

Index speciaux : lexique

A

abbassare (it.) 1-11 faire descendre le lait (avant la traite) COM
'absorber' 1-96 laisser égoutter (le fromage) COM
'[faire sortir de l']abstinence (de carême)' 1-112 tout le produit de l'alpage COM
Acarus siro (lat. scient.) 1-106 les vers (du fromage) COM
accalcare (it.) 1-53 la batte (de la baratte droite) COM
'[permettre l']accès' 1-11 faire descendre le lait (avant la traite) COM
aceña (esp.) 1-58 la manivelle (de la baratte-tonneau) COM
acer, acris 1-47 le lait a caillé (accidentellement) COM
aceto (it.) 1-78 comment préparait-on ce liquide aigre (aisy) ? COM
ACETU 1-77 le liquide aigre pour faire cailler le sérac (aisy) COM/CS-1 1-78 comment préparait-on ce liquide aigre (aisy) ? COM/CS-2/CS-3
'acheminer' 1-11 faire descendre le lait (avant la traite) COM
Achillea nana (lat. scient.) 1-78 comment préparait-on ce liquide aigre (aisy) ? COM
'acide' 1-78 comment préparait-on ce liquide aigre (aisy) ? COM
ACIDULA 1-78 comment préparait-on ce liquide aigre (aisy) ? COM
acidus 1-78 comment préparait-on ce liquide aigre (aisy) ? COM
*ACRU 1-47 le lait a caillé (accidentellement) COM/CS-1/CS-2 1-51 (le beurre) est rance COM/CS-1 1-83 quels sont les divers fromages du pays ? COM
**adbassiare* 1-11 faire descendre le lait (avant la traite) COM
*ADCALCARE 1-53 la batte (de la baratte droite) COM/CS-2
**adcalcearis* 1-53 la batte (de la baratte droite) COM
**adgustare* 1-109 goûter le fromage COM
'adhérer' 1-67 le moule à beurre COM
ADMITTERE 1-11 faire descendre le lait (avant la traite) COM/CS-1
**admuffire* 1-104 (le fromage est) moisi COM
*ADPRESSARE 1-11 faire descendre le lait (avant la traite) COM/CS-1
**adtepidare* 1-85 faire chauffer le lait (pour faire le fromage) COM
**advenare* 1-11 faire descendre le lait (avant la traite) COM
**a(d)wabtare* 1-45 surveiller le lait (sur le feu) COM
*A(E)RAMEN 1-72 le pot pour le beurre fondu COM/CS-1
āes, aeris 1-72 le pot pour le beurre fondu COM
'[bien] affiné' 1-102 (le fromage est) bien fait COM
'affiner' 1-102 (le fromage est) bien fait COM
affiorare (it.) 1-76 les produits de la filière du sérac COM
'affleurer' 1-26 faire monter la crème (en laissant reposer le lait) COM
affleurer (fr.) 1-76 les produits de la filière du sérac COM
'affligé' 1-19 divers défauts des vaches à la traite [EXPR] COM
'[s']agiter' 1-90 brasser le caillé COM
'aigre' 1-47 le lait a caillé (accidentellement) COM 1-51 (le beurre) est rance COM 1-77 le liquide aigre pour faire cailler le sérac (aisy) COM 1-83 quels sont les divers fromages du pays ? COM '[devenir] aigre' 1-35 la chaudière à lait COM 1-47 le lait a caillé (accidentellement) COM 1-60 faire tourner (la baratte-tonneau) COM
'aile' 1-59 les palettes internes (de la baratte-tonneau) COM
ailette (fr.) 1-59 les palettes internes (de la baratte-tonneau) COM

aisy 1-77 le liquide aigre pour faire cailler le sérac (aisy) CS-1
vinaigre/aisy 1-78 comment préparait-on ce liquide aigre (aisy) ? CS-3
{aisy} 1-79 le tonneau pour l'aisy CS-2 {[récipient] pour l'aisy} 1-79 le tonneau pour l'aisy CS-2
'aisy' 1-78 comment préparait-on ce liquide aigre (aisy) ? COM/CS-3 1-79 le tonneau pour l'aisy COM
aisy (fr. rég.) 1-77 le liquide aigre pour faire cailler le sérac (aisy) COM
