

# WOORDENBOEK VAN DE VLAAMSE DIALEKTEN

RIJKSUNIVERSITEIT GENT  
Seminarie voor Vlaamse Dialektologie  
Blandijnberg 2  
9000 Gent  
(tel. 091/25.76.11  
toestelnr. 4104)

Vragenlijst 22

oktober 1979

HET KARNEN

(Runde 15)

Dialekt van: ..... (stad, dorp,  
gehucht, wijk), ..... (gemeente), ..... (prov.)

## GESPROKEN DOOR:

Naam: .....  
Geboorteplaats: .....  
Geboortejaar: .....  
Beroep: .....  
Geboorteplaats vader: .....  
Geboorteplaats moeder: .....  
.....

## OPGETEKEND DOOR:

Naam: .....  
Geboorteplaats: .....  
Geboortejaar: .....  
Beroep: .....  
Volledig adres: .....  
.....  
Tel.: .....

Geachte medewerker/medewerkster,

Hier is dan de vragenlijst over het KARNEN. Hij is wel wat lang uitgevallen. Laat u daardoor echter niet afschrikken. De karnmethodes en de voorwerpen die daarbij gebruikt werden, verschillen zeer sterk van streek tot streek. We vragen alles in één lijst op, maar u hoeft natuurlijk alleen maar die vragen te beantwoorden die in uw dorp van pas komen. Zo vragen we bijvoorbeeld naar de namen van een 10-tal verschillende soorten karnen. In uw dorp komen er misschien maar één of twee types voor; bij de andere types vult u dan gewoon "onbekend" in. U hoeft zich dus niet ongerust te maken als u maar een gedeelte van de lijst kan invullen.

Ook is veel aandacht besteed aan de illustraties; daardoor wordt de lijst natuurlijk omvangrijker.

We hebben getracht zo volledig mogelijk te zijn. Indien er echter in uw dorp voorwerpen in verband met het karnen voorkomen die in onze lijst ontbreken, wil u dan zo vriendelijk zijn ons dat te laten weten. U bewijst ons daarmee een grote dienst.

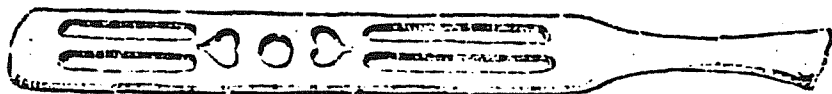
## A. Het dikken van de melk

1. In een vorige vragenlijst is gevraagd naar de aarden of verlake teilen waarin men de melk een tijdlang laat staan om er een vetlaag op te laten komen. Die teilen werden ofwel op de vloer gezet of op een tafel of stelling of kast.

Hoe heette:

- |    |                  |       |
|----|------------------|-------|
| 2. | a) zo'n tafel    | ..... |
| 3. | b) zo'n stellage | ..... |
|    | c) zo'n kast     | ..... |

4. Hoe noemde u het voorwerp waarmee de room van een teil werd afgeduwd? (roomspaan) ( zie tekening)



5. Hoe heet het lichtjes laten zuren of dik worden van de melk of room voor het karnen?

6. Hoe zegt men: de melk is nog niet gedikt?  
de melk wil niet dikken?

de melk is nog .....

#### B. De karn en zijn onderdelen

7. Hoe noemt u de ruimte in het huis waar de melk werd verwerkt, waar de ontromer stond en waar gekarnd werd?

8. Hoe noemt men de handeling waarbij boter gemaakt wordt uit melk of room? (boteren, karnen)

9. Hoe heet het voorwerp waarin gekarnd werd?

10. Hoe noemde u een karn die met de hand bewogen werd ( tegenover de hondekarn of de latere machinale karn)?

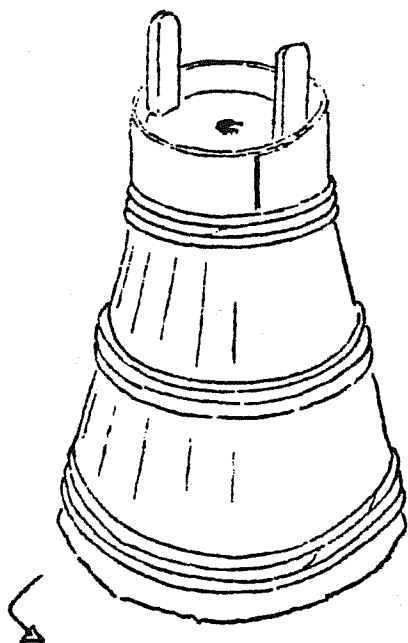
11. Welke naam gebruikt u voor het soort karn die bij het gebruik blijft staan en dus zelf niet beweegt.

