37 R+01 les bretelles (du bidon à dos) **1-39** le couvercle (du bidon pour lait) **1-40** l'anse (du bidon pour lait) **1-40 R+01** les anses latérales (du bidon pour lait)

bien adv.

bien **1-102** (le fromage est) bien fait **1-102 R+01** (du fromage) bien travaillé

boire v.

boire inf. prés. **1-89 R+05** boire (le caillé)

bois subst. m.

bois s. **1-22** l'ancien couloir en bois (pour lait) **1-31** l'écrémoire (en bois)

bonde subst. f.

bonde s. **1-79 R+01** la bonde (du tonneau pour l'aisy)

bord subst. m.

bord s. **1-27 R+04** le bord (du chaudron)

bouger v.

bougent ind. prés. III pl. **1-19EXPR R+05** (vaches qui) bougent toujours

bouillir v.

bouilli part. pass. m. s. **1-4EXPR R+01** (du colostrum) bouilli **1-43** (du lait) bouilli

bouillir inf. prés. **1-42** faire bouillir le lait

bouillie subst. f.

bouillie s. **1-64EXPR R+03** la bouillie de babeurre

BOURRU

1-17EXPR du lait bourru **1-17EXPR R+02** autres expressions ('lait bourru')

brasser v.

brassé part. pass. m. s. **1-89 R+01** le caillé brassé (pâte du fromage)

brasser inf. prés. **1-90** brasser le caillé **1-90 R+01** brasser la présure

BRASSER

1-53 R+02 le châssis tournant (pour s'aider à brasser avec la baratte droite)

brassoir subst. m.

brassoir s. **1-59 R+01** le brassoir à palettes (de la baratte-tonneau) **1-91** le brassoir à fromage

BRASSOIR → rondelle-brassoir

brebis subst. m. **1-83EXPR R+11** le fromage de brebis

bretelle subst. f.

bretelles pl. **1-37 R+01** les bretelles (du bidon à dos)

briser v.

briser inf. prés. **1-90 C+01** briser le caillé (avant de le brasser)

brossa subst. f.

brossa s. **1-64EXPR R+05** la *brossa* de babeurre **1-75TXT C+01** (le sérac/la *brossa*) se forme **1-76EXPR C+01** la *brossa* (premier affleurement pendant la fabrication du sérac) **1-76EXPR R+02** le beurre de *brossa* **1-81 R+01** le petit-lait de *brossa*

brut adj.

brut s. m. **1-80 R+04** le sérac brut

BRUT

1-89 du caillé (brut, non brassé) **1-89 R+02** le fromage tiré du caillé brut

caillé subst. m.

caillé s. **1-89** du caillé (brut, non brassé) **1-89 R+01** le caillé brassé (pâte du fromage) **1-89 R+03** (du caillé) frais **1-89 R+04** (le caillé) mangé (tout de suite) **1-89 R+05** boire (le caillé) **1-90** brasser le caillé **1-90 C+01** briser le caillé (avant de le brasser) **1-93** mettre le caillé (dans le moule à fromage)

CAILLE

1-89 R+02 le fromage tiré du caillé brut **1-91 R+02** la louche (pour briser/brasser le caillé) **1-92TXT** comment fait-on égoutter le caillé ? **1-101TXT R+01** le caillé de petit-lait (fromage frais)

caillé → tranche-caillé

cailler

caillé part. pass. m. s. **1-47** le lait a caillé (accidentellement) **1-103 R+06** (du fromage) trop caillé
cailler inf. prés. **1-47 R+02** cailler (après l'emprésurage) **1-84 R+01** mettre à cailler (le lait)

CAILLER

1-48TXT qu'en fait-on (du lait caillé accidentellement) ?

caillette subst. f.

caillette s. **1-88** la caillette (de veau, de chevreau)

caillot subst. m.

caillot s. **1-80** un caillot (de sérac)

carré adj.

carrée f. s. **1-61TXT R+02** la baratte-tonneau carrée

cave subst. f.