AKATION (gr.) 1-27 le chaudron pour laisser reposer le lait COM
ALA 1-59 les palettes internes (de la baratte-tonneau) COM/CS-1
aletta (it.) 1-59 les palettes internes (de la baratte-tonneau) COM
'alimentation' 1-10 le seau à traire (gén.) COM
{aller} 1-46 laisser verser le lait (sur le feu) COM/CS-1
'[produit de l']alpage' 1-112 tout le produit de l'alpage COM
'amas' 1-65 une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) COM 1-103 (le fromage est) trop fait COM
'amas formé par accumulation' 1-65 une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) COM
ammuffire (it.) 1-104 (le fromage est) moisi COM
ANSA 1-40 l'anse (du bidon pour lait) COM/CS-1
ansa (it.) 1-40 l'anse (du bidon pour lait) COM
anse 1-40 l'anse (du bidon pour lait) CS-1
'anse' 1-27 le chaudron pour laisser reposer le lait COM 1-40 l'anse (du bidon pour lait) COM
'anse d'une amphore' 1-40 l'anse (du bidon pour lait) COM
'anse latérale' 1-40 l'anse (du bidon pour lait) COM
**apesar* (frpr.) 1-97 presser (le fromage) COM
apprêter (fr.) 1-90 brasser le caillé COM
'approuver' 1-108 la tâte à fromage COM
'appuyer' 1-97 presser (le fromage) COM
'après none' 1-14 les différentes traites de la journée [EXPR] COM
'après-midi' 1-14 les différentes traites de la journée [EXPR] COM
'arête' 1-73 une tartine de beurre COM
'arracher' 1-70 la crasse du beurre fondu COM
'arranger' 1-8 traire COM
**arredare* 1-8 traire COM 1-13 une traite de lait COM
'articulation' 1-19 divers défauts des vaches à la traite [EXPR] COM
asciutto (it.) 1-92 comment fait-on égoutter le caillé ? COM
asì (piém.) 1-78 comment préparait-on ce liquide aigre (aisy) ? COM
assagé (piém.) 1-108 la tâte à fromage COM 1-109 goûter le fromage COM/CS-1
assagg (piém.) 1-108 la tâte à fromage COM/CS-1
assaggiare (it.) 1-108 la tâte à fromage COM 1-109 goûter le fromage COM
assaggio (it.) 1-108 la tâte à fromage COM
'[sérac frais] assaisonné' 1-76 les produits de la filière du sérac CS-4
*ASSEDITARE 1-96 laisser égoutter (le fromage) COM/CS-1
'[s] asseoir' 1-96 laisser égoutter (le fromage) COM
'assez' 1-102 (le fromage est) bien fait COM/CS-1
{[faire] attention} 1-45 surveiller le lait (sur le feu) COM/CS-1
attièdir (fr.) 1-85 faire chauffer le lait (pour faire le fromage) COM
'auge' 1-27 le chaudron pour laisser reposer le lait COM
AURICULA 1-40 l'anse (du bidon pour lait) COM/CS-1
'avantage' 1-102 (le fromage est) bien fait COM
'avarié' 1-51 (le beurre) est rance COM 1-103 (le fromage est) trop fait COM
aveitsé (frpr.) 1-45 surveiller le lait (sur le feu) COM
'[paille d']avoine' 1-16 la mousse du lait COM
**awabtare* 1-45 surveiller le lait (sur le feu) COM
azil/azil (a. fr.) 1-78 comment préparait-on ce liquide aigre (aisy) ? COM

B

babeurre [M] 1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) CS-1
'babeurre' 1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) COM
'[brossa de] babeurre' 1-64 les différents produits ou mets tirés du babeurre COM 1-76 les produits de la filière du sérac COM/CS-1 '[fromage de] babeurre' 1-64 les différents produits ou mets tirés du babeurre COM '[produit laitier tiré du] babeurre' 1-64 les différents produits ou mets tirés du babeurre COM '[sérac de] babeurre' 1-64 les différents produits ou mets tirés du babeurre COM
