

WOORDENBOEK VAN DE VLAAMSE DIALECTEN

UNIVERSITEIT GENT
Vakgroep Nederlandse Taalkunde

Vragenlijst 107
MAART 1999

Blandijnberg 2
9000 Gent

BROUWERIJ 1

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

GESPROKEN DOOR :

OPGETEKEND DOOR :

Naam :

Naam :

Geboorteplaats :

Geboorteplaats :

Geboortejaar :

Geboortejaar :

Waar opgegroeid :

Dialect :

(vroeger) beroep :

(vroeger) beroep :

In welke gemeente werd beroep uitgeoefend :

Ik ben naar school geweest tot jaar.

Dialect van moeder :

Hoogste diploma :

Dialect van vader :

Adres en telefoonnummer :

Dialect van echtgeno(o)t(e) :

.....

Ik ben naar school geweest tot jaar

.....

Datum van invullen van vragenlijst :

Adres en telefoonnummer :

.....

.....

Beste medewerker/ster,

Deze vragenlijst moet dienen voor een dialectwoordenboek. Wilt u er dus zorg voor dragen dat u steeds woorden geeft die in uw dialect gebruikelijk waren of zijn. Tracht de dialectuitspraak zo goed mogelijk weer te geven. Maak u echter geen zorgen als dat soms moeilijk blijkt te zijn. Elke aanduiding, hoe onvolmaakt ook, is welkom.

Vul ook de eerste bladzijde (met naam, geboorteplaats enz.) zo nauwkeurig mogelijk in. Mogen we u vragen de vragenlijst in te vullen voor slechts één plaats en niet voor een hele streek? Na 'dialect van : ...' hoort de naam te staan van één bepaalde plaats van voor de gemeentefusies, niet de naam van een streek.

Bij voorbaat hartelijk dank,

Prof. dr. J. Taeldeman

Hoe noemt u in uw dialect: (Gelieve de dialect-uitspraak zo nauwkeurig mogelijk weer te geven)

DE MOUTERIJ	
A. INSTALLATIES	
1. Het toestel waarmee de gerst bij aankomst in de brouwerij gereinigd werd.	
2. De plaats waar de gerst in water werd gelegd om te weken.	
3. De plaats waar de geweekte gerst tot ontkieming moest komen.	
4. De plaats waar de gekiemde gerst door de wind werd gedroogd.	
5. De plaats waar de gekiemde gerst bij een bepaalde temperatuur werd geroosterd.	
6. Het apparaat, waarmee de scheuten werden verwijderd van het geroosterde graan.	
7. De machine waarmee het mout werd 'gemalen' (zie afbeelding 7).	
B. BEWERKINGEN	
8. Het schoonmaken van de gerst bij aankomst in de mouterij.	
9. Het onder water houden van de gerst.	
10. De geweekte gerst laten uitschieten.	
11. Van de natte gerst de onderste laag boven brengen.	
12. Het stopzetten van de kieming door de gerst te laten drogen door de wind.	
13. Het stopzetten van de kieming door de gerst te laten drogen in een oven.	
14. Het verwijderen van de scheuten van de korrels	
15. Het 'malen' van het mout.	