cave s. **1-28** la cave à lait

cellier subst. m.

cellier s. **1-111** le cellier à fromage

châssis subst. m.

châssis s. **1-41TXT R+04** le châssis tournant (pour peser le lait) **1-53 R+02** le châssis tournant (pour s'aider à brasser avec la baratte droite) **1-86TXT R+01** le châssis tournant (pour suspendre la chaudière au feu)

chaudière subst. f.

chaudière **1-35** la chaudière à lait

CHAUDIÈRE

1-80 R+03 les résidus du sérac (dans la chaudière) **1-86TXT R+01** le châssis tournant (pour suspendre la chaudière au feu)

chaudron subst. m.

chaudron **1-27** le chaudron pour laisser reposer le lait

CHAUDRON

1-27 R+03 l'anse (du chaudron) **1-27 R+04** le bord (du chaudron)

chauffer v.

chauffé part. pass. m. s. **1-83EXPR R+06** le fromage peu chauffé

chauffer inf. prés. **1-85** faire chauffer le lait (pour faire le fromage)

CHAUFFER

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

chenille subst. f.

chenilles pl. **1-106 R+03** les chenilles (dans le fromage)

chevalet subst. m.

chevalet s. **1-57 R+01** le chevalet (de la baratte-tonneau)

chèvre

chèvre subst. f. **1-83EXPR R+03** le fromage de chèvre

cirons s. **1-106 C+02** les cirons

citron subst. m.

citron s. **1-78TXT R+01** du citron

colostrum subst. m.

colostrum s. **1-2** le colostrum (premier lait) **1-4EXPR C+01** les beignets au colostrum **1-4EXPR R+01** (du colostrum) bouilli **1-4EXPR R+02** la tarte au colostrum **1-4EXPR R+03** la soupe au colostrum

COLOSTRUM

1-3TXT qu'en fait-on (du colostrum) ? **1-4EXPR** les différents mets composés avec le colostrum

conserver v.

conserver inf. prés. **1-75TXT R+08** conserver (le sérac)

CONSERVER

1-75TXT comment produisait-on et conservait-on le sérac ?

corne subst. f.

corne s. **1-19EXPR R+07** (vache qui) donne des coups de corne

couler v.

couler inf. prés. **1-20** couler le lait (après la traite)

couloir subst. m.

couloir s. **1-21** le couloir pour filtrer le lait (gén.) **1-22** l'ancien couloir en bois (pour lait) **1-23** le couloir en métal (pour lait)

COULOIR

1-21 R+01 l'échelette en bois (pour le couloir) **1-24** le filtre traditionnel (du couloir pour lait) **1-25** le filtre en métal (du couloir pour lait)

coup subst. m.

coups pl. **1-19EXPR C+02** donner de coups de pied **1-19EXPR R+01** (vaches qui) donnent des coups de queue **1-19EXPR R+07** (vache qui) donne des coups de corne

couvercle subst. m.

couvercle s. **1-39** le couvercle (du bidon pour lait) **1-39 R+01** mettre le couvercle **1-55** le couvercle (de la baratte droite) **1-99** le couvercle (du moule à fromage)

crasse subst. f.

crasse s. **1-70** la crasse du beurre fondu

CRASSE

1-71TXT qu'en fait-on (de la crasse du beurre fondu) ?

crème subst. f.

crème s. **1-26** faire monter la crème (en laissant reposer le lait) **1-29** la crème **1-34** le pot à crème

CREUX

1-67 R+03 l'assiette creuse (pour mouler le beurre)

croûte subst. f.

croûte s. **1-107** la croûte (du fromage)

CROUTE

1-83EXPR R+12 le fromage à croûte fleurie

cuire v.

cuit part. pass. m. s. **1-103 R+05** (du fromage) trop cuit

descendre v.

descendre inf. prés. **1-11** faire descendre le lait (avant la traite)

devenir v.

devenu part. pass. m. s. **1-47 C+01** le lait est (devenu) aigre

difficile adj.

difficile f. s. **1-19EXPR C+03** (vache qui est) difficile à traire

donner v.