babeurre (fr.) 1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) COM
produit laitier tiré du babeurre [M] 1-64 les différents produits ou mets tirés du babeurre CS-1
*BACCA (gaul.) 1-27 le chaudron pour laisser reposer le lait COM/CS-1 1-34 le pot à crème COM/CS-1 1-38 le bidon à main (pour lait) COM
bacchetta (it.) 1-53 la batte (de la baratte droite) COM 1-91 le brassoir à fromage COM
*BACCU 1-53 la batte (de la baratte droite) COM/CS-2 1-91 le brassoir à fromage COM/CS-2
bacilu 1-53 la batte (de la baratte droite) COM 1-91 le brassoir à fromage COM
badar (occ.) 1-45 surveiller le lait (sur le feu) COM
badare (it.) 1-45 surveiller le lait (sur le feu) COM
'baguette' 1-53 la batte (de la baratte droite) COM
**bailla* (frpr.) 1-89 du caillé (brut, non brassé) COM
'bain' 1-27 le chaudron pour laisser reposer le lait COM
BAIULARE 1-19 divers défauts des vaches à la traite [EXPR] COM/CS-1
balai (fr.) 1-18 les saletés dans le lait (à la traite) [EXPR] COM
'balance' 1-108 la tâte à fromage COM 1-109 goûter le fromage COM
'balance romaine' 1-41 comment mesure-t-on ou pèse-t-on le lait ? COM
'balayures' 1-18 les saletés dans le lait (à la traite) [EXPR] COM
*BALLA (germ.) 1-65 une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) COM/CS-1 1-66 une petite plaque de beurre (déjà façonnée) COM/CS-2
balla (it.) 1-65 une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) COM
BALLARE 1-16 la mousse du lait COM/CS-1 1-18 les saletés dans le lait (à la traite) [EXPR] COM 1-80 un caillot de sérac COM/CS-1
'balle' 1-65 une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) COM
balle (fr.) 1-16 la mousse du lait COM 1-65 une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) COM
'ballon' 1-65 une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) COM
*BALMA (gaul.) 1-111 le cellier à fromage COM/CS-1
balneolum 1-27 le chaudron pour laisser reposer le lait COM
BALNEU 1-27 le chaudron pour laisser reposer le lait COM/CS-1
baloffe (fr.) 1-16 la mousse du lait COM
**balonfa* (frpr.) 1-16 la mousse du lait COM
*BANATLO (gaul.) 1-18 les saletés dans le lait (à la traite) [EXPR] COM/CS-3
'banc' 1-9 le tabouret à traire (gén.) COM
banc à fromage [M] 1-95 le banc à fromage CS-1
banco (it.) 1-9 le tabouret à traire (gén.) COM
banco (b. lat.) 1-9 le tabouret à traire (gén.) COM
*BANK (germ.) 1-9 le tabouret à traire (gén.) COM/CS-1
'baquet' 1-34 le pot à crème COM
'baquet à moult' 1-72 le pot pour le beurre fondu COM/CS-1
barachin (piém.) 1-34 le pot à crème COM/CS-1 1-38 le bidon à main (pour lait) COM/CS-1
{baratte} 1-56 battre le beurre COM/CS-1 1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) COM/CS-1
'baratte' 1-57 la baratte-tonneau CS-2/CS-3 1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) COM
baratte droite 1-52 la baratte droite CS-1
'baratte droite' 1-57 la baratte-tonneau CS-2/CS-3

{baratter} 1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) COM/CS-1
baratte-tonneau 1-57 la baratte-tonneau **cs-1**
‘baratte-tonneau’ 1-57 la baratte-tonneau **cs-2/cs-3**
baril (fr.) 1-79 le tonneau pour l’aisy COM
barile (it.) 1-52 la baratte droite COM/CS-1 1-79 le tonneau pour l’aisy COM
*BARR- (prélat.) 1-57 la baratte-tonneau COM/CS-1 1-79 le tonneau pour l’aisy COM/CS-1
