

1. Butter machen ("rühren", "buttern")
(Verb!, nicht: ...machen)
2. Vorkommen und Name des Stoßbutterfasses
(meist nur im Wohnhaus, nicht Alpe)
3. Das Drehbutterfaß
(Mühlsteintyp, Fäbchentyp, kistenartig?)
4. ~~Das Gestell, worin das Dreubutterfaß hängt,
oder nur auf den Tisch gestellt?~~
5. Die Kurbel mit Handgriff, womit die waagrecht
durchs Butterfaß gehende Achse gedreht wird
("Trib", "Werbe", "Tribel", "Schwerm")
6. Die Vorrichtung im Innern des Butterfasses
("Haspel", Schlagbretter?)
7. Flüssigkeit, die nach dem Herausnehmen der
Butter übrigbleibt
("Rühr-", "Kübel-", "Schleg-", "Buttermilch")
8. ~~Haben die verschiedenen Stadien, wenn die
Butter zusammengeht, eigene Bezeichnungen?
("Luggmilch", jetzt ist sie schon...?)
("geheißen")~~
9. Nach dem Herausnehmen muß man die Butter...
(das Wasser herauswalgen; "pracken", "walgen")
0. Die Butterformen (rund, ohne/mit Formgefäß)
"Meise"? "Treibete" (Koll.)
(a) Wie heißt die Butter, die für den Hausge-
brauch bestimmt ist?
("Davonbrüchel", "Zehrbutter")