donne ind. prés. III s. **1-19EXPR R+07** (vache qui) donne des coups de corne

donnent ind. prés. III pl. **1-19EXPR R+01** (vaches qui) donnent des coups de queue

donner inf. prés. **1-19EXPR C+01** ne pas donner le lait **1-19EXPR C+02** donner de coups de pied

DOS

1-37 le grand bidon à dos (pour lait) **1-37 R+01** les bretelles (du bidon à dos)

douce adj.

douce **1-19EXPR R+06** (vache qui est) trop « douce » à traire (laisse couler le lait)

droit adj.

droite f. s. **1-52** la baratte droite

DROIT

1-53 la batte (de la baratte droite) **1-54** la rondelle-brassoir (de la baratte droite) **1-55** le couvercle (de la baratte droite)

du → de¹, de²

échantillon subst. m.

échantillon s. **1-109 R+01** l'échantillon (pour goûter le fromage)

échelette subst. f.

échelette s. **1-21 R+01** l'échelette en bois (pour le couloir) **1-95 R+01** l'échelette (pour le moule à fromage)

écrémer v.

écrémer inf. prés. **1-30** écrémer

écrémeuse subst. f.

écrémeuse s. **1-33** l'écumeuse moderne

écrémoir subst. m.

écrémoir s. **1-31** l'écémoir (en bois) **1-75TXT R+05** l'écémoir percée (écumoire)

écume subst. f.

écume s. **1-80 R+01** l'écume (du sérac)

écumoire subst. f.

écumoire s. **1-32** l'écumoire **1-75TXT R+05** l'écémoir percée (écumoire)

EGOUTTAGE

1-12 R+01 le lait d'égouttage

égoutter v.

égoutté part. pass. m. s. **1-96 R+01** le petit-lait égoutté

égoutter inf. prés. **1-12** égoutter les trayons **1-75TXT R+06** on pend (le sérac) pour l'égoutter **1-92TXT C+01** (faire) égoutter (le caillé) **1-96** laisser égoutter (le fromage)

EGOUTTER

1-75TXT R+07 la toile (pour égoutter le sérac) **1-92TXT** comment fait-on égoutter le caillé ?

égouttoir subst. m.

égouttoir s. **1-95 R+03** l'égouttoir (du banc à fromage)

EMPRESURAGE

1-47 R+02 cailler (après l'emprésurage)

en prép.

en **1-14EXPR R+01** traire en milieu de journée **1-15** faire de la mousse en trayant **1-22** l'ancien couloir en bois (pour lait) **1-23** le couloir en métal (pour lait) **1-23 R+01** la passoire en métal moderne (pour lait, en tôle, filtre en grille) **1-25** le filtre en métal (du couloir pour lait) **1-31** l'écémoir (en bois) **1-87 R+01** la présure en poudre

enchère subst. f.

enchères pl. **1-75TXT R+11** la vente aux enchères (des fromages, en fin d'alpage)

encore adv.

encore **1-17EXPR C+02** du lait (encore) tiède

enflure subst. f.

enflure s. **1-7 R+02** l'enflure du trayon (causée par la mammité)

entasser v.

entasser inf. prés. **1-65 R+02** entasser (les petites mottes de beurre)

entonnoir subst. m.

entonnoir s. **1-21 R+02** l'entonnoir

étagère subst. f.

étagères pl. **1-111 R+01** les étagères (pour les fromages)

être v.

est ind. prés. III s. **1-18EXPR R+01** (le lait est) sale **1-19EXPR C+03** (vache qui est) difficile à traire **1-47 C+01** le lait est (devenu) aigre **1-50** (le beurre) est frais **1-51** (le beurre) est rance **1-102** (le fromage est) bien fait

faire

faire inf. prés. **1-11** faire descendre le lait (avant la traite) **1-11 R+01** faire sortir le lait (des trayons) **1-15** faire de la mousse en trayant **1-26** faire monter la crème (en laissant reposer le lait) **1-42** faire bouillir le lait **1-60** faire tourner (la

baratte-tonneau) **1-68** faire fondre le beurre **1-85** faire chauffer le lait (pour faire le fromage)

fait adj.

