

WOORDENBOEK VAN DE VLAAMSE DIALEKTEN

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

Vragenlijst 43
augustus 1987

DE HUISRAAD

Dialekt van : (stad, dorp, gehucht, wijk),(gemeente),(provincie)

GESPROKEN DOOR :

OPGETEKEND DOOR :

Naam :

Naam :

Geboorteplaats :

Geboorteplaats :

Geboortejaar :

Geboortejaar :

(vroeger) Beroep :

Beroep :

Geboortekl. vader :

Geboortekl. moeder :

Volledig adres en telefoonnummer

Volledig adres en telefoonnummer :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Geachte medewerker,

Deze vragenlijst over HUISRAAD moet dienen voor een DIALEKTWOORDENBOEK.

Wil u er dus zorg voor dragen dat u wel degelijk woorden geeft die in uw dialekt gebruikelijk waren of zijn. Tracht de dialektische uitspraak zo goed mogelijk weer te geven. Maar u echter geen zorgen indien dat soms moeilijk blijkt te zijn. Elke aanduiding, hoe onvolmaakt ook, is welkom.

De vragenlijst is opgesteld voor heel Oost-, West-, Frans- en Zeeuws-Vlaanderen; raak dus niet ontmoedigd als u op bepaalde vragen niet kan antwoorden. Sommige woorden kunnen in uw streek reeds lang verdwenen zijn; misschien was de zaak zelfs onbekend.

U zou ons ook zeer helpen indien u ons zou wijzen op voorwerpen, handelingen of gewoonten die wij over het hoofd hebben gezien. Opmerkingen kan u altijd op een apart blad bijvoegen.

Deze vragenlijst is gebaseerd op de dissertatie van W.Minnaert (1983) en op de proefvragenlijst van J.Snauwaert (1986).

Dank bij voorbaat voor het invullen.

1. Hoe noemt u in uw dialect:
Het metalen voorwerp met hengel en tuit dat dient om water in te koken?
 - a. het moderne voorwerp (zie ill.)
 - b. het oudere voorwerp, dikwijls met ronde bodem, dat boven een haardvuur werd gehangen of in de opening van een kachel werd gezet (zie ill.)
3. De pot met deksel, tuit en oor waarin koffie wordt gezet?
4. De zak waardoor het water over de gemalen koffie wordt gegoten?
5. De buikige pot met tuit en oor waarin enkel thee wordt gezet?
6. Wanneer werd er thee gedronken? Als dagelijkse drank of als geneeskrachtige drank?
7. Indien er geen speciale pot voor thee bestond, waarin werd dan thee gezet?
8. Hoe noemt u in uw dialect:
Het keukengerei in het algemeen (= alle potten, pannen, messen, vorken, lepels e.d. bij elkaar)?
9. Alle potten en pannen bij elkaar? (zie ill.)
10. De pot, speciaal voor het koken van melk, met een uitneembaar deksel dat met gaatjes is doorboord, zodat de melk niet kan overkoken? (zie ill.)
11. Kent u een pot met dubbele bodem en dubbele wand waartussen heet water wordt gegoten? Deze pot wordt gebruikt om iets te verwarmen dat niet mag koken. Zo ja, hoe noemt u die? (zie ill.)

12. Hoe noemt u in uw dialect:
De metalen kookpot met twee oren en een deksel, gebruikt
voor het koken van allerlei voedigswaren in 't algemeen?
.....
-
13. De pot om aardappelen in te koken?
.....
-
14. De pot om groenten in te koken?
.....
-
15. De diepe pot met twee oren en een deksel die gebruikt wordt
voor het koken van soep? (zie ill.)
.....
-
16. De gietijzeren pot die dient om vlees langzaam gaar te laten
worden? Hij wordt ook gebruikt voor hutsepot.
.....
-
17. De moderne kookpot met dichtgesloten deksel waarin door
stoomdruk het voedsel snel gaar wordt? (zie ill.)
.....
-
18. De pot uit gietijzer waarin frituurvet wordt opgewarmd?
.....
-
19. De moderne pot voor frituurvet die elektrisch wordt opge-
warmd?
.....
-
20. De zeef in metaaldraad met een steelvormig handvat of twee
oren, die in de frituurketel wordt gehangen en waarin de
frietten worden gelegd?
.....
-
21. De schep met steel die uit metaaldraad gevlochten is en
waarmee met bv. frieten uit de olie of het vet kan scheppen?
(zie ill.)
.....
-
22. De kookpot voorzien van een geperforeerde inzetpan of uit-
neembare geperforeerde bodem, die dient om vis te koken?
.....
-
23. Het metalen voorwerp van geringe diepte, met een steel, dat
dient om spijzen in te bakken, te braden of te verwarmen?
.....

24. De diepe steelpan waarin spijzen worden gekookt of gesmoord?
Ze wordt ook gebruikt om melk in te koken.
.....
-
25. De ondiepe steelpan waarin vlees (ook vis, pannenkoeken e.d.)
wordt gebakken? (zie ill.)
.....
-
26. De pan met twee oortjes en een teutje om het braadvocht af
te gieten? (zie ill.)
.....
-
27. Het verhitten van spijzen in een open pan met toevoeging van
een weinig boter of olie?
BV: Ge moet de biefstukken nog
-
28. Het langzaam gaar laten worden van vlees in een gesloten pot
met toevoeging van een weinig water?
Bv. Dat stuk vlees moet zeker nog een half uur
-
29. Het langzaam gaar laten worden van groenten in een gesloten
pot met toevoeging van een weinig boter en water?
.....
-
30. Het onderdompelen van groenten in kokend water gedurende
één of enkele minuten?
.....
-
31. Het lichtjes bruin laten worden van bv. ajuinen in een
weinig olie of boter?
.....
-
32. Het dichtschroeien van vlees voor men het langzaam gaar
laat worden?
.....
-
33. Het zachtjes staan pruttelen van spijzen die lang op het
vuur moeten staan?
Bv: Kijk eens of de stoverij nog staat te
-
34. Het laten koken van spijzen in 't algemeen?
Bv: De patatten zijn al 10 minuten aan het
-
35. Het bereiden van spijzen in het algemeen?
Bv: Oei, 't is al 12 uur en ik moet nog beginnen

36. Hoe noemt u in uw dialect:

Het ronde deksel van de kachel (soms voorzien van een steel)?

