W O O R D E N B O E K V A N D E V L A A M S E D I A L E K T E N

RIJKSUNIVERSITEIT GENT
Seminarie voor Vlaamse Dialektologie
Blandijnberg 2
9000 Gent
(tel. 091/257611 toestel 4104)

Vragenlijst 28
januari 1981

DE BAKKER

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

GESPROKEN DOOR:

Naam: .....

Geboorteplaats: .....

Geboortejaar: .....

(vroeger)Beroep: .....

Geboortepl.vader: .....

Beboortepl. moeder: .....

Volledig adres en telefoonnummer

.....

.....

.....

OPGETEKEND DOOR:

Naam: .....

Geboorteplaats: .....

Geboortejaar: .....

Beroep: .....

Volledig adres en telefoonnummer

.....

.....

.....

Geachte medewerker,

Vragenlijst 28 gaat over het bedrijf van de BAKKER. De vragenlijst is opgesteld voor heel Oost-, West-, en Frans-Vlaanderen; U hoeft dan ook niet ontmoedigd te raken als u op bepaalde vragen niet kan antwoorden. Technieken, werktuigen en produkten kunnen immers van streek tot streek verschillen.

Deze vragenlijst moet dienen voor een dialektwoordenboek. Tracht daarom de dialektische uitspraak van de woorden zo goed mogelijk benaderend weer te geven. Wil u er ook zorg voor dragen dat u wel degelijk woorden geeft die in uw dialekt gebruikelijk waren of zijn. Indien nodig kan u vermelden of het om een nieuw of een oud woord gaat.

U zou ons ook zeer helpen indien u ons zou wijzen op technieken, werktuigen of produkten die wij over het hoofd gezien mochten hebben.

Dank bij voorbaat.

A. Algemeen

1. Hoe noemt u in uw dialekt iemand die het bakken van brood als beroep uitoefent?

.....

2. Hoe noemt u de vrouw van de bakker?

.....

3. Hoe noemt u de bakker die :

a) vooral brood bakt .....

4. b) vooral suikergoed bakt .....

5. c) vooral patisserie bakt .....

6. d) vooral taarten bakt .....

7. e) vooral wafels bakt .....

8. Kent u nog andere soorten bakkers? Zo ja, welke?

9. Hoe noemt u de bezigheid van de bakker?

.....

10. Welk woord gebruikt u voor de leerjongen of helper van de bakker?

.....

B. Kleding

11. Hoe noemt u de muts die de bakker draagt?

.....

12. Wilt u even aanduiden welk van de drie volgende kledingstukken u gebruikt en hoe ze in het dialekt genoemd worden?

a) wit werkpak .....

13. b) blauw werkpak .....

14. c) lange sluitende stofjas .....

15. d) voorschoot of schort .....

16. Hoe noemt u in het dialekt:

- het hemd dat de bakker draagt .....

17. - de broek die de bakker draagt .....

18. - de zweetdoek die de bakker op de nek draagt om verkoudheid te voorkomen

.....

19. - de handschoenen om zeer hete voorwerpen uit de oven te nemen?

.....

19a. - de vod of lap om hete voorwerpen uit de oven te nemen?

.....

C. Werkruimte

20. Hoe noemt u de werkruimte waar de oven staat en het brood gebakken wordt?

.....

21. Indien het banketbakken(taarten, koeken, kleingoed e.d.) in een aparte ruimte of een apart gedeelte van de werkplaats gebeurt , hoe heet die dan ?

.....

22. Hoe noemt u de opslagruimte voor meel?
a) als die zich op de zolder boven de oven bevindt

.....

23. b) als die zich elders bevindt?

.....

24. Hoe noemt u de opslagplaats voor brood?

.....

25. Welk woord gebruikte u in uw dialekt voor de plaats waar het nog warme brood kan afkoelen?

.....

26. Hoe noemt u het magazijn of de plaats waar u de grondstoffen bewaart?

.....

