CHE AGRIA

ómo se pone la leche cuando hace mucho
y no está cocida ?

II, 540; ALEICan II, 432

CUAJADA (PARA HACER QUESO)

ALEA II, *541; ALEICan III, 970

La palabra castellana es la más común; las variantes recogidas son: callada (Hu 102, 201, 202, 207), callato (Hu 200), collada (Te 202, 204), collat (Te 205, 207), cuallada (Hu 101), cuallo (Hu 101, 102), mamía (Na 105), matón (Na 205; Z 100, 200; Hu 101, 202, 205), natón (Z 101), pretón (Te 303, 306). En vasco, gatzáludá (Na 100), gaztambera (Na 103, 200, 202). En Na 101, gaztambara 'cuajada mezclada con suero'; espatiella 'espadilla de madera (65 cm.) con la que se corta la cuajada en cuatro partes'; espadiella 'id.' (Hu 102); pan 'mesa donde cortan el queso (Hu 203).

Vi 300: kortáđe 'leche cuajada.'
Lo 305: torθíđe 'leche cuajade.'
Na 306, 307: bwélte, id.
Na 400: ś-á bwélto 'se ha cuajado.'
Z 501: kortáđe 'convertida en requesón.'
Hu 100: maleríθe 'leche producida
mazar'- mazar.
Hu 302: triáđe, řeβuĵonáđe
che cortada'.
Hu 303: triáđe, como Hu 202, nota;
malméśa 'echarse a perder
leche'.
Hu 305: 403: triáđe 'leche cortada.'
Gu 400: kwaxáđe, como la
ta anterior.
Cu 400: garβáŋθo 'grumo de la leche.'
Te 305: kortáđe, como Hu 305, nota.

Lo 401: toíθíđe, bwélte
Lo 500: aβinegráđe, eźβertuáđe
Lo 600: tornáđe, perđíđe,
amolonáđe
Lo 601: toíθiđe, perđiđe
Na 202: áθiđa, aβinagráđa
Na 502: bwélte,, tumbáđe
Hu 203: ágrje, malmatiđe