.....

37. Werd op dat deksel soms iets gebakken? En zo ja, wat ?

38. De grote, ronde, verplaatsbare pot die gebruikt werd om varkensvoer te bereiden of om was af te koken? (zie ill.)

.....

39. De grote ketel die ingemetseld is boven een stookinrichting of die op pootjes staat en die dient om varkensvoer te bereiden of om was af te koken? (zie ill.)

.....

40. De grote metalen pot waarin de glazen bokalen gezet konden worden bij het sterilizeren van groenten? In het deksel is soms een gat waarin een thermometer geplaatst wordt.

.....

41. Het voorwerp in metaal met gaatjes in de bodem dat dient om groenten te laten uitlekken?

.....

42. Het voorwerp van plastic met gaatjes of gleufjes in de bodem dat dient om groenten te laten uitlekken?

.....

43. Het plastieken mandvormige voorwerp dat uit twee delen bestaat en dat dient om bv. sla uit te slingeren?

.....

44. Het halfbolvormige voorwerp van metaalgaas, meestal met een steelvormig handvat, dat onder andere gebruikt wordt bij het inschenken van thee of om de inhoud van konservenblikjes te laten uitlekken? (zie ill.)

.....

45. De grotere zeef van metaalgaas die dient om melk door te gieten?

.....

46. Hoe noemt u het gieten van de melk door die zeef?

Bv:

De melk

.....

47. De zeef die bestaat uit een houten band waarbinnen, in het midden, metaalgaas of een doek gespannen is? Het voorwerp dient om bloem te zeven. (zie ill.)

.....

48. De zeef voorzien van een draaier waarmee gekookte aardappelen of groenten gelijkmatig door de gaatjes van de bodem worden gedrukt? (zie ill.)
.....
-
49. Het moderne elektrische werktuig met schroef waarmee men vooral soepgroenten fijnmaalt?
.....
-
50. De metalen eetlepel waarmee men soep eet?
.....
-
51. De houten, ronde, eetlepel, meestal met een kortere steel dan de metalen lepel?
.....
-
52. De lepel met grote inhoud waarmee men soep uitschept? (zie ill.)
.....
-
53. De houten lepel waarmee in spijsen geroerd wordt om te voorkomen dat ze aanbranden?
.....
-
54. De kleinere metalen lepel met een teutje waarmee saus over de spijsen gegoten kan worden?
.....
-
55. Het kleine lepeltje dat dient om in de koffie te roeren?
.....
-
56. Het kleine houten lepeltje bestemd om mosterd uit een potje te scheppen?
.....
-
57. Het speciale lepeltje dat dient om een hoeveelheid van een vaste of vloeibare stof af te meten? (zie ill.)
.....
-
58. De grote platte lepel met gaatjes doorboord? (zie ill.)
.....
-
59. De vierkante of ronde houten lepel met kerven erin. Hij is aan de rug afgerond en dient om boter te kneden of uit een pot te schrapen? (zie ill.)
.....

60. Het gewone mes dat aan tafel gebruikt wordt samen met lepel en vork?
.....
-
61. Het mes met een plat, breed lemmer waarmee men boter op het brood smeert?
.....
-
62. Een boterham?
.....
-
63. Boter op een boterham smeren?
.....
-
64. Het handvat van een mes (meestal uit hout of plastic)?
.....
-
65. Het metalen snijblad van het mes dat in het handvat vastzit?
.....
-
66. Het tafelmess waarvan het lemmet schuin op de steel staat en dat gebruikt wordt bij het eten van vis?
.....
-
67. Een mes waarvan het snijdende gedeelte met tanden bezet is?
.....
-
68. Het nogal grote mes met lang lemmet, meestal met tanden, dat gebruikt wordt om brood te snijden?
.....
-
69. Het mes met anasteun dat gebruikt wordt om brood te snijden?
.....
-
70. Het grote mes met breed lemmet en zonder tanden? Het dient om bv. varkensgebrad te snijden?
.....
-
71. Het mes waarmee stukken vis worden gesneden en op het bord worden gebracht?
.....
-
72. Hoe zag dat mes eruit?
.....
-
73. Hoe noemt u in uw dialect het zeer scherpe, kleine mesje dat spits toeloopt en dat vooral dient om te schillen of om groenten te snijden?
.....

74. Er bestaan ook beweegbare mesjes met een snijgleuf waarmee men bv. aardappelen of schorseneren erg dun kan schillen. Hoe noemt u in uw dialect: Het model waarbij het mes in het verlengde van de steel ligt? (zie ill.)
.....
-
75. Het model waarbij het mes loodrecht op de richting van het handvat staat? (zie ill.)
.....
-
76. Het voorwerp met een langwerpig metalen blad dat stomp is aan het uiteinde en dat dient om pannenkoeken in de pan om te keren?
.....
-
77. Het vork met twee tanden dat dient om wafels of pannenkoeken om te keren?
.....
-
78. Het voorwerp met een plat vlak uit rubber of plastic op een steel dat dient om restjes uit een pan of pot te schrapen? (zie ill.)
.....
-
79. De schaar die dient om vlees te snijden?
.....
-
80. De schaar die dient om gebraden gevogelte in stukken te snijden?
.....
-
81. Het mes met gebogen snijblad en een handvat dat dient om bv. savooien fijn te snijden? (zie ill.)
.....
-
82. Het mes met twee handvatten, één aan weerszijden van het gebogen snijblad, dat dient om groenten fijn te snijden? (zie ill.)
.....
-
83. Het hakmes met kort handvat en rechthoekig blad dat gebruikt wordt voor het fijnhakken van groenten of vlees? (zie ill.)
.....
-
84. Het bijlvormige voorwerp met vrij lange steel dat gebruikt wordt voor het fijnhakken van vlees en gevogelte? (zie ill.)
.....
-
85. Het moderne voorwerp dat bestaat uit een aantal naast elkaar geplaatste metalen schijven op een as, dat men over de groenten heen en weer beweegt om ze fijn te maken?
.....