12. Welke naam gebruikt u voor het soort karn die door zijn eigen beweging de melk of room in beroering brengt?

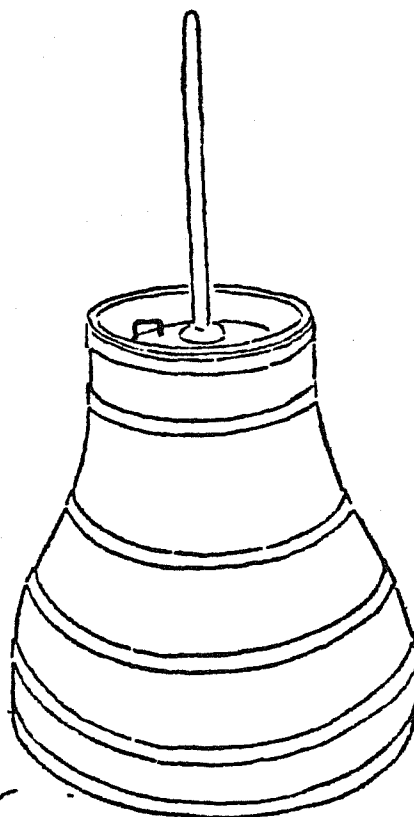
13. Hoe noemt u het soort karn waarin een stamper op en neer bewogen wordt?

.....

14. Hieronder ziet u een paar dergelijke karnen afgebeeld. Als zo'n karn in uw dorp bestond, wil u er dan de naam bijschrijven.

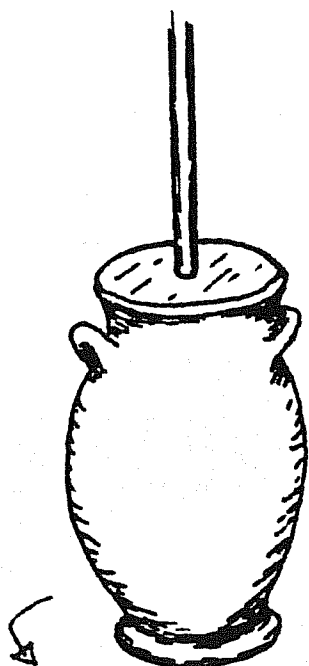


.....



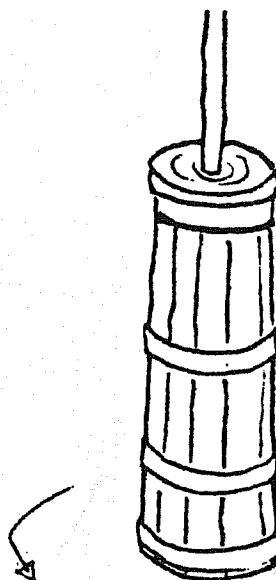
.....

15.



16. ....

17.



.....

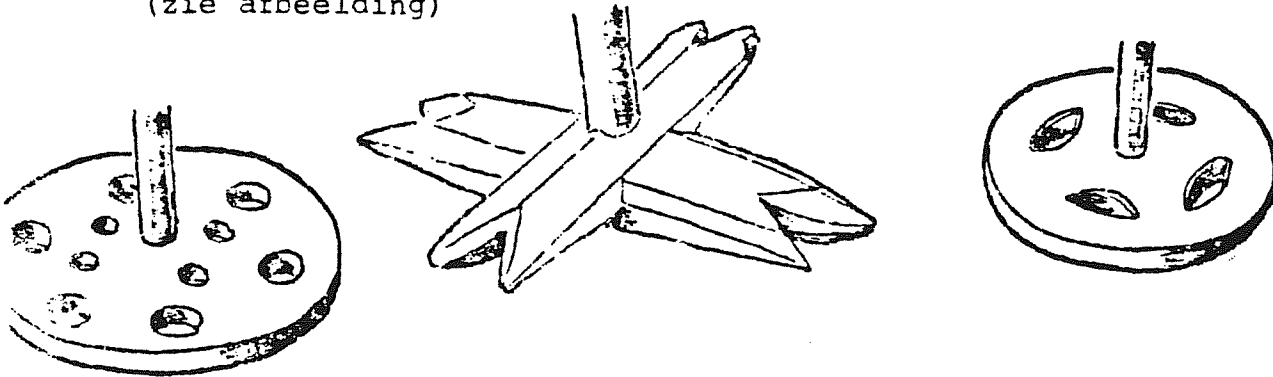
18. Al de afgebeelde karnen hadden een stamper die op en neer werd bewogen. Hoe heette die stamper in zijn geheel?

