

Gli utensili usati per fare il burro e il formaggio

1 S	Piatto	Grosso piatto di terracotta dove veniva riposto il latte per poi scremarlo
	Biéla	
2 S	Zangola	Attrezzo nel quale mediante uno stantuffo veniva mossa la crema del latte per farne burro
	Bûrlea	
3 S	Ciotola	Grossa scodella di terracotta dove con un cucchiaino di legno veniva sbattuta la crema del latte per farne burro
	Schela	
4 S	Forma	Specie di ciotola bucherellata dove veniva riposto il caglio del latte per fare il formaggio
	Farslein	
5 S	Forma	Specie di ciotola in alluminio bucherellata dove veniva riposto il caglio del latte per fare il formaggio
	Farslein	