86. De houten plank waarop groenten fijngehakt worden?

.....

87. De houten plank met opstaande randen waarop groenten fijngehakt worden? (zie ill.)

.....

88. De houten plank met gleuven aan de randen waarop vlees versneden wordt?

.....

89. Het gewone eetvork?

.....

90. Het grote vork met twee of drie tanden dat dient om stukken vlees uit de pan te halen of om ze vast te houden bij het snijden?

.....

91. Het werktuig bestaande uit een aantal beugels in metaaldraad waarvan de uiteinden in een steek geklemd zitten. Het dient om eiwit luchtig te kloppen? (zie ill.)

.....

92. Het werktuig bestaande uit een spiraalvormige veer die naar het uiteinde toe breder wordt en met het andere uiteinde in een handvat geklemd zit? Het dient ook om o.a. eiwit luchtig te kloppen. (zie ill.)

.....

93. Het werktuig bestaande uit verschillende ronddraaiende kloppers die tegelijk in beweging worden gebracht door een zwengel? Het dient o.a. om mayonaise te maken. (zie ill.)

.....

94. Het moderne werktuig met verschillende ronddraaiende kloppers dat elektrisch wordt aangedreven?

.....

95. Het houten voorwerp in de vorm van een cilinder, voorzien van twee handvatten, waarmee deeg wordt uitgerold?

.....

96. De houten plank waarop deeg wordt uitgerold?

.....

97. De linnen zak waarop verschillende spuitmondjes (met tandjes) aangebracht kunnen worden en die dient om bv. slagroom op taarten te spuiten?

.....

98. Eén zo'n (getand) spuitmondje?

.....

99. De metalen vorm waarin brood wordt gebakken?

.....

100. De metalen vorm met gekartelde randen die dient om taarten te bakken?

.....

101. Het lepelvormige voorwerp met een plat gekarteld blad, dat dient om de vorm van klein gebak bij te werken?

.....

102. De ronde steen met ijzeren band errond, die voorzien was van twee oren zodat men de steen kon vastnemen wanneer hij heet was? De steen werd eerst heet gemaakt op de kachel en dan in de oven van de kachel gezet om vla of taarten te bakken. (zie ill.)

.....

103. Het voorwerp met twee lange stelen dat dient om wafels te bakken? (oud model) (zie ill.)

.....

104. Het toestel om wafels te bakken dat dichtklapt als een boek? (zie ill.)

.....

105. Het voorwerp bestaande uit een volle houten schijf op een steel dat dient om gekookte aardappelen fijn te stampen? (zie ill.)

.....

106. Het voorwerp bestaande uit een doorboorde metalen schijf met een steel die in twee benen uitloopt. Het dient om gekookte aardappelen fijn te stampen. (zie ill.)

.....

107. Het grote voorwerp dat dient om aardappelen voor de varkens fijn te stampen?

.....

108. Het voorwerp dat bestaat uit een platte metalen plaat die met gaatjes is doorboord zodat aan één kant van de plaat een ruw oppervlak ontstaat? Het voorwerp dient om bv. wortelen fijn te wrijven.

.....

109. Het kleinere voorwerp dat bestaat uit een gebogen metalen plaat met gaatjes die een ruw oppervlak vormen en dat dient om kruiden (bv. muskaatnoot) fijn te wrijven?

.....

110. Het molentje dat dient om koffiebonen fijn te malen?

.....

111. Het instrument met twee benen die scharnierend aan elkaar verbonden zijn en dat dient om kandijsuiker in stukken te rijpen of noten te kraken? (zie ill.)

.....

112. Het glazen, stenen of plastieken voorwerp, bestaande uit een top in de vorm van een piramide die op een bodem met gaatjes staat? Daaronder is een reservoir met een tuitje. Het dient om citroenen of appelsienen uit te persen.

.....

113. Het voorwerp met een handvat en een hol metalen cilindertje waarmee men het klokhuis uit een appel kan halen? (zie ill.)

.....

114. Het raamwerk uit evenwijdige of kruisende metalen staafjes om boven een vuur vlees te braden?

.....

115. Welke soorten van roosters kent u? Wil u ze in 't kort beschrijven?

116. Kende u een voorwerp dat onder een stuk vlees werd geplaatst om het afdruiwend vet op te vangen bij het roosteren? Zo ja, hoe noemde u dat voorwerp in uw dialect?

.....

117. Hoe zag dat voorwerp eruit?

118. Een ijzeren staaf waarop een stuk vlees of gevogelte wordt gestoken en dat boven een vuur wordt rondgedraaid?

.....

119. Het moderne elektrische toestel waarin sneden brood gestoken kunnen worden om ze te roosteren?

.....

120. De lap die gebruikt wordt om hete potten vast te grijpen?

.....

121. Het toestel dat dient om conservenblikjes te openen?

.....

122. Het voorwerp dat dient om dekseltjes van bierflesjes te verwijderen? (zie ill.)

.....

123. Het voorwerp dat dient om kurken uit wijnflessen te trekken? (zie ill.)

.....

124. Het stopsel dat een geopende fles voor bewaring opnieuw sluit?

.....

125. Het apparaat waarmee rauwe aardappelen in frieten worden gesneden? De rauwe aardappel wordt met een hefboom door een metalen raster geduwd.

.....

126. Het voorwerp dat breed is van boven, dat van onderen uitloopt op een smalle buis en dat gebruikt wordt om vloeistoffen door een kleine opening te laten?

.....

127. De glazen beker waarop een schaalverdeling is aangebracht en die dient om een bepaalde hoeveelheid van een vaste of vloeibare stof af te meten? Hij dient ook bij het dooreen mengen van verschillende zaken.

.....

T A F E L G E R E I

128. Een stel bijeenhorend tafelgerei (= alle borden en schotels) in 't algemeen?

.....

129. Alles wat op tafel staat en nodig is bij het koffie drinken?

.....

130. Het geheel van benodigdheden als men warm eet (= een aantal platte en diepe borden, dessertborden, schotels, enz.)?

.....

131. Het geheel van glazen dat nodig is bij een diner?

.....

132. Een stel bijeenhorend vaatwerk voor het zetten en drinken van thee?

.....