27. Welk woord gebruikt u voor de kelder waar u de grondstoffen bewaart ?

.....

28. Indien u een speciale ruimte heeft om de as in te bewaren, hoe noemt u die?

.....

29. Hoe noemt u de warme, droge ruimte boven de oven?

.....

D. De oven

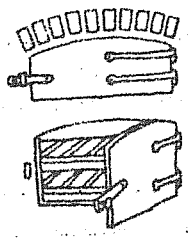
30. Hoe noemt u in uw dialekt:
De oven waarin brood gebakken wordt?

.....

31. De oven waarbij men in dezelfde ruimte stookt en bakt?

.....

32. Wat is de naam van de opening van de oven waardoor het hout om te stoken en het brood om te bakken gestoken wordt? (muil)



.....

---

33. Die opening kan op verschillende wijzen afgesloten worden. Hoe noemt u die afsluiting:

a) als het een houten plank is?

.....

34. b) als het een losse ijzeren plaat is?

.....

35. c) als het een ijzeren deur is?

.....

---

36. Wat zijn de dialektbenamingen voor:

37. a) de bodem van de oven? .....

38. b) de tegels van de bodem? .....

39. c) het gewelf van de oven? .....

40. d) de ruimte onder de oven? .....

---

41. Met welk soort stenen werd een oven gebouwd?

.....

---

42. Vroeger moest men in een pasgebouwde lemen oven enige tijd stoken om de oven te harden. Kent u nog een woord die die bewerking aanduidt?

.....

---

43. Indien u nog iemand kent die een lemen of stenen oven kan bouwen, zou u ons dan naam en adres van die persoon kunnen meedelen?

---

44. Hoe noemt u de afvoerpijp voor de rook?

.....

---

45. Hoe noemde u het type houtoven met roosters aan de zijkanten van de ovenmond en met schuiven die toelieten het vuur te regelen?

.....

46. Hoe noemt u een oven die gestookt wordt met:

a) kolen .....

47. b) cokes .....

48. c) stookolie .....

49. d) gas .....

---

50. Hoe heet een oven die verwarmd wordt door:

a) warm water .....

51. b) warme lucht .....

---

52. Welk woord gebruikt u voor de pijpen waar het warme water of de warme lucht doorstroomt?

.....

---

54. Wat is de benaming in het dialekt voor de oven met steenkool gestookt die afgesloten kan worden met behulp van zware ijzeren schuiven, aangebracht aan de binnenzijde van de bakruimte?

.....

---

55. Wat is de naam voor de openingen in de oven, die geopend of gesloten kunnen worden, om de richting van de vlam te regelen?

.....

---

56. Hoe noemt u de oven waar het brood op een soort vuurvaste doek ligt? (tapijtoven)

.....

---

57. Hoe heet de plaats waar gestookt wordt als:

a) die plaats zich in een hoek van de oven zelf bevindt?

.....

58. b) die plaats zich naast de oven bevindt; de warmte wordt dan met pijpen naar de oven geleid.

.....

---

59. Dikwijls zijn er in een bakkerij verschillende ovens boven elkaar. Hoe heet dan:

60. a) de onderste oven?? .....

61. b) de tweede oven .....

62. c) de derde oven .....

63. d) de bovenste oven? .....

E. Het stoken

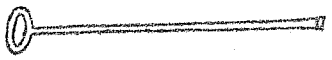
64. Hoe noemde u de bijeengebonden bundel takken of stukken gekloven hout waarmee vroeger een oven werd gestookt?

.....

65. Hoe zegt u : het vuur oppoken?

.....

66. Hoe noemt u het werktuig dat gebruikt wordt om het vuur in de oven te verspreiden?



.....

67. Hoe noemt u het op temperatuur brengen van de oven?

.....

68. Welk woord gebruikt u voor de schop waarmee kolen of cokes op het vuur werden gegooid?

.....

69. Hoe noemt u de riek of greep waarmee kolen of cokes op het vuur worden gegooid? Ze heeft tanden met balletjes in plaats van scherpe punten.