C. GRONDSTOF

16. Het graan, dat in de brouwerij arriveerde om verwerkt te worden.

17. Het geweekte graan.

18. Het gekiemde graan.

19. Het door de buitenlucht gedroogde graan.

20. Het in een oven gedroogde graan.

21. Het gemalen mout, vlak voor de bierbereiding.

D. ENKELE BIJZONDERHEDEN

22. De schop, waarmee de gerstlaag werd gekeerd tijdens het kiemen (zie afbeelding 22).

23. De ruimte waar alle bewerkingen plaatsvonden.

24. De persoon of personen belast met het mouten.

25. De manden, waarmee mout in de mouterij werd vervoerd.

26. De eerste scheuten aan de kiemende gerstkorrels.

DE BROUWERIJ

A. KETELS EN KUIPEN

27. De ketel waaruit water voor het beslag werd gehaald (zie tekening I en II, nr.27).

28. De kuip, waarin gemalen mout en water werden gemengd (zie tekening I en II, nr.28 en afb.28).

29. De bak, waarin het aftreksel van water en mout wordt verzameld (zie tekening I en II, nr.29 en afb.29).

30. De ketel, waarin het aftreksel wordt gekookt met hop (zie tekening I, nr.30).

31. De kuip of platte bak waarin de gekookte vloeistof weer wordt afgekoeld (zie tekening I, nr.31).	
B. GEREEDSCHAP	
32. Het gereedschap waarmee water en gemalen mout worden vermengd. a) met de hand (zie afb. 32a) b) machinaal	a) b)
33. Het apparaat waarmee de niet-opgeloste bestanddelen in de werkkuip worden afgespoeld (zie afb. 33).	
34. De emmers die, als dit niet gebeurt door hoogteverschil, gebruikt worden om: a) water op het mout te brengen (zie afb.34) b) wort naar de bierketel te transporteren (zie afb.34) c) gekookt wort naar de afkoelinrichting te voeren (zie afb.34)	a) b) c)
35. De pompen die, als dit niet gebeurt door hoogteverschil, gebruikt worden om: a) water op het mout te brengen b) wort naar de bierketel te transporteren c) gekookt wort naar de koelinrichting te voeren.	a) b) c)
C. BEWERKINGEN	
36. Het gemalen mout in de werkkuip brengen	
37. Het gemalen mout met water mengen.	
38. Het megsel goed laten trekken	
39. De vloeistof van de niet-oplosbare delen laten weglopen.	
40. De achtergebleven meelresten nog eens bewerken.	

41. Het weghalen van de moutresten uit de werkkuij.	
42. Het koken van het aftreksel.	
43. Het leegmaken van de ketel na het koken	
44. Het koud laten worden van de gekkokte vloeistof.	
D. PRODUCTEN	
45. Het mengsel van gemalen mout en water.	
46. De vloeistof, die de eerste keer uit het beslag gewonnen wordt.	
47. De vloeistof, die de tweede keer uit het beslag gewonnen wordt.	
48. Het restant, dat in de werkkuij achterblijft.	
49. De kruiden (of het kruid), dat bij het koken aan het wort wordt toegevoegd (in hun dialectbenaming).	
50. Het product, dat na het koken afgekoeld wordt.	
E. ENKELE BIJZONDERHEDEN	
51. De plaats, waar de kuipen en ketels stonden opgesteld.	
52. De plaats waar de koelinstallatie staat.	
53. Teveel water op het gemalen mout tappen.	
54. Voor de <u>derde</u> keer een aftreksel maken van het beslag.	
55. Het bewerken van de hop vóór het koken.	
56. Het verwijderen van hopresten uit het brouwsel.	
57. De hoeveelheid bier, die in één keer wordt gebrouwen.	

58. De persoon of personen, belast met: a) beslag maken b) filtreren c) koken d) afkoelen	a) b) c) d)
59. Het signaal in de brouwketel, dat aangeeft dat het brouwsel te hard kookt.	
60. De werkzaamheden van de ambtenaar van financiën voor de bepaling van de te betalen accijnzen.	

HET GISTEN

De hoofdgisting

A. INSTALLATIES

- | | |
|---|--|
| 61. Bak of kuip, waarin de afgekoelde vloeistof werd verzameld om die te vermengen met gist (zie tekening I, nr.61/62 en afb.61/62/73). | |
| 62. Bakken, kuipen, of tonnen, waarin de hoofdgisting plaatsvond (zie tekening I, nr.61/62 en afb.61/62/73). | |

B. GEREEDSCHAP

- | | |
|---|--|
| 63. Gereedschap om afgekoelde wort en gist te mengen en daarbij de juiste hoeveelheid gist af te meten (zie afb.63/64). | |
| 64. Lepels om de gistlaag van het bier af te scheppen (zie afb.63/64). | |

C. BEWERKINGEN

- | | |
|--|--|
| 65. Het klaarmaken van de gist om die te mengen. | |
| 66. Het mengen van gist en afgekoelde wort. | |
| 67. De eerste verschijnselen van de gisting:
'Het bier begint te' | |
| 68. Het eigenlijke gisten. | |
| 69. Het afscheppen van de gistlaag. | |