133. Een bijeenhorend stel wijnglazen?

.....

134. Een bijeenhorend stel bierglazen?

.....

135. Een stel bijeenhorende kommetjes (soms met één grote kom) om roomijs of flan in op te dienen?

.....

136. Het stel met twee identieke potjes voor olie en azijn dat op tafel wordt gezet?

.....

137. De grote lepel en vork om sla uit een grote kom op het etensbord te scheppen?

.....

138. De lepel en vork waarmee men zich van ingelegd of gekonserveerd fruit bedient?

.....

139. Een eetbord in 't algemeen?

.....

140. Het platte eetbord waarop de warme spijzen liggen?

.....

141. Het diepere eetbord waaruit soep wordt gegeten?

.....

142. Hoe noemt u het opeten van soep met een lepel? Soep eten, soep drinken of nog iets anders?

.....

143. Het plankje waarop men brood smeert of vlees snijdt tijdens het eten?

.....

144. Het kleinere, platte bord waaruit het dessert wordt gegeten?

.....

145. De kleine, puntige lepel waarmee men gebak eet?

.....

146. Het kleine vork met scherpe tanden waarmee men gebak eet?

.....

147. Het grote platte bord in 't algemeen dat dient om spijzen op te dienen? Het dient nooit om uit te eten.

.....

148. Het kleine, ronde schoteltje dat onder een koffiekopje gezet kan worden?

.....

149. Het ronde, min of meer diepe schoteltje, waarin men een portie van een bepaalde spijs schept?

.....

150. Het diepe voorwerp waarin soep wordt opgediend (meestal enkel bij speciale gelegenheden)?

.....

151. Het diepe voorwerp waarin men groenten of aardappelen opdiend (meestal enkel bij speciale gelegenheden)?

.....

152. Het voorwerp waarop fruit wordt gelegd?

.....

153. Een fruitschaal met verschillende verdiepingen?

.....

154. Het voorwerp waarin snoep wordt opgediend?

.....

155. Het glazen voorwerp om uit te drinken in 't algemeen?

.....

156. Een glas met een voet in 't algemeen?

.....

157. Een bierglas zonder voet?

.....

158. Een bierglas met een voet?

.....

159. Een bierglas met een oor?

.....

150. Het stenen voorwerp met een oor waaruit bier wordt gedronken ?
(zie ill.)

151. Kent u verschillende benamingen voor glazen naargelang van de
grootte of de inhoud van het glas ? Zo ja, welke ?

152. Het glas waaruit wijn wordt gedronken ? Het staat altijd op een
voet. (zie ill.)

153. Het kleine glaasje waaruit jenever wordt gedronken ?

154. Het voorwerp met een handvat waarmee men een of andere drank
uitschenkt ?

155. Het glazen voorwerp met een handvat waarin men water of een andere
drank op tafel zet ?

156. Het glazen voorwerp zonder handvat en met een smalle hals waarmee
men o.a. water uitschenkt ?

157. Het stenen voorwerp met een handvat waarin men water of een andere
drank op tafel zet ?

163. Het voorwerp met oor waaruit men vooral koffie drinkt ?
(zie ill.)

169. Het grotere voorwerp met oor en met rechte wanden, waaruit men
koffie, thee, soep e.d. drinkt ?

170. Het wijde voorwerp zonder oor waaruit men naast koffie ook soep
of pap drinkt ? (zie ill.)

171. Het diepe, meestal ovalen voorwerp, waarin saus op tafel wordt
gezet ? Het heeft aan de bovenrand een tuitje.

172. Het voorwerp waarin melk voor de koffie op tafel wordt
gezet?

.....

173. Het voorwerp met een inhoud van 2 à 3 liter dat dient om
melk te halen (bv. bij de boeren) of te bewaren? (zie ill.)

.....

174. Hoe zag dat voorwerp eruit?

175. Het stenen of blikken voorwerp zonder oor en met rechte
wanden, dat dient om koude, niet-alkoholische dranken
uit te drinken? (zie ill.)

.....

176. Het plastieken voorwerp zonder oor dat dient om koude,
niet-alkoholische dranken uit te drinken?

.....

177. Het stenen of blikken voorwerp met een oor dat dient om
koude, niet-alkoholische dranken uit te drinken? (zie ill.)

.....

178. Het kleine voorwerp waarin een gekookt ei wordt gezet?

.....

179. Het potje waarin boter op tafel wordt gezet?

.....

180. Het rechthoekige voorwerp met een deksel waarin boter op
tafel wordt gezet?

.....

181. Het potje waarin suiker op tafel wordt gezet?

.....

182. Het strooibusje met peper?

.....

183. Het strooibusje met zout?

.....

184. Het potje met mosterd dat op tafel wordt gezet?

.....

185. De tang waarmee men een klontje suiker grijpt? (zie ill.)

.....

186. Het grijpertje waarmee ijsklontjes worden genomen?

.....

187. De schep met steel om stukken taart te nemen?

.....

188. Het met was ingestreken of geplastificeerd tafellaken
waarop men eet?

.....

189. Het tafelbedekkend laken uit lichte stof waar al dan
niet op gegeten wordt?

.....

190. Het dik stuk textiel dat de volledige tafel bedekt en van
de randen afhangt? Er wordt nooit op gegeten.

.....

191. De band textiel die ter versiering op de tafel wordt gelegd?

.....

192. Het moderne kleine stuk textiel dat onder elk bord afzonder-
lijk gelegd wordt?

.....

V A R I A

193. De buikige pot uit gebakken aarde, met een bruine kleurstof
overtrokken, die dient om varkensvlees op te leggen, smout
te bewaren, melk te laten verzuren enz. (zie ill.)

.....

194. De pot uit blauw en grijs aardewerk, kleiner dan de bruine
pot, die dient voor allerlei huishoudelijke doeleinden?
(zie ill.)

.....

195. De stenen kruik uit bruin aardewerk waarin men vroeger
jenever bewaarde? Hij is cilindrisch van vorm, met een
korte hals en een stop (soms met een oortje). (zie ill.)

.....

196. Het metalen keteltje waarin men vroeger warm eten naar de
arbeiders op het veld droeg? (zie ill.)

.....

