

1. Butter machen ("rühren", "buttern")  
(Verb!, nicht: ...machen)
2. Vorkommen und Name des Stoßbutterfasses  
(meist nur im Wohnhaus, nicht Alpe)
3. Das Drehbutterfaß  
(Mühlsteintyp, Fäßchentyp, kistenartig?)
4. ~~Das Gestell, worin das Drebutterfaß 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")