D. GRONDSTOFFEN

70. De grondstof waarmee de gisting op gang wordt gebracht.

E. PRODUCTEN

71. Het vuile schuim op het bier tijdens de hoofdgisting

72. Het bier na de hoofdgisting.

DE NAGISTING

A. INSTALLATIES

73. Kuipen, vaten, of tonnetjes, waarin het bier de nagisting onderging (vgl. afb 61/62/73).

74. De stellingen, waarop de vaten voor de nagisting waren geplaatst.

75. De goten of bakjes onder de stelling waarin weglappend bier en gist werden opgevangen (vgl. afb.75/76).

76. Bak of kuip, waarin het weglappend bier zich verzamelde (vgl. afb.75/76 en tekening I, nr.75)

B. GEREEDSCHAP

77. Kannen, waarmee de vaten tijdens de nagisting werden bijgevuld (zie afb.77)

78. Hulpmiddelen om gist en bier van elkaar te scheiden in de goten, of bij de vaten.

C. BEWERKINGEN

79. Het bier in vaten doen voor de nagisting.

80. Het eigenlijke nagisten: 'Het bier moet

81. Het bijvullen van de vaten tijdens de nagisting.

82. Het helder maken van de gegiste bieren.

D.GRONDSTOFFEN

83. Middelen om het bier helder te maken.