.....

F. Het reinigen van de oven

70. Hoe noemt u de half-verbrande houtresten?

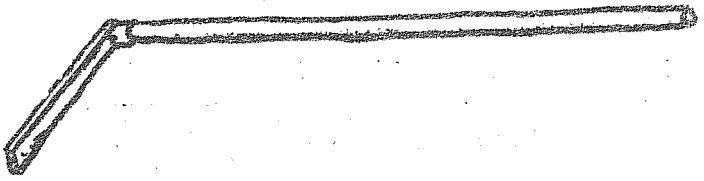
a) als ze nog in de oven zitten? .....

71. b) als ze in de doofpot zitten? .....

72. Hoe zegt u: de houtskool verwijderen? (de oven .....)

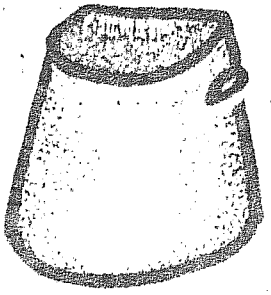
.....

73. Welke benaming gebruikt u in uw dialekt voor het omgebogen ijzer waarmee de oven wordt leeggehaald?



.....

74. Hoe noemt u de pot waarin de nog gloeiende houtresten verzameld worden?

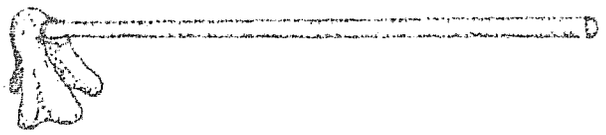


.....

75. Hoe zei u: de oven reinigen met een dweil?

.....

76. Hoe noemt u het werktuig waarmee u de oven dweilt?

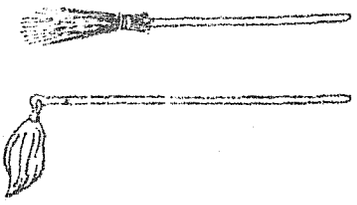


.....

77. Hoe zegt u: de oven reinigen met een borstel?

.....

[illegible] u [illegible] t werktuig waarmee u de oven veegt?



.....

G. Meel en bloem

79. Hoe noemt u de zak waarin het meel van de molen terugkwam?

.....

80. Welk woord gebruikt u voor gemalen graan dat nog niet gezuiverd is?

.....

81. Wanneer het graan gemalen is, zitten de gebroken hulzen van de korrels nog in het meel. Hoe noemt u :

a) de grove, bruine, schilfers? .....

82. b) de fijnere schilfertjes? .....

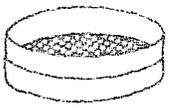
83. c) de zeer fijne onreinheden(punten van de korrel bv.)

.....

84. Hoe zegt u : zemelen uit het meel verwijderen?

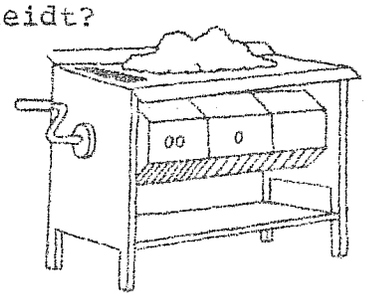
.....

85. Hoe noemt u het voorwerp waarmee u zemelen uit het meel verwijdert



.....

86. Hoe noemt u het voorwerp bestaande uit een grote cilindervormige zeef, besloten in een houten kast, waar de bakker of de molenaar de verschillende soorten van bloem en zemelen uit het meel scheidt?



.....

87. Hoe noemt u in 't algemeen meel dat gezuiverd en gezift is?

.....

88. In welke eenheid wordt de fijnheid van bloem uitgedrukt?

.....

89. Heeft u een speciale naam voor heel fijn gezifte bloem? Zo ja, welke?

.....

90. Hoe noemt u bloem van zeer harde droge tarwekorrels?

.....

91. Hoe noemt u niet geheel fijngemalen gepelde tarwe of spelt?

.....

