

## L'ALPAGE

### L'ALPE

- 1) Les Alpes
- 2) Une alpe
- 3) Exploiter une alpe
- 4) La co-exploitation par plusieurs propriétaires
- 5) Alpe ayant bon pâturage
- 6) Alpage
- 7) Alpage destiné à l'emploi collectif
- 8) Alpage destiné à l'emploi privé
- 9) Le «consort»
- 10) Le pâturage
- 11) Pâturage à grande altitude
- 12) Pâturage d'été
- 13) Pâturage en pente
- 14) Un pâturage communal
- 15) Un pâturage de printemps
- 16) Un pâturage d'automne
- 17) Pâturage interdit au bétail
- 18) Pâturage de montagne où les vaches ne restent que peu de temps
- 19) Le mayen
- 20) L'étable du gros bétail
- 21) L'étable couverte permanente
- 22) L'étable découverte où les bêtes passent la nuit au grand-air
- 23) Une cabane isolée servant de refuge (en pierres surtout, ou à l'abri d'un rocher)
- 24) Chalet pour le personnel de l'alpe

### L'HOMME DE L'ALPE

- 1) Le nom de tous ceux qui participent à la vie de l'alpage (le berger, le maître-berger, l'aide-berger, le vacher, celui qui fait le fromage, celui qui le sale, les petits bergers, etc.).
- 2) Les différents termes désignant les bergers (bergers de vaches, de moutons, de chèvres, etc.).
- 3) Celui qui a pris à bail une ferme.
- 4) Le paiement en argent.
- 5) Le paiement en nature.

## LES ANIMAUX

- 1) Le nom des animaux qui montent à l'alpage en été (vaches, cochons, moutons, brebis, ânes, mulets, poules, etc.).
- 2) L'inalpe
- 3) La désalpe
- 4) Inalper
- 5) Désalper
- 6) Les vaches restées dans le village
- 7) La vache qu'on garde chez soi
- 8) Le troupeau
- 9) La vache qui conduit le troupeau
- 10) Bétail qui ne donne pas encore ou qui ne donne plus de lait
- 11) Bataille des vaches
- 12) Être la reine
- 13) Reine à lait
- 14) Reine à cornes
- 15) Le gros bétail
- 16) Le fourrage pour le bétail
- 17) La ration, les déchets
- 18) Abreuvoir à l'alpage
- 19) La sonnaille
- 20) Clochette, clarine
- 21) Collier de clochette
- 22) La partie du collier portant la clochette
- 23) La boucle du collier à laquelle est suspendue la clochette de la vache
- 24) Anneau de la clochette par lequel passe le collier
- 25) Nom de quelques maladies des vaches
- 26) Déliaer les bovins dans l'étable
- 27) Sortir le bétail de l'étable
- 28) Mener les vaches au pâturage
- 29) Mener le troupeau ça et là pour chercher de l'herbe
- 30) Paître, garder les vaches
- 31) Brouter
- 32) Brouter à ras de terre
- 33) Brouter complètement
- 34) Ruminer
- 35) La vache est rassasiée
- 36) La vache se couche par terre
- 37) Gambader
- 38) S'enfuir la queue levée
- 39) Le frelon, le taon
- 40) Attrouper les vaches
- 41) Détourner le bétail

- 42) Rationner l'herbage
- 43) Affourager
- 44) Préparer les rations de fourrage pour le bétail
- 45) Ramasser le foin resté dans la crèche
- 46) Le pacage du matin
- 47) Mener au pacage du matin
- 48) Faire paître le troupeau le matin
- 49) Fixer les limites du pacage destiné pour un repas et y conduire les vaches
- 50) Fixer le second pacage
- 51) Les vaches broutent dans le pré
- 52) Les cris pour arrêter un animal, pour le détourner, l'appeler, etc.
- 53) Repas des vaches à l'alpage
- 54) Mener le bétail à l'étable
- 55) Monter avec les vaches à un alpage plus haut