E. PRODUCTEN

84. Het bier, als het een nagisting heeft gehad.

ENKELE BIJZONDERHEDEN

85. De ruimte, waar de eerste gisting plaatsvond.

86. De ruimte, waar de nagisting plaatsvond.

87. De ruimte, waar het bier werd opgeslagen, als het niet direct aan klanten werd afgeleverd (zie afb.87).

88. Het mengen van verschillende brouwsels.

89. Het schoonmaken van vaten en tonnen.

90. Het bier in tonnen doen.

91. Het bier in flessen doen.

92. Het dichtmaken van tonnen.

93. De voorkant van een bierton.

94. De achterkant van een bierton.

95. Personeel, belast met de gisting.

96. Bier, gebrouwen uit donker mout.

97. Bier, gebrouwen uit licht mout.

98. Bier, gebrouwen zonder hop.

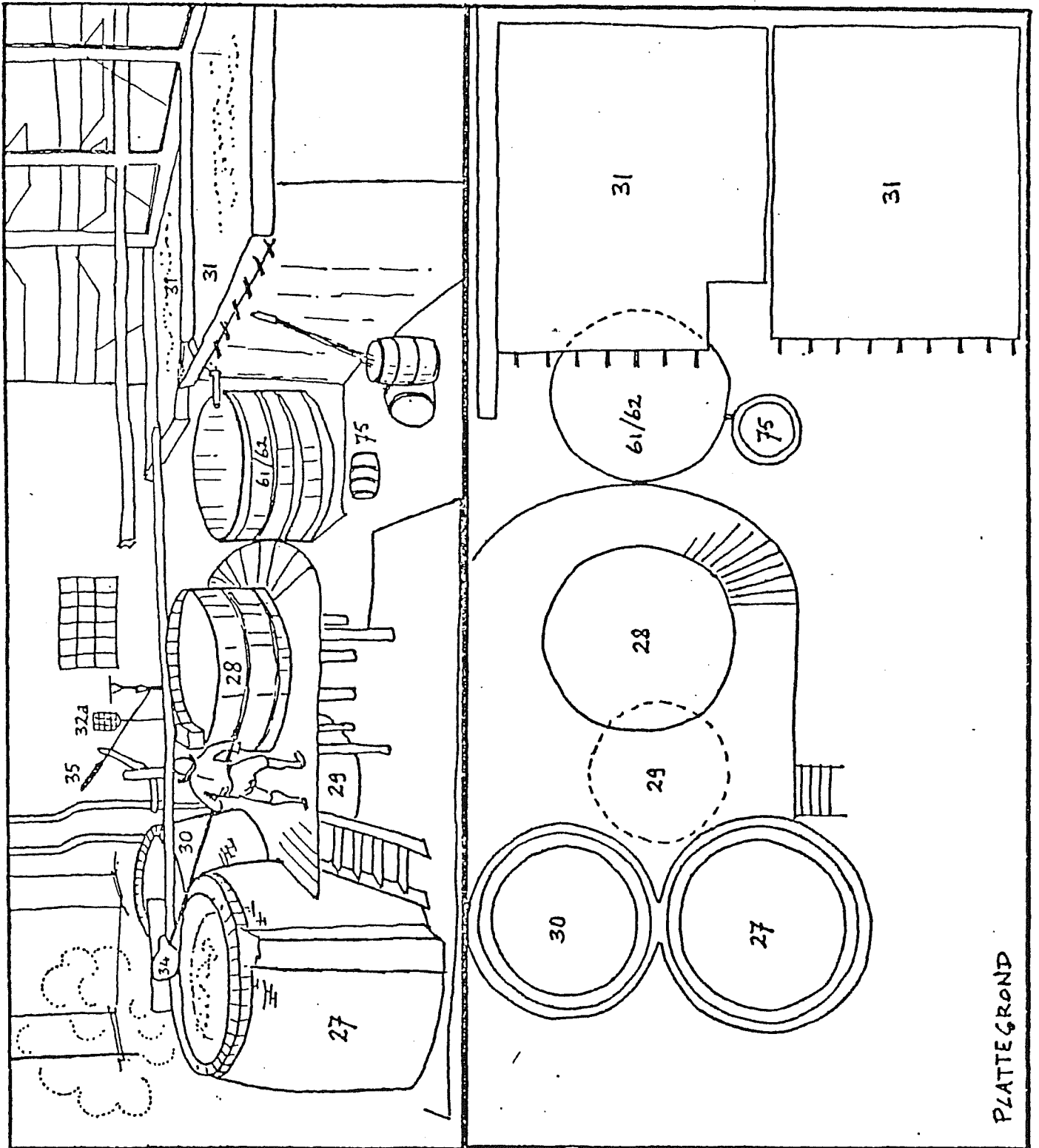
99. Bier, dat lang in de kelders heeft gelegen en gebruikt werd om te versnijden.

100 Welke biersoorten werden nog meer door u gebrouwen	
--	--

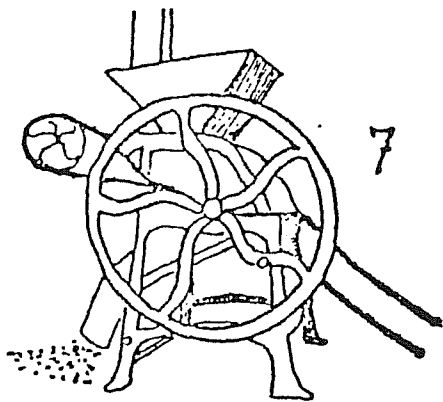
NOTITIES:

hier brouwer

TEKENING I

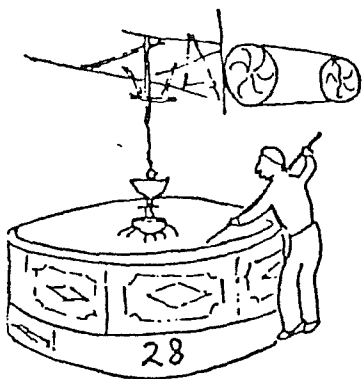
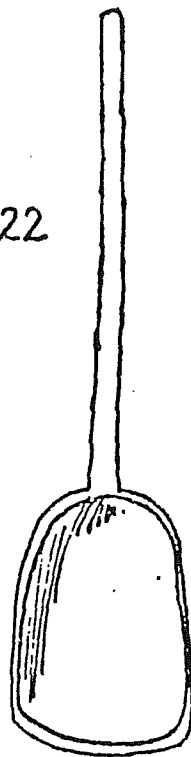