.....

19. Hoe heet de steel van die stamper?

.....

20. Hoe heet de doorboorde schijf of kruis onderaan die stamper?  
(zie afbeelding)



.....

21. Hoe noemt u verder bij de staf- of stampkarn:  
Het deksel van de karn?

.....

22. Het gat in dat deksel?

.....

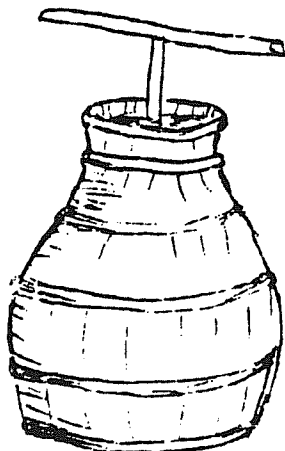
23. Het omgekeerde houten schoteltje met een gat dat soms over de staf werd geschoven om te beletten dat de melk bij het stampen naast de staf op zou spetten?

.....

24. Hoe heet een karn waarin de room of melk geklutst wordt door er een staf in heen en weer te draaien?

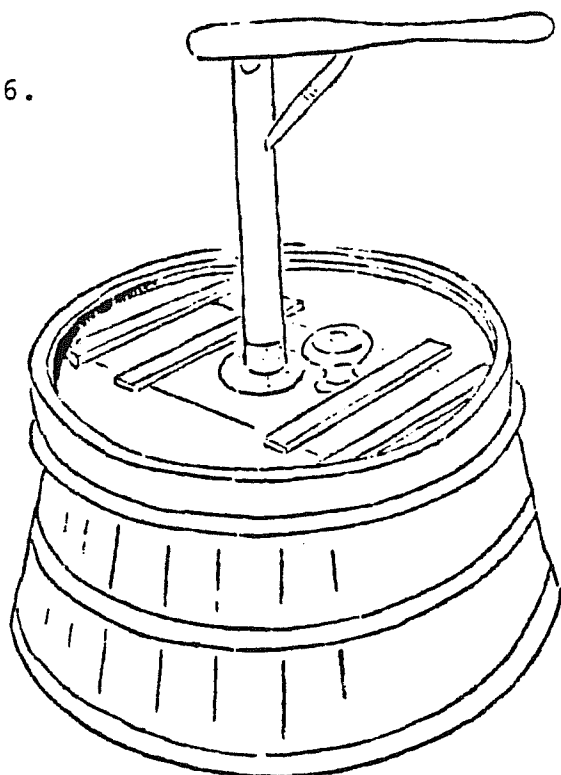
.....

25. Hieronder ziet u dergelijke karnen afgebeeld. Als er dergelijke karnen in uw dorp bestonden, wil u er dan de naam bijschrijven?  
(zie ook volgende bladzijde bovenaan)



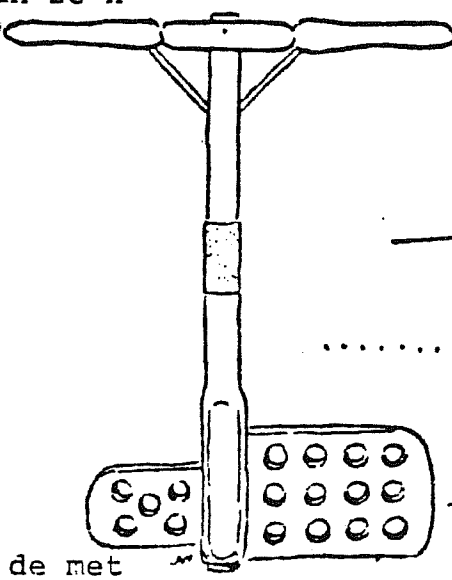
.....

