

BUTTER UND KÄSE

1. Was für Gefäße dienen zum Aufspeichern der Milch im Keller, damit der Rahm an die Oberfläche kommt
("Stotzen", "Brente", "Weitling")
sachl. fixieren! (Ton-, Holzgeschirre)
2. Die Fettschicht von der Milch abnehmen, nachdem sie, je nach Außentemperatur, 1-3 Tage gestanden ist? ("abrahmen", "fehren")
3. Womit macht man das? ("Rahmmesser", "Zweck", "Span", oder mit den Fingern)
- ~~4. Gefäß, in dem man den Rahm vor dem Buttern sammelt
Hat der Ausguß desselben einen Namen?
(am Rand, im Boden?)~~