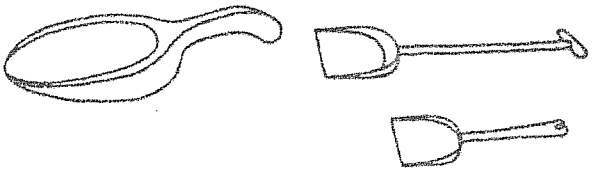
92. Welk woord gebruikt u in uw dialekt om de witte, buitenlandse bloem aan te duiden?

.....

93. Hoe zegt u : bloem met meel vermengen?

.....

94. Welke benaming gebruikt u voor de houten schop of ander gereedschap dat u gebruikt bij het mengen van bloem en meel?



.....

95. Hoe noemt u :

a) bloem met een sterke werking .....

96. b) bloem met een zwakke werking .....

97. c) bloem die aan elkaar kleeft .....

98. d) bloem die luchtig is .....

99. e) bloem die te droog is .....

100. f) bloem die te nat is .....

101. Heeft u nog andere namen om kwaliteit van bloem aan de duiden? (bv. namen afgeleid van het gekleurde touwtje rond de bloemzak?

.....

102. Hoe noemt u de ton waarin u bloem bewaart?

.....

103. De kuip waarin u bloem bewaart? .....

104. De kist of bak waarin u bloem bewaart?

.....

105. De baktrog waarin bloem bewaard wordt?

.....

106. De zak waarin bloem bewaard wordt?

.....

107. De silo waarin bloem bewaard wordt?

.....

---

108. Hoe noemt u het wormpje dat soms in (oud) meel aangetroffen wordt?

.....

---

109. Welke benamingen gebruikt u in uw dialekt voor de soorten kevers die in een bakkerij kunnen voorkomen?

a) de zwarte kever? .....

110. b) de rossige kever? .....

111. c) de bruine kever? .....

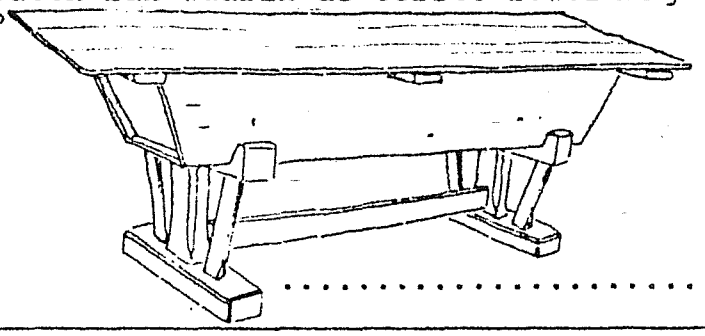
---

112. Welk produkt gebruikt u om dat ongedierte te bestrijden?

.....

H. Deeg

113. Hoe noemt u de houten bak waarin de eerste bewerking van het deeg plaatsvindt?



.....

---

114. Welk woord gebruikt u voor het bewerken van deeg met de hand?

.....

---

115. Hoe noemt (of noemde) u het bewerken van deeg met de voeten?

.....

---

116. Hoe noemt u in het dialekt een modern kneedmachine?

.....

---

117. Hoe zegt u :het deeg begint fijn te worden door het kneden?

.....

---

118. Hoe zegt u : veerkrachtig (van goed geknede deeg)

.....

119. Hoe zegt u : onvoldoende veerkrachtig, kleverig?

.....

120. Hoe noemt u de deegresten die zich aan de zijkanten en op de bodem van de trog vastzetten?

.....

121. Hoe noemt u het werktuig waarmee het deeg wordt losgestoken van de trogwand?

.....

122. Hoe zegt u : het deeg van de ene kant naar de andere kant van de trog werpen

.....

123. Hoe zegt u : het deeg uit de trog nemen?

.....

124. Heeft u nog een deegmachine gekend waarbij een paard de trekkracht leverde? Zo ja, hoe noemde u die machine?

.....