26.



.....

27. Hoe heet de staf van zo'n karn? (zie tekening)

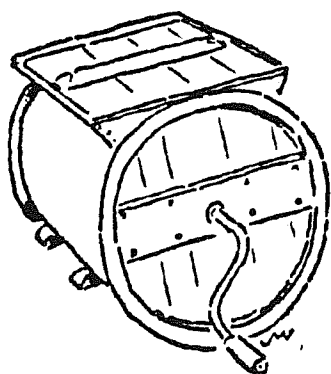


.....

28. Wat is de naam van de met gaten doorboorde plankjes onderaan de staf? (zie tekening)

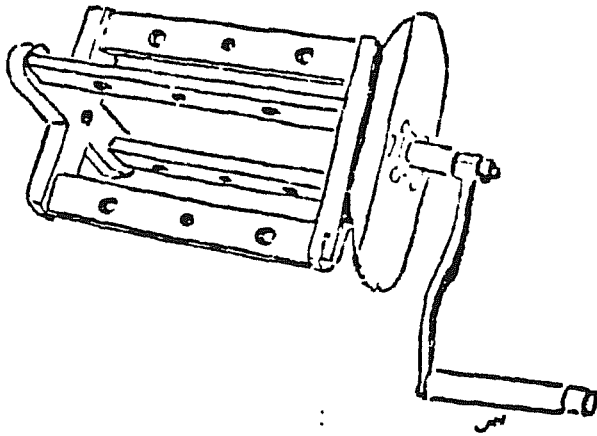
.....

29. Hoe heet het soort karn waarin een met de hand bewogen draaistel met schoepen of slagplanken de melk of room in beroering brengt? Hij lag meestal op een laag blokstel. (zie tekening)



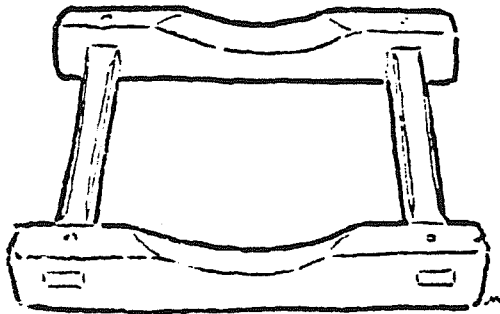
.....

30. Hoe heet het draaistel van die karn?(zie tekening)



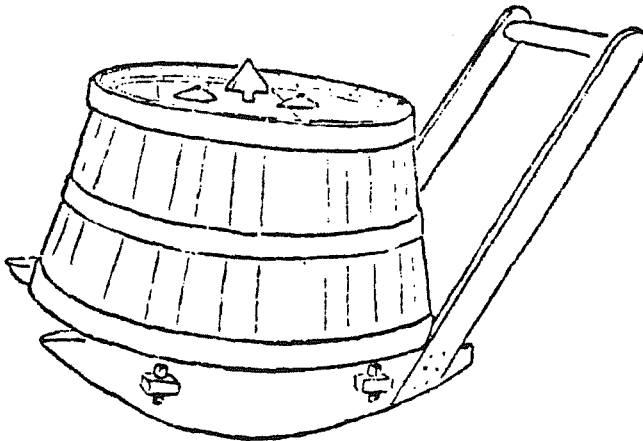
.....

31. Hoe heet het lage houten blokstel waar die karn ophigt?(zie tekening)



.....