fait m. s. **1-102** (le fromage est) bien fait **1-103** (le fromage est) trop fait

fermenter v.

fermente ind. prés. III s. **1-105 R+02** (le fromage) fermente

FERMIER

1-112 R+01 le produit du travail fermier (coll.)

feu subst. m.

feu s. **1-46** laisser verser le lait (sur le feu)

FEU

1-86TXT R+01 le châssis tournant (pour suspendre la chaudière au feu)

filtre subst. m.

filtre s. **1-24** le filtre traditionnel (du couloir pour lait) **1-25** le filtre en métal (du couloir pour lait)

FILTRER

1-21 le couloir pour filtrer le lait (gén.) **1-24 C+01** le tissu (pour filtrer le lait)

fleuri adj.

fleurie f. s. **1-83EXPR R+12** le fromage à croûte fleurie

fondre v.

fondre inf. prés. **1-68** faire fondre le beurre

fondu part. pass. m. s. **1-69** du beurre fondu **1-70** la crasse du beurre fondu **1-72** le pot pour le beurre fondu

FONDRE

1-71TXT qu'en fait-on (de la crasse du beurre fondu) ?

Fontine subst. f.

Fontine s. **1-83EXPR C+01** la Fontine

FONTINE

1-94 C+01 le moule pour la Fontine (et les fromages gras)

former (se) v. pron.

se forme ind. prés. III s. **1-75TXT C+01** (le sérac/la *brossa*) se forme

foyer subst. m.

foyer **1-86TXT R+02** le foyer

frais adj.

frais m. s. **1-50** (le beurre) est frais **1-83EXPR R+04** le fromage frais (gén.) **1-89 R+03** (du caillé) frais

fromage subst. m.

fromage s. **1-64EXPR C+01** le fromage de babeurre (gén.) **1-82** le fromage (gén.) **1-83EXPR C+02** le fromage maigre **1-83EXPR C+03** le fromage demi-gras **1-83EXPR R+01** le fromage de babeurre **1-83EXPR R+03** le fromage de chèvre **1-83EXPR R+04** le fromage frais (gén.) **1-83EXPR R+05** le fromage de laiterie **1-83EXPR R+06** le fromage peu chauffé **1-83EXPR R+07** le fromage de lait mixte **1-83EXPR R+09** le fromage de lait tourné **1-83EXPR R+10** le fromage d'alpage **1-83EXPR R+11** le fromage de brebis **1-89 R+02** le fromage tiré du caillé brut **1-92TXT C+02** la toile (à fromage) **1-96** laisser égoutter (le fromage) **1-102** (le fromage est) bien fait **1-102 R+01** (du fromage) bien travaillé **1-102 R+02** un beau fromage **1-105 R+01** (le fromage) gonfle **1-106** les vers (du fromage) **1-106 R+02** (du fromage) mité **1-106 R+06** (du fromage) rongé (par les souris) **1-107** la croûte (du fromage) **1-109** goûter le fromage **1-110 C+01** la tige de fromage (prélevée avec la tâte) **1-111** le cellier à fromage

FROMAGE

1-89 R+01 le caillé brassé (pâte du fromage) **1-91** le brassoir à fromage **1-94** (mettre le caillé) dans le moule à fromage **1-95** le banc à fromage **1-97** presser (le fromage) **1-98** la presse à fromage **1-100** le petit-lait du fromage **1-108** la tâte à fromage **1-64EXPR R+01** autres fromages de babeurre **1-75TXT R+11** la vente aux enchères (des fromages, en fin d'alpage) **1-83EXPR** quels sont les divers fromages du pays ? **1-94 C+01** le moule pour la Fontine (et les fromages gras) **1-111 R+01** les étagères (pour les fromages)

fumer v.

fumer inf. prés. **1-75TXT R+03** ils mettent fumer (le sérac)

fumier subst. m.