125. Hoe noemt u deeg die

a) te nat is .....

126. b) te droog is .....

127. Welke benaming gebruikt u voor het uitdrogen van het deeg?

.....

128. Hoe noemt u het harde deeg zonder gist erin dat soms gebruikt wordt om figuren mee te maken?

.....

I. Het rijzen

129. Hoe noemt u het moderne, droge, rijsmiddel dat aan het deeg in de trog wordt toegevoegd?

.....

130. Hoe noemt u het vloeibare rijsmiddel dat in de brouwerij gehaald wordt?

.....

131. Welke naam gebruikt u voor het door gisting verzuurde deeg dat vroeger als rijsmiddel gebruikt werd?

.....

132. Hoe zei men : zuurdeeg maken?

.....

133. Welke benaming gebruikte u voor de tijdsspanne die nodig was voor het deeg tot zuurdesem verzuurd was?

.....

134. Hoe noemde u de pot waarin u de zuurdesem liet gisten?

.....

135. Hoe noemde u het trogje waarin de zuurdesem werd klaargemaakt?

.....

136. Hoe zegt men in 't algemeen : rijzen?

.....

137. Hoe zegt men : beginnen te rijzen?

.....

138. Hoe zegt men : het deeg voor de eerste maal laten rijzen?

.....

139. Hoe noemt u die eerste rijsbeurt?

.....

140. Hoe noemt u deeg dat :

a) niet genoeg gerezen is? .....

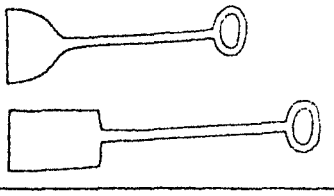
141. b) te lang gerezen heeft? .....

142. Hoe zegt men van gerezen deeg: op de juiste temperatuur zijn?

.....

J. Het bewerken van het deeg

143. Hoe noemt u het werktuig waarmee het deeg wordt verdeeld?



.....

144. Hoe noemt u het voorwerp waarop u het deeg legt voor verdere bewerking na bewerking in de trog, als het :

a) een bank is? .....

145. b) een boomstronk is(was)? .....

146. c) een tafel is? .....

147. d) het deksel van de trog is? .....

148. Hoe noemt u het doek of de zak waarop het deeg voor verdere bewerking wordt gelegd?

.....

149. Hoe noemt u het bewerken van het deeg op de werkbank?

.....

150. Welke benaming gebruikt u in uw dialekt voor het meel dat bij het bewerken van deeg op de werkbank wordt gestrooid om kleven te verhinderen?

.....

151. Hoe noemt u die bewerking?

.....

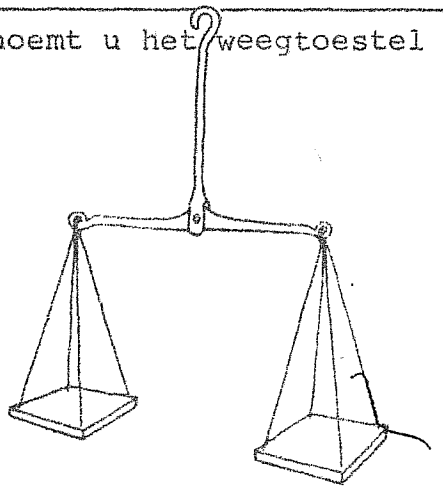
152. Hoe zegt u : het deeg op de werkbank verdelen in stukken van telkens één brood?

.....

153. Hoe zegt u : deeg afwegen?

.....

154. Hoe noemt u het weegtoestel waarmee dat gebeurt?



.....

155. Hoe noemt u de machine om deeg in afgewogen hoeveelheden te verdelen?

.....

156. Hoe zegt u : een bol vormen met het deeg?

.....

157. Hoe noemt u de plaats waar de uiteinden van de opgerolde deegplak over elkaar vallen?('t slot)

.....

158. Hoe noemt u de rijsperiode na het opbollen?

.....