197. Hoe zag dat keteltje eruit?

198. De ouderwetse metalen drinkbus, voorzien van een sluitingsmechanisme, die dient om koffie, thee, melk e.d. mee naar het werk te nemen? (zie ill.)

.....

199. Het meer moderne voorwerp met een isolerende wand waarin men hete dranken lange tijd warm kan houden?

.....

200. Kende u een ronde drinkbus in steen met een stopsel? Zo ja, hoe noemde u die?

.....

201. De glazen pot met een deksel waarin men groenten, fruit e.d. oplegt?

.....

202. Het voorwerp uit metaal of plastic met een inhoud van ongeveer 10 liter en voorzien van een hengsel? (zie ill.)

.....

203. Het houten voorwerp met een inhoud van ongeveer 10 liter en voorzien van een hengsel?

.....

204. De emmer met twee oren die onder een pomp werd geplaatst?

.....

205. Het kleinere emmertje, dikwijls met een ronde bodem en met een hengsel, dat diende om water te putten? (zie ill.)

.....

206. Kende u nog andere soorten emmers? Zo ja, hoe noemde u die en waarvoor werden ze gebruikt?

207. Het voorwerp met een aantal haken dat diende om een putemmer die van z'n touw of ketting was losgeraakt weer uit de waterput te vissen? (zie ill.)

.....

208. De emmer die bovenaan vrij breed is en voorzien is van een handvat aan de zijkant? Hij dient om kolen te halen en gereed te zetten. (zie ill.)

.....

209. Het langere en smallere voorwerp met hengel en handvat onderaan dat dient om kolen te halen en gereed te zetten? (zie ill.)

.....

210. De grote ondiepe schotel, vroeger uit aardewerk, blik of verlakt ijzer, nu dikwijls uit plastic? Soms heeft hij twee oortjes.

.....

211. De aarden of verlakte schotel, meestal voorzien van een teutje, waarin de melk te dikken werd gezet? (zie ill.)

.....

212. Het lage, verlakte, zinken of plasticen kuipje waarin o.a. de afwas werd gedaan?

.....

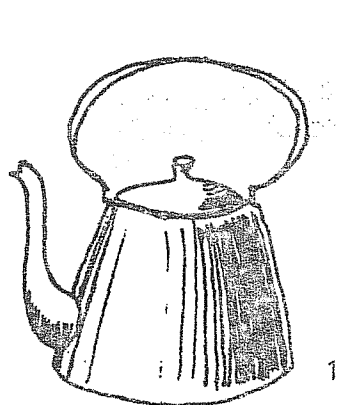
213 De hoge, vrij grote kuip uit gegalvaniseerd metaal zink, nu ook uit plastic, waarin o.a. met de hand kleren werden gewassen?

.....

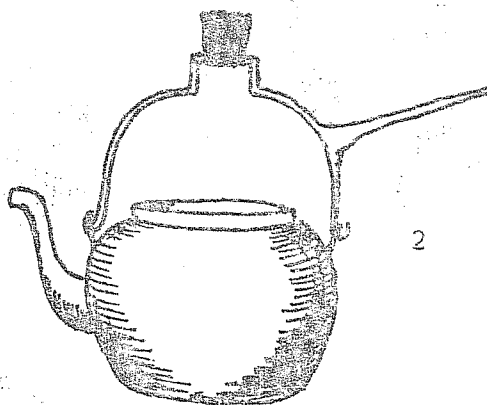
214 De grote, lage eetschotel uit aardewerk (soms uit hout) waaruit men vroeger allen samen aardappelen of pap at? (zie ill.)

.....

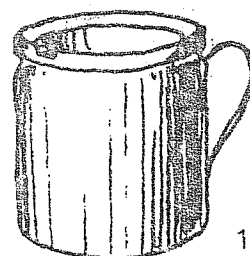
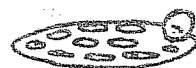
WOORDENBOEK VAN DE VLAAMSE DIALEKTEN : bijlage bij WVD 43 : huisraad
 (Gelieve de illustraties niet terug te sturen)
 Het nummer van de illustratie komt overeen met het nummer van de vraag.



