

1. die üblichen Brotformen
 - a) das Rundbrot ("Laib" / "Laibe") Sg./Pl.
 - b) hat das von den Bauern selbst gebackene Brot einen eigenen Namen?
 - c) das Langbrot ("Strutzen", "Weggen")
2. der runde harte Brotanschnitt, evtl. diff.
 - a) beim Rundbrot ("Ränftel")
 - b) beim Langbrot ("Zipfel", "Scherzel")
3. die Brotkruste außen ("Rinde")
4. innen das Weiche ("Brosame", "Schmaln")
5. "hart" / "härter" (die Rinde ist...)
6. das Butterbrot (wenn man auf eine Scheibe Brot Butter tut, ist es... "Schmalzschnitte")
7. Marmelade, ~~alte~~ Bezeichnung ("Salse", "Einsut") (*eingedickter Haldersaft?*)
8. Was gibt es hier für Gebäcke (An Sonn- und Feiertagen, zu besonderen Anlässen)? Falls möglich ungefähres Rezept notieren. (Backpulver-, Germteig)
 - a) Wenn man (für den Sonntag) etwas Besseres machte (Apfel-, Birnenkuchen, Gigelhupf)
 - b) das Früchtebrot (mit Dörrbirnen, vor allem an Weihnachten (*Beuten*))
 - c) in Schmalz herausgebackene Küchlein (Trachterküchlein)
Lautung von "Krapfen"
Name der Polsterzipf ("Walerküchlein", "Hasenohren")

Falls nicht oben, nach folgenden Speisen bzw. Termini fragen:

- 1) "Gugelhupf" (Napfkuchen) ("Purmelade")
- 2) "Strudel" ("Struggel") (=gerollter Kuchen mit Mohn, Äpfel)
- 3) "Torte" (feiner Kuchen meist vom Konditor, oder weitere Bed.?)
- 4) "Nudel" (Teigwaren, oder weitere Bed.?)
- 5) "Wuchteln" (Dampfnudeln)
- 6) "Strutze", "Striezel"
- 7) Name des Pfannkuchens ("Omlette", "Palatschinken")
- 8) Speise aus gestoßenem Pfannkuchen ("Schmarren")
- 9) "Zelte" (Birnenbrot, Leinsamenkuchen)
- 10) Name für die an Weihnachten gebackenen Keks (falls üblich gewesen)
(Weitere: "Fladen", "Profosen", "Patlaunes", "Fogatsche", "Fochenze", "Oblitzen")
9. "Teig" (ein schöner, mürber...)
10. "Mehl"
11. das ist mir zu schwer, ich "kann (mag) es nicht (vom Boden) aufheben, lüpfen", z.B. einen Korb, schweres Geschirr etc.

lüpfen in

Bed. "stehlen"