159. Hoe noemde u het mandje waarin vroeger deegbroden te rijzen werden gezet?

.....

160. Hoe noemt u de kast waarin men de deegbroden laat rijzen?

.....

161. Hoe heet de doek waarmee het deeg bij het rijzen wordt afgedekt?

.....

162. Deeg dat aan 't rijzen is kan (bv. door een hevige stoot) opnieuw inzakken. Hoe zegt u : inzakken van deeg?

.....

163. Hoe zegt men van deeg : klaar om gebakken te worden?

.....

164. Hoe noemt u het natmaken van de bovenkant van het brood opdat het een mooie, glanzende, korst zou krijgen?

.....

165. Hoe heet de borstel waarmee dat natmaken gebeurt?

.....

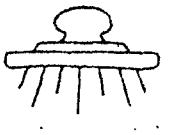
166. Met welke vloeistof maakt u het brood nat aan de bovenkant? En hoe heet die ?

.....

167. Hoe noemt u het voorwerp waarmee u een merk in het brood drukt?

.....

168. Hoe heet het plankje met ijzeren puntjes om gaatjes in het deegbrood aan te brengen om er de lucht uit te laten?

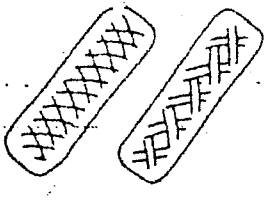


.....

169. Welke benaming gebruikt u voor dat aanbrengen van gaatjes in het deegbrood?

.....

170. Hoe zegt men : strepen maken op het deegbrood?



.....

171. Hoe zegt men : een gleuf aanbrengen in het deegbrood?

.....

172. Hoe noemt u de schaar die gebruikt wordt voor het aanbrengen van die gleuf?

.....

173. Hoe noemt u in 't algemeen een brood waarin een gleuf is aangebracht?
.....

174. Hoe heten de kleine uitsteeksels op de broodkorst ontstaan door het knippen van het brood?
.....

175. Welke benaming gebruikt u voor het stempelen of merken van het brood?
.....

176. Soms laat men het deeg nog een keer rijzen. Men laat het deeg dan.....
.....

177. Hoe heet die derde rijsperiode?
.....

178. Op welk ogenblik in de bewerking greep die derde rijsperiode plaats?
.....

K. Het bakken

179. Wanneer men vroeger bakte, werd het ovendeurtje soms dichtgepleisterd met leem of deeg. Hoe noemde u die bewerking?
.....

180. Hoe noemt u de metalen vorm waarin de bakker het deegbrood plaatst?
.....

181. Hoe heet de metalen plaat waarop gebak, pistolets e.d. geplaatst worden?
.....

182. Welke benaming gebruikt u voor het rek waarin die platen geplaatst worden na gebruik?
.....

183. Welk woord gebruikt u in uw dialekt voor het invetten van vorm of plaat om aankleven te vermijden?
.....

184. Met welk produkt wordt die vorm of plaat ingestreken? En hoe heet dat produkt?
.....

185. Hoe noemt u de borstel waarmee u de vorm of plaat instrijkt?
.....

186. Hoe heet de vod waarmee u de vorm of plaat instrijkt?

.....

187. Hoe noemt u in 't algemeen de werktuigen (palen, rakelijzers, deeghakken e.d.) die een bakker gebruikt?

.....

188. Hoe noemt u het rek waar u de werktuigen (o.a. de palen) oplegt?

.....

189. Welke benaming gebruikt u voor de hoeveelheid bloem die in één keer verbakken kan worden?

.....

190. Hoe heet de zak bloem die soms door particulieren bij de bakker gebracht wordt om te verbakken?

.....

191. Hoe noemt u het gebruik waarbij de bakker een hoeveelheid bloem van een particulier verbakt?

.....