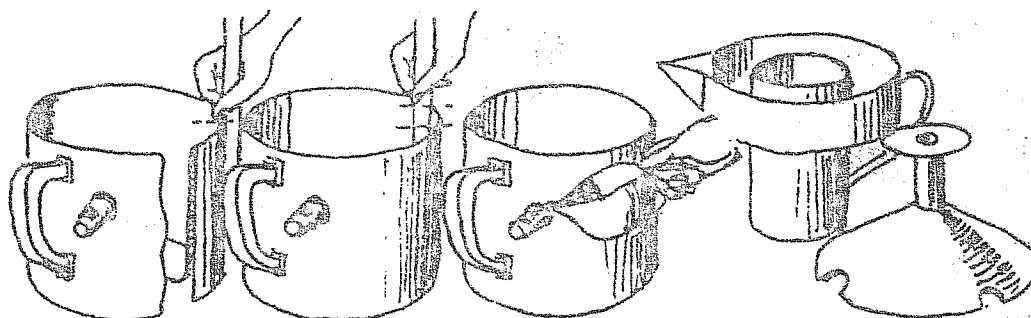
1



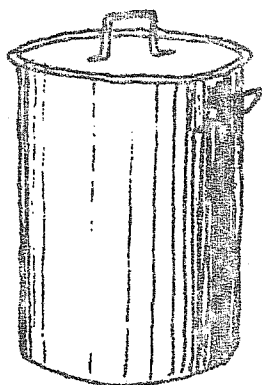
2



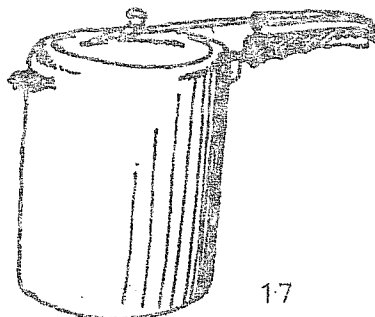
10



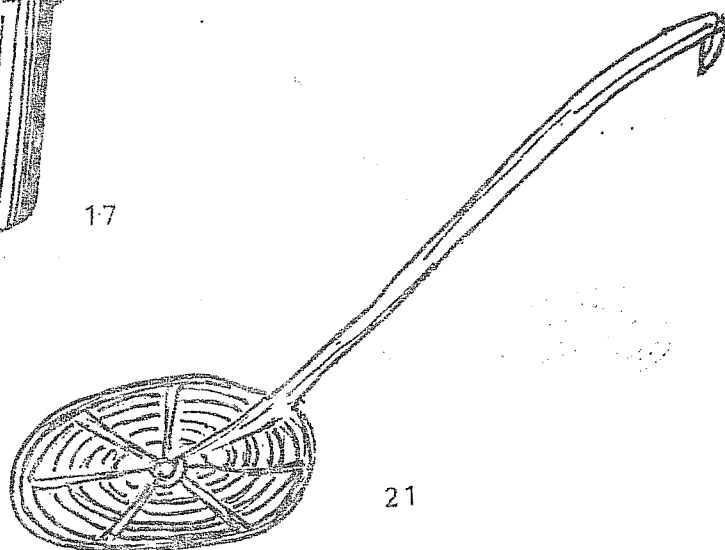
11



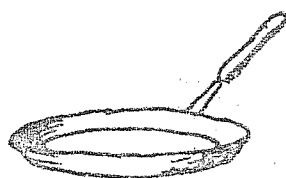
15



17



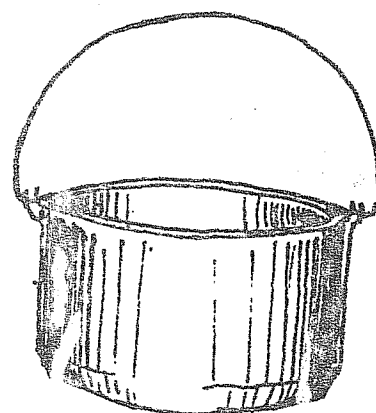
21



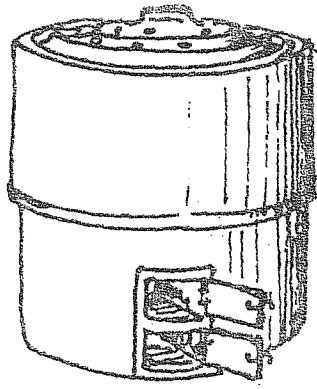
25



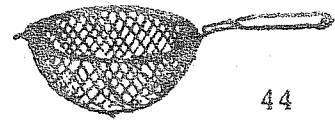
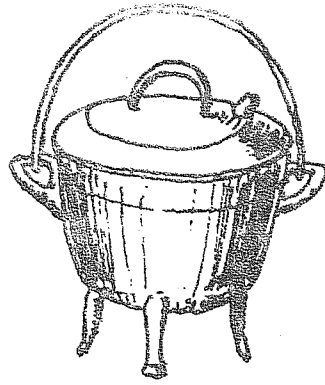
26



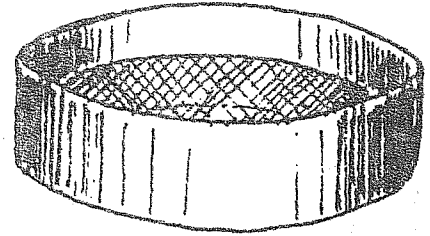
38



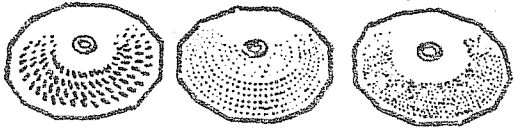
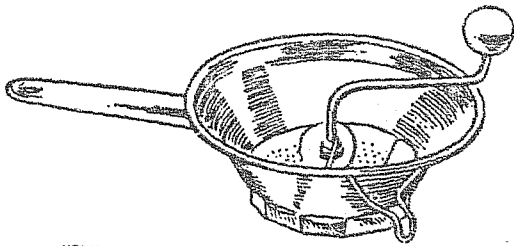
39



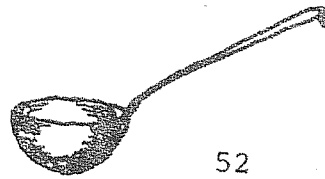
44



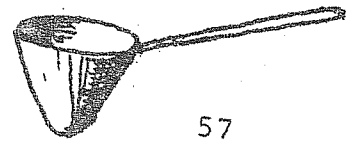
47



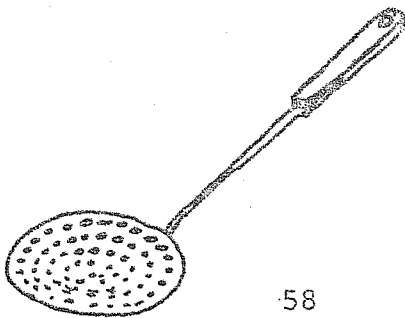
48



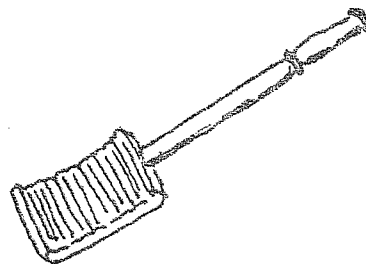
52



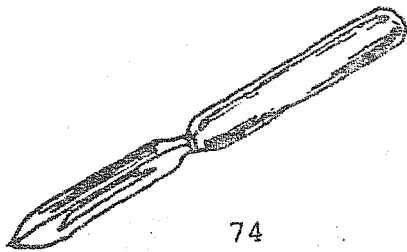
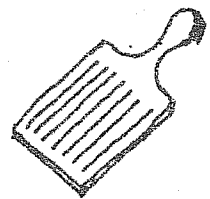
57