32. Hoe noemt u een karn die in zijn geheel geschud wordt door hem op een soort waggelstoel te plaatsen? (zie tekening)



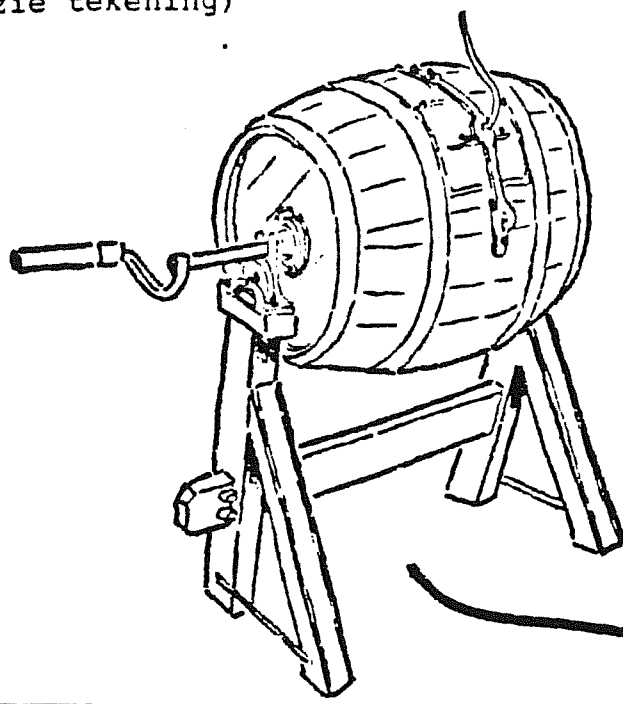
.....

33. Hoe noemt u het houten onderstel waarop zo'n karn geplaatst is bij het schudden?



.....

34. Welke naam gebruikt u voor een karn die om zijn lengte-as draait?  
(zie tekening)



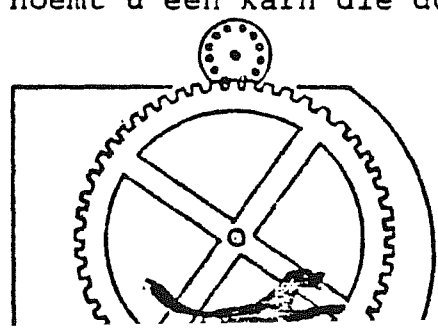
35. Hoe noemt u de houten stelling waar zo'n karn opligt? (zie tekening vraag 34.)

36. Hoe noemt u de plankjes met gaten die aan de binnenwand van zo'n karn zijn vastgemaakt?

37. Hoe noemt u de later opgekomen karn die om zijn breedte-as wentelt of, anders gezegd, over de kop tuimelt?

38. Hoe heet het afneembare deksel van zo'n tuimelkarn?

39. Hoe noemt u een karn die door een hond wordt voortbewogen?



40. Hoe noemt u het wiel waar de hond in loopt om de karn aan te drijven?

.....

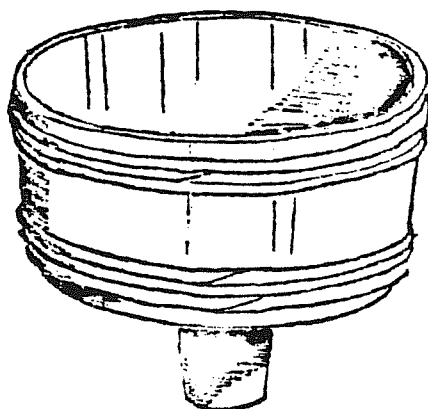
41. Bestond er een systeem om de hond tot lopen te dwingen als hij te traag liep? Zo ja, hoe heette het ?(hekelbard)

.....

42. Hoe noemde u de houten wasmachine dat met de hand bewogen werd?

.....

43. Welke naam gebruikt u voor de (houten) trechter die gebruikt wordt om de karn te vullen?(zie tekening)



.....

44. Hoe heet de opening van de karn waardoor de melk of de room wordt ingegoten?

.....

45. Hoe heet de opening waardoor de melk na het karnen wegvloeit?

.....

46. Hoe heet de tap die die opening afsluit?

.....

47. Hoe noemt u het verluchttingsgaatje in de karn?

.....

48. Hoe noemt u het kleine tapje dat dat gaatje afsluit?

.....

49. Hoe noemt u het kijkglas in een karnvat?

.....

50. Hoe heet het afneembare deksel van de tuimelkarn?

.....

C. De vorming van de boter

51. Heeft u een naam voor de hoeveelheid melk of room die gespaard wordt om in één keer gekarnd te worden? Zo ja, welke?

.....

52. Hoe noemt u het uitlaten van de lucht uit de karn?

.....

53. Hoe noemt u het rondtollen van de karn zonder dat de inhoud geschud of geklutst wordt?

.....

54. Hoe noemt u het schuim dat tijdens het karnen op de melk of room komt en de botervorming aankondigt?

.....

55. Hoe noemt u een kleine vetkruimel, het begin van wordende boter?

.....