*BARRA 1-91 le brassoir à fromage COM/CS-2
barrique (fr.) 1-79 le tonneau pour l’aisy COM
bas (fr.) 1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) COM
**bas-beurre* (fr.) 1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) COM
‘bassine’ 1-72 le pot pour le beurre fondu COM
BASSU 1-11 faire descendre le lait (avant la traite) COM/CS-1
basto (it.) 1-53 la batte (de la baratte droite) COM
*BASTONE 1-53 la batte (de la baratte droite) COM/CS-2
bastone (it.) 1-53 la batte (de la baratte droite) COM
‘bât’ 1-18 les saletés dans le lait (à la traite) [EXPR] COM
bât (fr.) 1-53 la batte (de la baratte droite) COM
BATARE 1-45 surveiller le lait (sur le feu) COM/CS-1
**bat-beurre* (fr.) 1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) COM
**baticcäre* 1-45 surveiller le lait (sur le feu) COM
‘bâton’ 1-18 les saletés dans le lait (à la traite) [EXPR] COM 1-53 la batte (de la baratte droite) COM 1-91 le brassoir à fromage COM
bâton (fr.) 1-53 la batte (de la baratte droite) COM
batte (de la baratte droite) 1-53 la batte (de la baratte droite) **cs-2**
batte (de la baratte droite) [M] 1-53 la batte (de la baratte droite) **cs-1**
BATTERE 1-56 battre le beurre COM/CS-2 1-66 une petite plaque de beurre (déjà façonnée) 1-90 brasser le caillé COM/CS-1 1-91 le brassoir à fromage **cs-2**
{battre} 1-56 battre le beurre **cs-1**
‘battre’ 1-56 battre le beurre COM 1-67 le moule à beurre COM 1-90 brasser le caillé COM
battre (fr.) 1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) COM
**battre* (frpr.) 1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) COM
battre le beurre [M] 1-56 battre le beurre **cs-1**
‘battre le beurre’ 1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) COM
battre, frapper 1-56 battre le beurre **cs-2**
**battutäre* 1-56 battre le beurre COM
BAUCALE (b. lat.) 1-72 le pot pour le beurre fondu COM/CS-1
bankälis (gr.) 1-72 le pot pour le beurre fondu COM
‘bayer’ 1-45 surveiller le lait (sur le feu) COM
‘beau fromage’ 1-102 (le fromage est) bien fait COM
beau-fleuri (fr.) 1-83 quels sont les divers fromages du pays ? COM
‘beaufort’ 1-83 quels sont les divers fromages du pays ? **cs-1**
‘bec’ 1-95 le banc à fromage COM
BECCU 1-95 le banc à fromage COM
*BEDU (gaul.) 1-37 le grand bidon à dos (pour lait) COM/CS-1
**bédzo* (frpr.) 1-82 le fromage (gén.) COM/CS-1
béer (fr.) 1-45 surveiller le lait (sur le feu) COM
beignet (fr.) 1-4 les différents mets composés avec le premier lait COM 1-40 l’anse (du bidon pour lait) COM
BELLU 1-83 quels sont les divers fromages du pays ? COM
*BEOST (germ.) 1-2 le premier lait (colostrum) COM
**berayón* (frpr.) 1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) COM
**beräa* (frpr.) 1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) COM
berloké (frpr.) 1-19 divers défauts des vaches à la traite [EXPR] COM
BERR- (gaul.) 1-106 les vers (du fromage) COM
‘besace à voyageur’ 1-65 une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) COM
**bët* (frpr.) 1-2 le premier lait (colostrum) COM
beter (frpr.) 1-2 le premier lait (colostrum) COM
béton (frpr.) 1-2 le premier lait (colostrum) COM

*BETTARE 1-2 le premier lait (colostrum) COM/CS-1