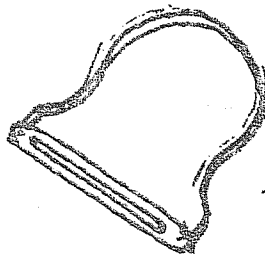
58



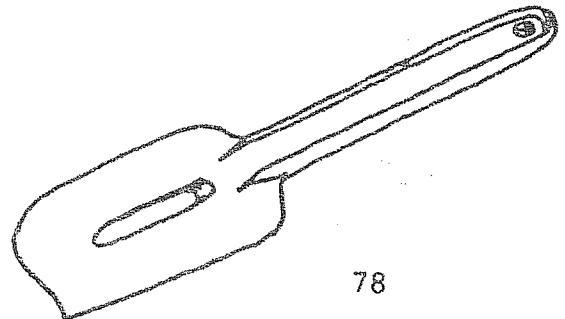
59



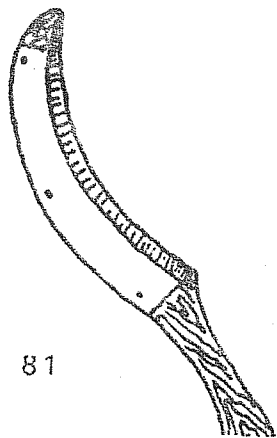
74



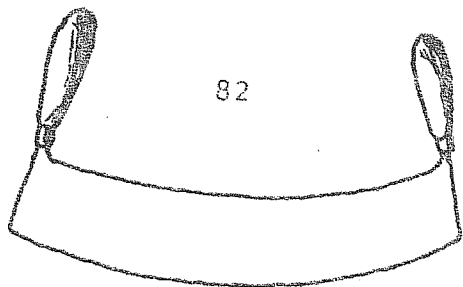
75



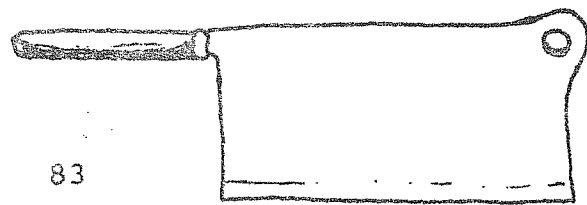
78



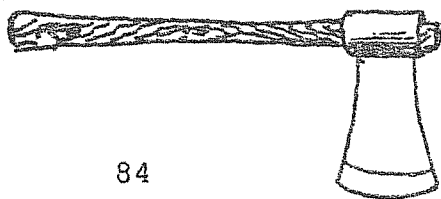
81



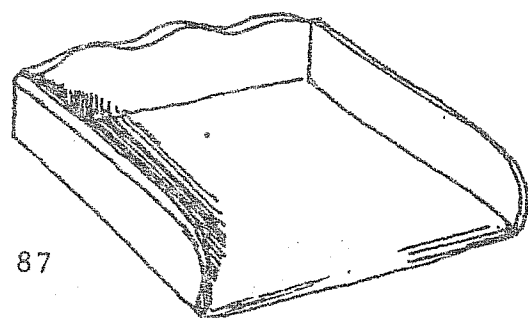
82



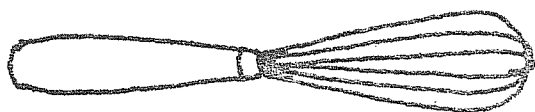
83



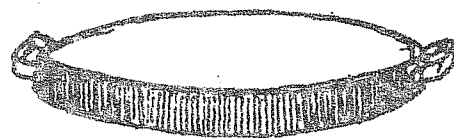
84



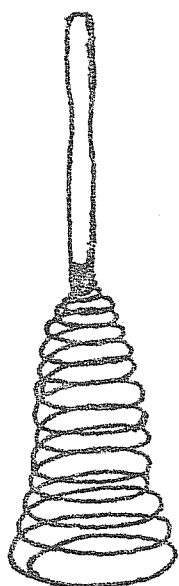
87



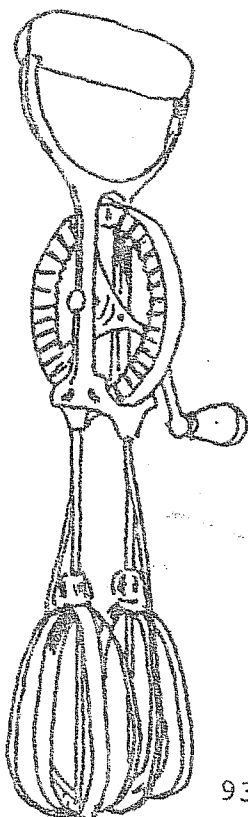
91



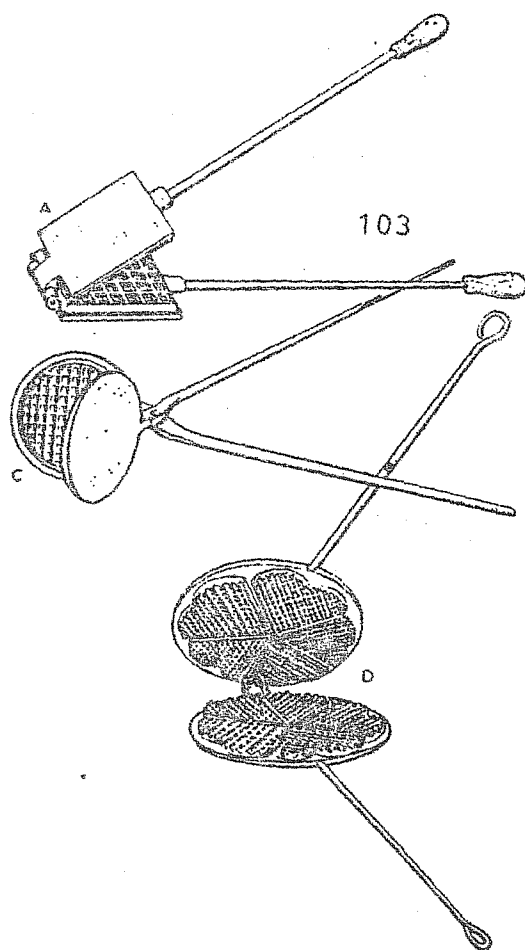
102



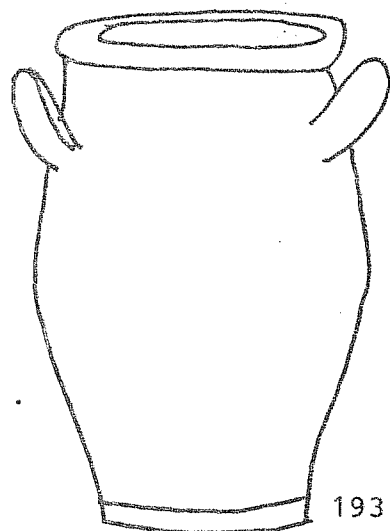
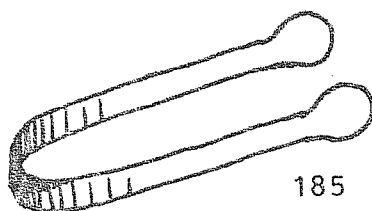
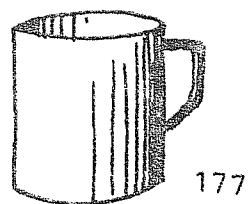
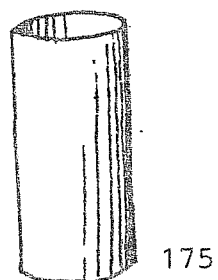
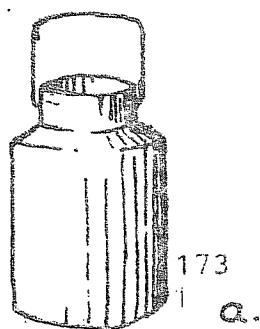