56. Hoe zegt men: de boter begint zich te vormen?

.....

57. Hoe zegt men: de boter is gevormd?

.....

58. Hoe zegt men: de boterdeeltjes blijven gescheiden?

.....

59. Hoe zegt men: de boterdeeltjes hangen goed aaneen?

.....

60. Hoe heet: de boter van de gekarnde melk afscheppen met een lepel of met de hand?

.....

61. Hoe noemt u het schuim dat na het karnen op de karnemelk blijft staan en aanwijst dat de boter niet volledig van de melk gescheiden is?

.....

62. Hoe zegt men: koud water in de karn gieten om het aan de wand kleven van kleine boterdeeltjes te vermijden?

.....

63. Heeft u een naam voor de hoeveelheid boter die men van één karnbeurt heeft? Zo ja, welke?

.....

64. Hoe noemt u de melk die overblijft na het karnen?

.....

65. Hoe noemt u de wei of hui (= het waterige gedeelte) van de karnemelk?

.....

66. Kende u het gebruik van een zeker poeder dat men in de melk of room deed om het karnen te doen slagen en de kwaliteit van de boter te verbeteren en o.m. het ranzig worden tegen te gaan? Hoe heette dat poeder?

.....

67. Hoe noemt u een schraag of stel waarop men de karnton zet om uit te lekken en te verluchten na het karnen?

.....

#### D. Het bewerken van de boter

68. Hoe zegt men: boter bewerken in 't algemeen.

Bv. "Ik heb al gekarnd, maar ik moet nog

.....

69. Hoe noemt u het kneden van de boter om de karnemelk en het water eruit te persen?

.....

70. Hoe zegt men: de boter is (te) week, (te) zacht?

.....

71. Hoe zegt men: de boter is stevig, vast?

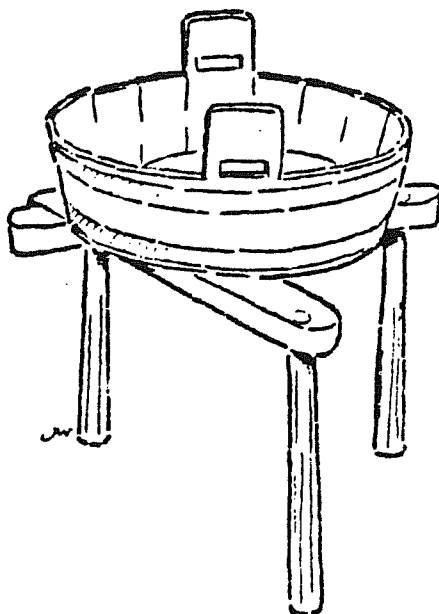
.....

72. Gebruikte u een houten kom om de boter in te bewerken? Zo ja, hoe heette die? (zie tekening)



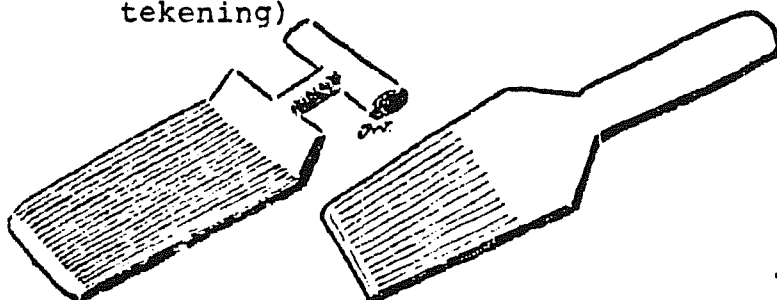
.....

73. Gebruikte u een laag, houten kuipje (eventueel op een steun of poten) om de boter in te kneden? Zo ja, hoe heette dat? (zie tekening)



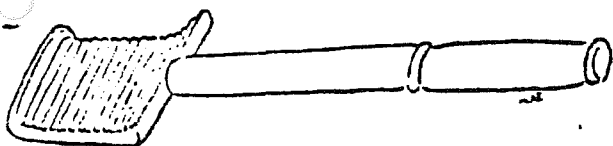
.....

74. Om de boter te kneden kan men verschillende werktuigen gebruiken. Hoe noemde u de langwerpige houten spaan met geribd blad? (zie tekening)



.....