**bendzà* (frpr.) 1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) COM
Beuro de brossa (frpr.) 1-76 les produits de la filière du sérac COM
{beurre} 1-56 battre le beurre COM/CS-1 1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) COM/CS-1 1-73 une tartine de beurre COM
‘[petit-lait du] beurre’ 1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) COM ‘[tranche (mince) de] beurre’ 1-73 une tartine de beurre COM
beurre (fr.) 1-49 le beurre COM 1-52 la baratte droite COM 1-69 du beurre fondu COM
‘beurre fondu’ 1-68 faire fondre le beurre COM
beurrée (dial. gallo-rom.) 1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) COM
**beus* (frpr.) 1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) COM
**bévou* (frpr.) 1-37 le grand bidon à dos (pour lait) COM
**bezëya* (frpr.) 1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) COM
BIBERE 1-89 du caillé (brut, non brassé) COM
*BIDA (germ.) 1-38 le bidon à main (pour lait) COM/CS-1 1-10 le seau à traire (gén.) COM/CS-1 1-34 le pot à crème COM/CS-1
bidon à dos 1-37 le grand bidon à dos (pour lait) **cs-1**
bidon à main (pour lait) 1-38 le bidon à main (pour lait) **cs-1**
‘bidon à main’ 1-38 le bidon à main (pour lait) COM
bidon (fr.) 1-10 le seau à traire (gén.) COM
‘biens’ 1-8 traire COM 1-112 tout le produit de l’alpage COM
bigat (piém.) 1-106 les vers (du fromage) COM
‘bijou pendentif’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite [EXPR] COM
bitir (piém.) 1-49 le beurre COM
***blètsé et dér. [S] 1-12** égoutter les trayons **cs-2/COM**
*BLIGICARE (gaul.) 1-8 traire COM/CS-1 1-12 égoutter les trayons COM/CS-1 1-19 divers défauts des vaches à la traite [EXPR] COM 1-83 quels sont les divers fromages du pays ? COM
‘bocal’ 1-72 le pot pour le beurre fondu COM
boccale (it.) 1-72 le pot pour le beurre fondu COM
boccone (it.) 1-66 une petite plaque de beurre (déjà façonnée) COM
**bocón* (frpr.) 1-66 une petite plaque de beurre (déjà façonnée) COM 1-110 reboucher le trou (de la tête à fromage) COM
‘boire’ 1-89 du caillé (brut, non brassé) COM
‘boîte’ 1-67 le moule à beurre COM 1-72 le pot pour le beurre fondu COM
boîte (fr.) 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? COM
boja (piém.) 1-106 les vers (du fromage) COM
‘bol’ 1-67 le moule à beurre COM
bolälho (frpr.) 1-18 les saletés dans le lait (à la traite) [EXPR] COM
**(bom)bicattu* 1-106 les vers (du fromage) COM
BOMBYCE 1-106 les vers (du fromage) COM/CS-1
bombyce 1-106 les vers (du fromage) COM
‘bon’ 1-77 le liquide aigre pour faire cailler le sérac (aisy) COM 1-79 le tonneau pour l’aisy COM ‘[rendre] bon’ 1-77 le liquide aigre pour faire cailler le sérac (aisy) COM
**bona* 1-77 le liquide aigre pour faire cailler le sérac (aisy) COM
**bonellu* 1-77 le liquide aigre pour faire cailler le sérac (aisy) COM
bonná (frpr.) 1-77 le liquide aigre pour faire cailler le sérac (aisy) COM
BONU 1-77 le liquide aigre pour faire cailler le sérac (aisy) COM/CS-1 1-78 comment préparait-on ce liquide aigre (aisy) ? COM/CS-3 1-79 le tonneau pour l’aisy COM/CS-1
borà (dial. gallo-rom.) 1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) COM
**bóra* (frpr.) 1-17 du lait bourru [EXPR] COM
*BORA (inc.) 1-110 reboucher le trou (de la tête à fromage) COM/CS-2
‘bord’ 1-27 le chaudron pour laisser reposer le lait COM