fumier s. **1-18EXPR R+04** du fumier (dans le lait)

gonfler v.

gonfle ind. prés. III s. **1-105 R+01** (le fromage) gonfle

gonflé part. pass. m. s. **1-105** (le fromage est) gonflé

goûter v.

goûter inf. prés. **1-109** goûter le fromage

GOUTER

1-109 R+01 l'échantillon (pour goûter le fromage)

gras → demi-gras

grumeau subst. m.

grumeaux pl. **1-18EXPR R+03** des grumeaux (dans le lait)

D

d¹ → de¹, de², de³

dans prép.

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

de¹ prép.

d¹ **1-83EXPR R+10** le fromage d'alpage

de **1-44** la peau de lait **1-64EXPR C+01** le fromage de babeurre (gén.) **1-64EXPR R+03** la bouillie de babeurre **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **1-65 R+01** l'amas de beurre (extrait de la baratte) **1-66** une petite plaque de beurre (déjà façonnée) **1-73** une tartine de beurre **1-73 C+01** une tranche (mince) de beurre **1-76EXPR R+02** le beurre de *brossa* **1-81 R+01** le petit-lait de *brossa* **1-83EXPR R+01** le fromage de babeurre **1-83EXPR R+03** le fromage de chèvre **1-83EXPR R+05** le fromage de laiterie **1-83EXPR R+11** le fromage de brebis **1-110 C+01** la tige de fromage (prélevée avec la tâte)

de l¹ m. **1-112** le produit de l'alpage (coll.)

du m. **1-14EXPR C+01** la traite du matin **1-14EXPR C+02** la traite du soir **1-16** la mousse du lait **1-18EXPR C+01** la saleté du lait (dén. collective) **1-41TXT R+03** la pesée du lait **1-70** la crasse du beurre fondu **1-80 R+01** l'écume (du sérac) **1-80 R+02** la peau (du sérac) **1-81** le petit-lait résiduaire (du sérac) **1-106** les vers (du fromage) **1-107** la croûte (du fromage)

de² art. part.

de la f. **1-15** faire de la mousse en trayant

du m. **1-17EXPR C+01** du lait à peine trait **1-17EXPR C+02** du lait (encore) tiède **1-17EXPR R+01** du lait moussieux **1-18EXPR R+05** du mauvais lait **1-43** (du lait) bouilli **1-47 R+01** (du lait) aigre/tourné **1-69** du beurre fondu **1-78TXT C+01** du vinaigre **1-78TXT R+01** du citron **1-89** du caillé (brut, non brassé) **1-89 R+03** (du caillé) frais

de³ art. indéf. pl.

de **1-19EXPR C+02** donner de coups de pied

des f. **1-78TXT C+02** des ocellles (*Rumex acetosilla*)

des m. **1-18EXPR C+02** des débris de paille (dans le lait) **1-18EXPR R+02** des poils (dans le lait) **1-18EXPR R+03** des grumeaux (dans le lait) **1-19EXPR R+01** (vaches qui) donnent des coups de queue

de l¹ → de¹, de²

de la → de¹, de²

débris subst. m.

débris pl. **1-18EXPR C+02** des débris de paille (dans le lait)

dedans adv.

dedans **1-110 R+01** ils (le) remettent (dedans)

DEFAULT

1-19EXPR divers défauts des vaches à la traite

demi-gras adj.

demi-gras m. s. **1-83EXPR C+03** le fromage demi-gras

déposer v.

déposer inf. prés. **1-26 R+02** laisser déposer le lait

des → de¹, de², de³

G

I

il pron. pers. III

ils pl. **1-41TXT C+01** ils (le) pèsent **1-75TXT R+03** ils mettent fumer (le sérac) **1-75TXT R+04** ils salent (le sérac) **1-75TXT R+09** ils tourment (le sérac) **1-110 R+01** ils (le) remettent (dedans)

ils → il

interne adj.

internes f. pl. **1-59** les palettes internes (de la baratte-tonneau)