75. Hoe noemde u de vierkante (of ronde) houten lepel (met kerven in en aan de rug afgerond) om boter te bewerken? (zie tekening)



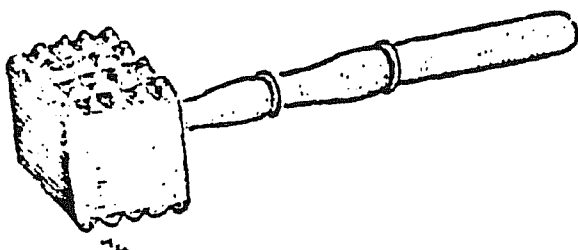
.....

76. Kende u een houten stamper om boter mee te kneden? Zo ja, hoe heette die?

.....

77. Kende u een houten hamer om boter mee te kneden? Zo ja, hoe heette die?

.....



## 7. Het opschikken van de boter

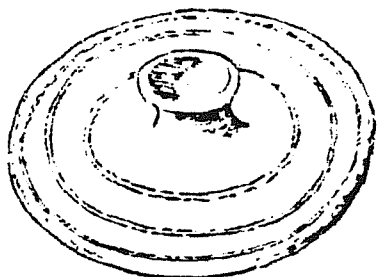
78. Hoe zegt men: de boter opschikken, klaarmaken voor de verkoop?

.....

79. Soms werd de boter eerst gekneed en daarna met ronde houten schijven, voorzien van een knop als handvat, opgeschikt. Indien u dat gebruik kende, hoe noemde u dan het opmaken van de boter met zo'n schijf?

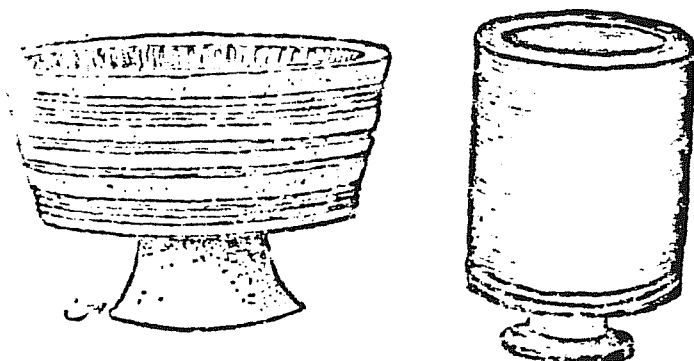
.....

80. Hoe heet die schijf zelf?(zie tekening)



.....

81. Als de boter opgeschikt werd in een houten vorm, hoe heette dan die houten vorm waarin de boterklomp zijn uiteindelijke voorkomen kreeg?(zie tekeningen)



.....

82. Hoe zei men: een boterklomp mooi, effen strijken?

.....

83. Hoe zei men: de botervorm versieren door er ribbetjes op te maken?

.....

84. Kende u een houten mes of plankje dat diende om de boter te snijden of glad te strijken? Zo ja, hoe noemde u dat houten mes of plankje?

.....

85. Hoe noemde u een opgeschikte klomp boter?

.....

86. Hoe noemde u een grote boterklomp(meer dan 2 kilo)?

.....

87. Hoe noemde u kleinere boterklompen(pond, 1 kilo, 2 kilo)?

.....

88. Hoe noemde u het werktuig waarmee de boterklomp werd gestempeld?

.....

89. Hoe heette die stempel op de boterklomp zelf?(botermerk)

.....

#### F. Met de boter naar de markt

90. Hoe heette het doek waarin men de boterklompen wond om ze naar de markt te brengen?

.....

91. Hoe heet het papier waar men boter in wikkelt?

.....

92. Hoe heet de korf of mand waarin de boter naar de markt werd gebracht?

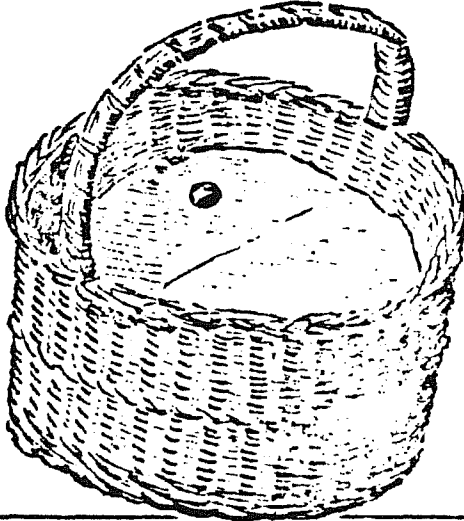
a) als die in de hand werd gedragen

.....