## **LE LAIT ET SES PRODUITS**

- 1) Le chalet où l'on travaille le lait et ses parties
- 2) La cave à lait
- 3) La cave à fromage
- 4) Le seau à lait
- 5) La jatte, le baquet où l'on laisse reposer le lait
- 6) Le seillon
- 7) Cribler le lait
- 8) La passoire fine; la passoire moyenne; la passoire à gros trous
- 9) Écrémer le lait
- 10) L'écrémoire
- 11) Les autres instruments servant à écrémer le lait
- 12) Le seau où l'on dépose la crème
- 13) Du lait trop écrémé
- 14) La couche qui se forme à la surface du lait
- 15) Le lait est aigre
- 16) Le lait est plein de grumeaux
- 17) Les grumeaux
- 18) Impureté dans le lait
- 19) Le lait est tourné
- 20) Récipient où on fait bouillir le lait caillé
- 21) Se coaguler
- 22) Cuillère servant à écrémer le lait
- 23) Le tonneau où l'on laisse la crème avant de faire le beurre
- 24) La présure, la caillette
- 25) La caillère, le caillé
- 26) Faire coaguler le lait chaud
- 27) Battre le beurre
- 28) Le babeurre
- 29) Baquet dans lequel on bat le beurre

- 30) Tourner le beurre
- 31) Baquet dans lequel on fait tourner le beurre
- 32) Le couvercle du baquet où l'on bat le beurre
- 33) Beurre qui s'effrite, qui se sépare en grumeaux
- 34) La baratte
- 35) Grand récipient de grès (servant à conserver le beurre fondu)
- 36) Rondelle de bois trouée dans la baratte
- 37) Marquer le beurre
- 38) La motte de beurre
- 39) Les qualités du beurre
- 40) Le «petit beurre», la «baratte»
- 41) Le mesurage du lait (quelques jours après l'inalpe)
- 42) Décanter, trier (le petit lait)
- 43) Les outils servant à diviser et tourner la matière grasse (couteaux, cuillères de bois, etc.)
- 44) Faire le fromage
- 45) La pâte à fromage
- 46) La presse à fromage
- 47) Former le fromage
- 48) Presser le fromage
- 49) La couenne du fromage
- 50) Le fromage «mûr»
- 51) Une motte fendue, gâtée, gonflée
- 52) Du fromage gras, mi-gras
- 53) Du fromage frais et tendre
- 54) Du fromage dur et sec
- 55) Les défauts du fromage
- 56) Du fromage ayant trop de trous
- 57) Du fromage de brebis
- 58) Le fromage fait de lait écrémé
- 59) Le fromage fait de lait complet
- 60) Les planches sur lesquelles on travaille le fromage
- 61) Du lait gras (donné par les vaches au printemps et en été, quand elles pâturent en liberté)
- 62) Fromage de chèvre
- 63) Le sérac
- 64) La tomme
- 65) Le baquet dans lequel on fait le fromage
- 66) La table sur laquelle on travaille le fromage
- 67) L'endroit où l'on entasse les moules de fromage
- 68) La toile servant à enlever le fromage du baquet
- 69) La cave à fromage
- 70) Une louche pour le petit-lait
- 71) Liquide utilisé pour dégager le petit-lait
- 72) Le récipient servant à garder le petit-lait
- 73) Le récipient pour la présure

- 74) Ce qu'on tire encore du petit-lait
- 75) Le lait maigre qui reste après qu'on a enlevé le fromage
- 76) Ce qu'il faut ajouter au petit-lait pour faire le séré ou sérac
- 77) Les petits morceaux de fromage qui restent dans le baquet
- 78) Couteau de bois, servant à couper le caillé dans la chaudière
- 79) La cave à fromage
- 80) Saler le fromage
- 81) L'acare du fromage
- 82) Égouttoir pour le fromage
- 83) Les moyens servant à transporter en bas les produits lactés (luges, mulets. Etc.)

## LA FERTILISATION DE L'ALPAGE

- 1) Le fumier
- 2) Fumer avec du purin
- 3) La fosse à fumier
- 4) Le fumier plutôt liquide et sans paille qu'on utilise à l'alpage
- 5) Répandre le fumier sur les prés autour du chalet
- 6) Étendre le fumier
- 7) Les outils servant à étendre et à émottes le fumier
- 8) Les différents récipients pour transporter le fumier
- 9) Les moyens de transport pour le fumier (luge, voiture à bras, brouettes, etc.)
- 10) Bonne herbe qui croît dans les alpages où l'on a mis du fumier
- 11) Nettoyer, au printemps, les prés (des pierres, des restes du fumier, etc.)
- 12) Les outils employés à cet effet
- 13) Nettoyer l'étable
- 14) Les outils employés à cet effet
- 15) Le purin
- 16) La fosse à purin; la rigole à purin
- 17) Fumier avec du purin