PLATTEGROND

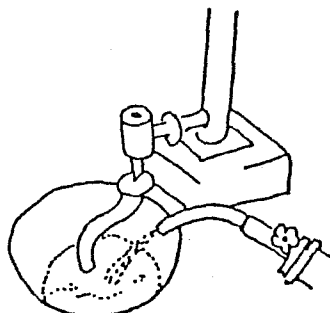


7

22

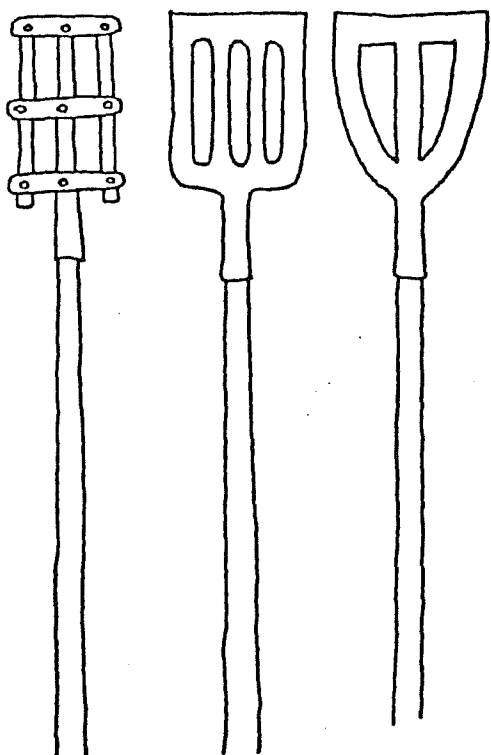


28

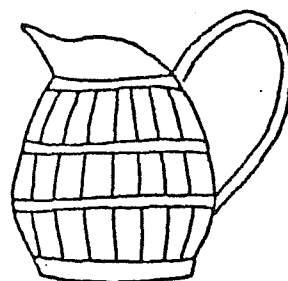
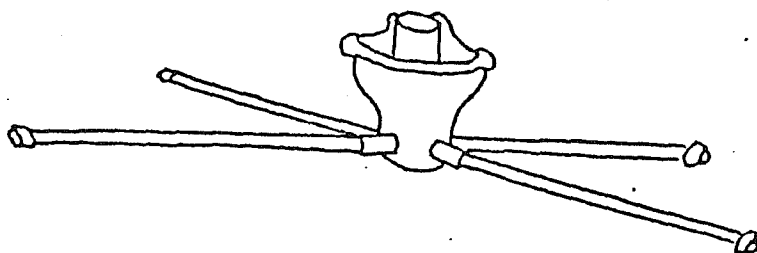