93. b) als die op de rug werd gedragen

.....

94. Gebruikte u een korf of een mand in twee verdiepingen waarin boter en eieren naar de markt werden gebracht. Zo ja, hoe heette die korf of mand? (zie tekening)



.....

95. Welke naam gebruikte u voor de hoeveelheid boter die in één keer naar de markt werd gebracht?

.....

96. Hoe zei men: met de boter naar de markt gaan om ze te verkopen?

.....

97. Hoe zei men: de boter niet op de markt verkopen maar aan een vaste afnemer?

.....

98. Hoe noemt men een boterkoopman?

.....

99. Kende u een soort boor om de boter te testen? Zo ja, hoe noemde u die boor?

.....

100. Hoe zei men: met een boor een weinig boter uit het middenste van de klomp halen om de boter te proeven? (testen)

.....

#### G. Soorten boter

101. Hoe noemt u boter van colostrum of van de eerste melk na het kalven?

.....

102. Hoe heet:

a) boter van koeien die in de weide lopen?

.....

103. b) de eerste grasboter (kruisboter).....

104. c) boter van koeien die in het na-gras (na het hooien) grazen

.....

105. d) boter van koeien die op een klaverweide grazen?

.....

106. e) boter van koeien die veel rapen eten?

.....

107. f) boter van koeien die veel kolen eten?

.....

108. g) boter van koeien die veel wortelen eten?

.....

109. h) boter van koeien terwijl ze 's winters op stal staan?

.....

110. i) boter van schapenmelk?

.....

111. j) boter van geitemelk?

.....

112. k) hoeveboter?

.....

113. l) boter van de zuivelfabriek?

.....

114. Kende u vroeger een produkt om bleke boter(stroboter, winterboter)geler te maken? Wat was het? Hoe heette het?

.....

115. Hoe zegt men: ranzig(van boter)?

.....

116. Hoe heet: ongezouten boter?

.....

117. Hoe heet de pekkel van gezouten boter?

.....

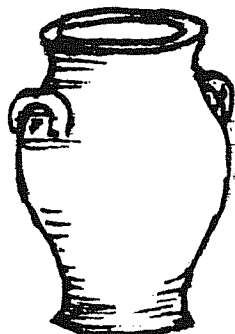
118. Hoe noemt u: boter in een aarden pot of kruik verzamelen om ze er een tijd lang in te bewaren?

.....

119. Hoe noemt u ingelegde boter?

.....

120. Hoe heet de aarden pot waarin boter wordt ingelegd?(zie tekening)



.....

121. Hoe heette het kuipje waarin vroeger boter werd ingelegd en zo verkocht?

.....

#### H. Het stremmen van de melk

122. Hoe zegt men: stremmen van melk om kaas te maken?

.....

123. Hoe noemt u: de melk op de gepaste warmtegraad brengen voor het stremmen?

.....

124. Hoe noemde u het vat waarin de melk gestremd wordt.

.....

125. Hoe heet een klein brokje of vlokje van stremmende of gestremde melk?

.....

---

126. Hoe noemt u een klonter gestremde melk?

.....

---

127. Hoe noemt u het produkt dat bij de melk gevoegd wordt om die te doen stremmen?

.....

---

128. Hoe noemt u het waterige gedeelte dat van gestremde melk gescheiden wordt?

.....

---

129. Hoe noemt u het vastere gedeelte van gestremde melk waar het waterige gedeelte uitgeperst is?

.....

---

130. Hoe heet de dooreengewerkte wrongel van melk, die soms zo op de boterhan gesmeerd werd?

.....

---

131. Over de eigenlijke kaasbereiding valt nog veel te vragen. Wil u aan de zegsman vragen of hij zelf nog kaas gemaakt heeft of er nog over kan vertellen( zoals over kaasperzen, kaasstoelen, drogen van kazen enz.). We sturen u dan een (kleine) vragenlijst over de kaasbereiding.

Ik wil de vragenlijst KAASBEREIDING toegestuurd krijgen JA / NEE  
(doorhalen wat niet past)