*BORDA (gaul.) 1-18 les saletés dans le lait (à la traite) [EXPR] COM

‘bordure’ 1-95 le banc à fromage COM
*BORNA (prélat.) 1-110 reboucher le trou (de la tête à fromage) COM/CS-2
bórra (it.) 1-16 la mousse du lait COM
*BOSCA 1-110 reboucher le trou (de la tête à fromage) COM/CS-1
‘bosse’ 1-7 (une vache) dont un trayon est sans lait (adj.) COM
BOTAN (germ.) 1-84 mettre la présure (dans le lait) COM/CS-1 1-93 mettre le caillé (dans le moule à fromage) COM
bottäre* 1-93 mettre le caillé (dans le moule à fromage) **cs-1 1-84 mettre la présure (dans le lait) COM/CS-1
botte (it.) 1-52 la baratte droite COM 1-79 le tonneau pour l’aisy COM
‘bouche’ 1-66 une petite plaque de beurre (déjà façonnée) COM 1-80 un caillot de sérac COM 1-110 reboucher le trou (de la tête à fromage) COM
‘bouchée’ 1-80 un caillot de sérac COM
boucher (fr.) 1-110 reboucher le trou (de la tête à fromage) COM
‘bouchon’ 1-110 reboucher le trou (de la tête à fromage) COM
‘bouchon-filtre en tissu’ 1-24 le filtre traditionnel (du couloir pour lait) COM
boudre (a. fr.) 1-16 la mousse du lait COM
‘boue’ 1-12 égoutter les trayons COM 1-18 les saletés dans le lait (à la traite) [EXPR] COM
**bouégnö* (frpr.) 1-40 l’anse (du bidon pour lait) COM
bouffer (fr.) 1-88 la caillotte (de veau, de chevreau) COM
‘bouger’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite [EXPR] COM
bouger (fr.) 1-90 brasser le caillé COM
(faire) bouillir 1-42 faire bouillir le lait **cs-1**
‘bouillir’ 1-16 la mousse du lait COM 1-68 faire fondre le beurre COM 1-69 du beurre fondu COM 1-90 brasser le caillé COM ‘[faire] bouillir’ 1-42 faire bouillir le lait COM ‘[faire] bouillir le lait’ 1-85 faire chauffer le lait (pour faire le fromage) COM
‘bouillonner’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite [EXPR] COM
‘boule’ 1-65 une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) COM
boule (fr.) 1-65 une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) COM
‘boule de neige’ 1-65 une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) COM
bourdé (frpr.) 1-18 les saletés dans le lait (à la traite) [EXPR] COM
bourdon ‘bâton’ (fr.) 1-18 les saletés dans le lait (à la traite) [EXPR] COM
bourdon ‘bruit monotone’ (fr.) 1-106 les vers (du fromage) COM
bourdonner (fr.) 1-106 les vers (du fromage) COM
‘bourre’ 1-16 la mousse du lait COM
bourru (fr.) 1-17 du lait bourru [EXPR] COM
bourryà (frpr.) 1-18 les saletés dans le lait (à la traite) [EXPR] COM
bousche (a. fr.) 1-110 reboucher le trou (de la tête à fromage) COM
bouter (fr.) 1-84 mettre la présure (dans le lait) COM
‘bouture’ 1-73 une tartine de beurre COM
boütyron (gr.) 1-49 le beurre COM
BO(V)A 1-106 les vers (du fromage) COM/CS-1
bova (dial. italo-rom.) 1-106 les vers (du fromage) COM
**bra* (frpr.) 1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) COM
brāces (gaul.) 1-90 brasser le caillé COM
*BRACIÄRE 1-90 brasser le caillé COM/CS-1 1-91 le brassoir à fromage **cs-2**
‘branler’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite [EXPR] COM
brânzã (roum.) 1-82 le fromage (gén.) COM
**bras* (frpr.) 1-91 le brassoir à fromage COM
brassé (frpr.) 1-91 le brassoir à fromage COM
brasser (le caillé) 1-90 brasser le caillé **cs-1**
{brasser} 1-91 le brassoir à fromage COM/CS-1