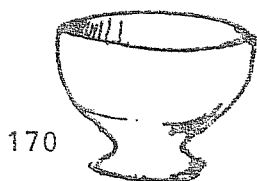
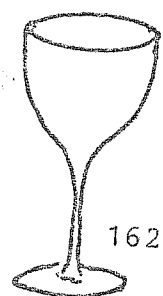
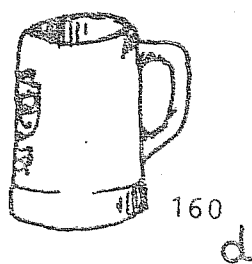
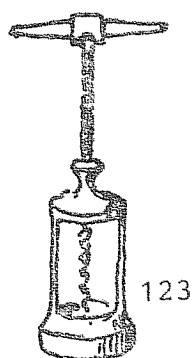
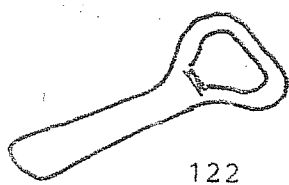
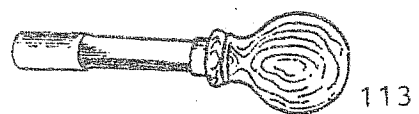
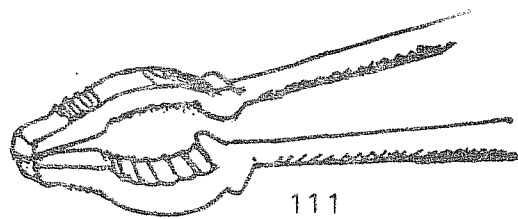
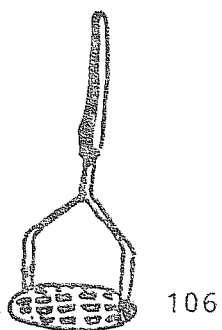
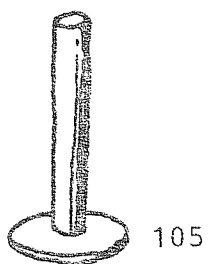
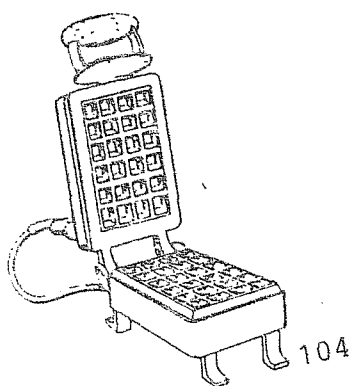
92



93

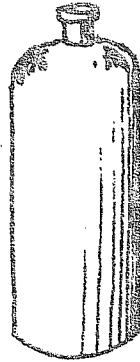


103

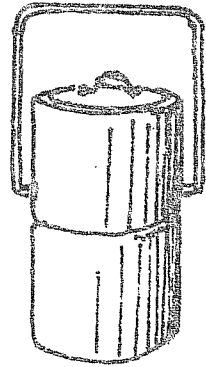




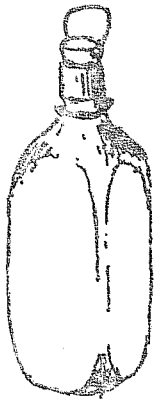
194



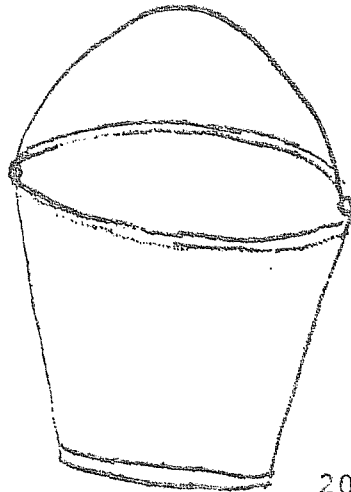
195



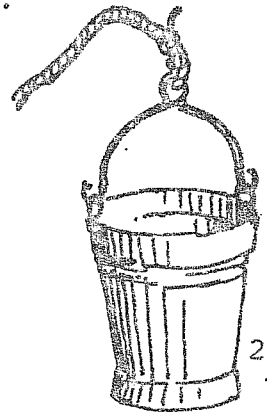
196



198



202

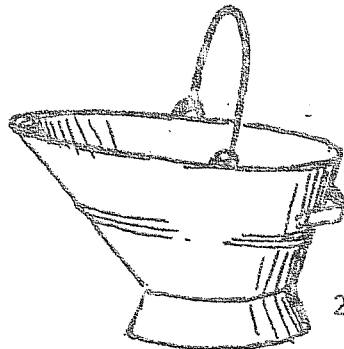


205
1

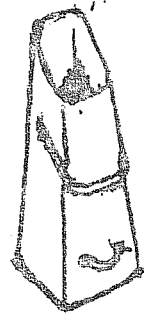


207

2



208



209



211



214