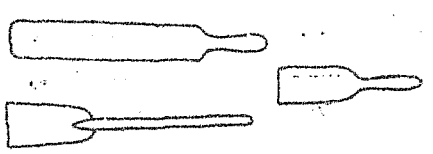
192. Hoe zegt u : deegbroden aangeven?

.....

193. Hoe zegt men : deegbrood in de oven plaatsen?

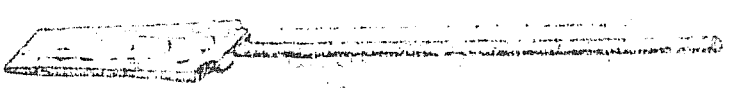
.....

194. Hoe heet het kleine paaltje waarmee een deegbrood op de ovenpaal gelegd wordt? Het wordt ook gebruikt om brood dat dicht bij de ovenmond ligt uit de oven te halen.



.....

195. Hoe noemt u in 't algemeen het voorwerp waarmee het deegbrood in de oven wordt geschoven?



.....

196. De bakker gebruikt verschillende soorten palen. Hoe heet :

a) de rechthoekige paal voor brood? .....

197. b) de langwerpige rechthoekige paal voor pistolets?

.....

198. c) de ronde paal voor rond brood? .....

199. Hoe zegt u : gewicht verliezen door het bakken?

.....

200. Welk woord gebruikt u voor het gewichtsverlies zelf?

.....

201. Hoe noemt u het laatste stadium van het eigenlijke bakproces, voor men het brood uit de oven haalt?

.....

202. Hoe zegt u : brood uit de oven halen?

.....

203. Hoe noemt u de lamp waarmee u de oven verlicht?

.....

204. Hoe heet de plank waarop vroeger (deeg)broden vervoerd werden. Men legde de plank met de broden op de schouder.

.....

205. Hoe zegt u van brood : verbranden?

.....

206. Hoe zegt u : brood uit de vorm halen?

.....

207. Hoe heet het opnieuw opwarmen van een oven voor de tweede bakbeurt?

.....

208. Welke benaming had het toestel om de temperatuur van de oven te meten?

.....

209. Hoe heet de houten stellage waarop het brood wordt weggezet om te verluchten, uit te dampen en af te koelen?

.....

L Het brood

210. Zou u de uitspraak van het woord 'brood' in uw dialekt zo precies mogelijk kunnen weergeven?

.....

211. Hoe noemt u de bovenkant van het brood?

212. Hoe noemt u de onderkant van het brood?

.....

213. Hoe heet een gebarsten en zwartgeblakerde korst?

.....

214. Hoe noemt u de korsten aan beide zijden van een brood die ontstaan als de broden aan elkaar gebakken zijn?

.....

215. Hoe heet een klonter meel in het brood?

.....

216. Hoe zegt u : inzakken (van 't brood op de plaats waar een klonter meel of een stuk ongaar deeg zit)?

.....

217. Hoe noemt u het binnenste van het brood?

.....

218. Hoe noemt u een brood met gaten in de kruim?

.....

219. Hoe noemt u die gaten zelf?

.....

220. Hoe noemt u het inzakken van een brood doordat de deegpunten (het slot) niet over elkaar vallen?

.....

221. Hoe heet de ziekte die in het brood kan komen, waarbij de broodkruim slijmerig wordt? (leng)

.....

222. Hoe noemt u :

a) niet genoeg gerezen en dus hard brood?

.....

223. b) bleek, te weinig gebakken brood

.....

224. c) zwart, te veel gebakken brood

.....

225. d) brood met uitpuilingen

.....

226. e) brood dat te droog is

.....

227. f) brood dat te nat is

.....

228. Hoe heet het baksel, gemaakt van de laatste deegrest?

.....

229. Hoe heet de afval van het brood als met het snijdt?

.....

230. Hoe noemt u de zak waarin de kruimels verzameld werden?

.....

231. Zou u zo vriendelijk willen zijn ons de namen in uw dialekt mee te delen van de meest courante, regionale , specialiteiten? Eventueel met een kort recept zodat we ze kunnen identificeren.