

**Ô fremâdze.**

**Ô lâsé.**

**L'âzi :**

**Bâtû**

**Beüre :**

**Kâyâ- ô pri**

**Lâetchiâ :**

**Â tzôde :**

**Ô bê**

**Brêtchiâ :**

**Pêtson :**

**Fri :**

**Dzi-bôtatze-jé :**

**Seri :**

**Kouêne :**

**Kâvouê.**

**Pâtre :**

**Fretâe :**

**Sezi :**

**Kâzenâ :**

**Â kâzenâye :**

**Keülâ :**

**Émene :**

**Sâfle :**

**Môte :**

**Tsûdâere :**

**Le fromage :**

**Lait :**

**Liquide pour trancher le lait :**

**Babeurre :**

**Beurre :**

**Lait cailler :**

**Petit lait.**

**Petit lait dont on a sorti le sérac :**

**Colostrum :**

**Tourner-caillé-être en grumeaux :**

**Grumeaux**

**Fromage frais.**

**écume du lait :**

**Sérac.**

**Croûte du fromage :**

**Queue du fromage :**

**Fromager d'alpage :**

**Fruitier-fromager de laiterie :**

**Aide-fromager :**

**Fabriquer le fromage :**

**Travaille du laitier-fromager :**

**Couler le lait et le peser :**

**émine – baquet à lait :**

**Cercle à fromage :**

**Petit fromage-tomme-beurre-sérac.**

**Chaudière :**

**Ô grenâe**

**Cave à fromage :**

**Tzâvane :**

**Chalet d'alpage**

**Lètèrie :**

**Laiterie :**

**Meüle :**

**Meule de fromage :**

**Frindjieü :**

**Brassoïr à fromage en bois :**

**Fâetchuire :**

**Moule à tomme :**

**Fâesâle**

**Moule à sérac :**

**Â bârâte :**

**Baratte pour le beurre horizontal :**

**Â bôrâere :**

**Baratte vertical.**

**Trantze kêye :**

**Brassoïr à fil :**

**Tâele :**

**Toile à fromage :**

**Fâesâle :**

**Moule à sérac :**

**Kâzin :**

**Lieu où l'on fait le fromage :**

**Fremâdze grâ :**

**Fromage gras :**

**Fremâdze migre :**

**Fromage maigre.**

**Trô dè fremadze-bôkon-remagnon :**

**Bout de fromage-reste :**

**Krâeme :**

**Crème :**

**Â râflète :**

**La raclette :**

**Ô râfleü :**

**Le racleur :**

**Râflâ :**

**Racler**

**Relijieûze :**

**Religieuse :**

**Âbachié :**

**Préparer les vaches pour la traite :**

**Âriâ :**

**Traire les vaches :**