29

32 a

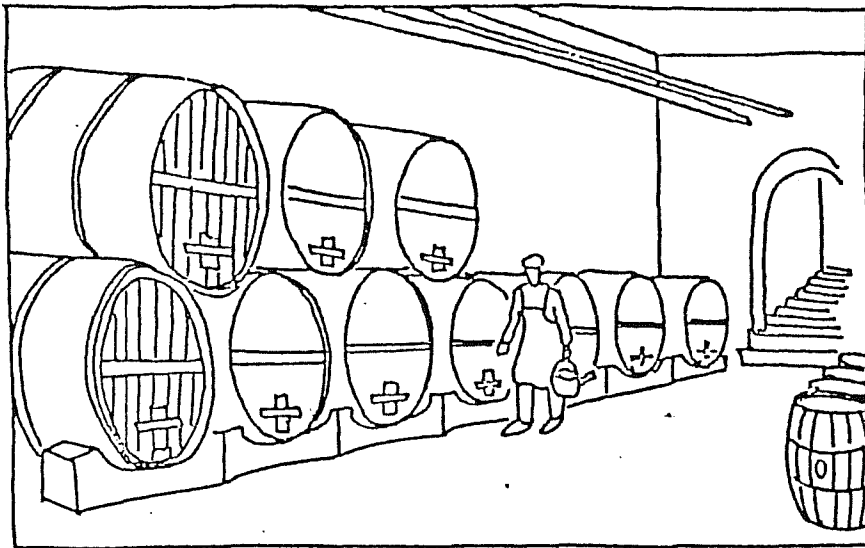


33

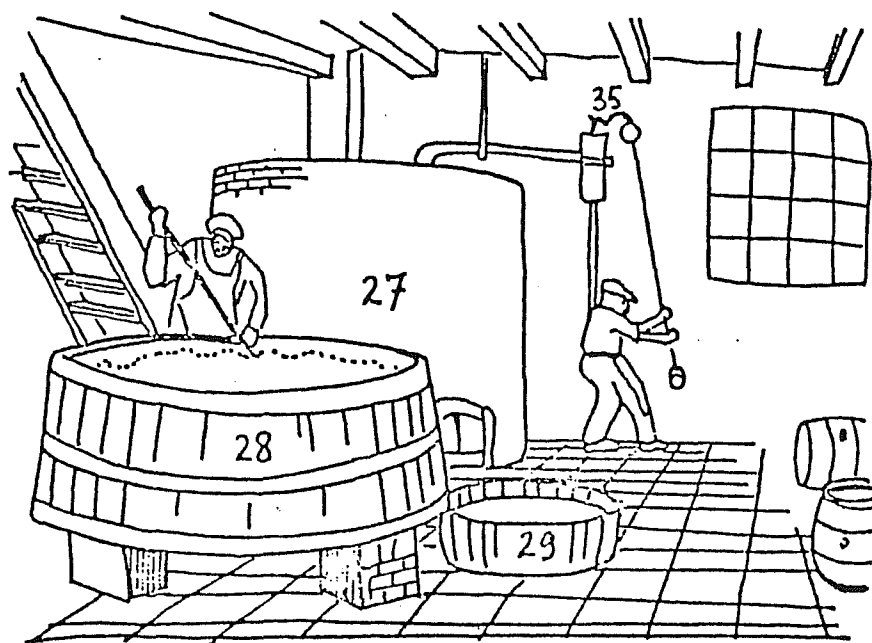
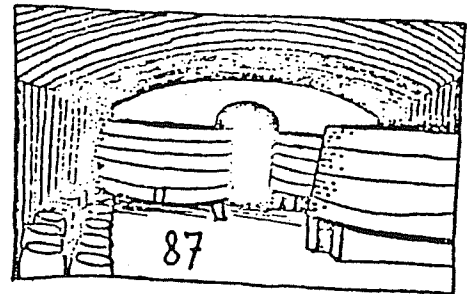


34

KOPEREN EMMER
AAN EEN
LANGE STEEL

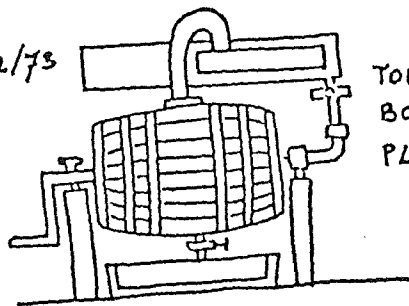


87



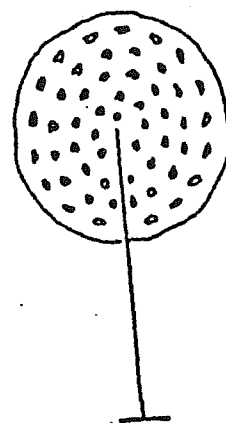
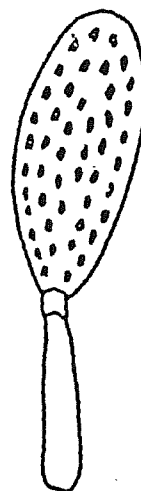
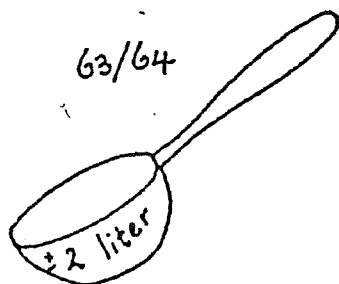
TEKENING II

61/62/73

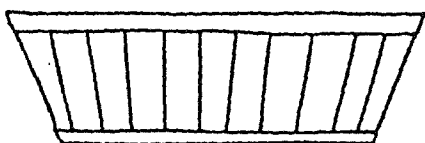
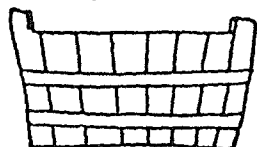


TON WAARIN
BOVENGISTING
PLAATSVINDT

63/64



75/76



77

