

WOORDENBOEK VAN DE VLAAMSE DIALEKTEN

RIJKSUNIVERSITEIT GENT
Seminarie voor Vlaamse Dialektologie
Blandijnberg 2
9000 GENT

Vragenlijst 32
maart 1982

tel : 091/25.76.11 toestel 4104

DE HUISSLACHTER

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

GESPROKEN DOOR :

OPGETEKENDE DOOR :

Naam :

Naam :

Geboorteplaats :

Geboorteplaats :

Geboortejaar :

Geboortejaar :

(vroeger) Beroep :

Beroep :

Geboorteplaats moeder :

Geboorteplaats vader :

Volledig adres en telefoonnummer

Volledig adres en telefoonnummer

.

.

.

.

.

.

In deze vragenlijst wordt de dialektische beroepsterminologie opgevraagd van de traditionele huisslachter, die van hoeve tot hoeve gaat om er het varken te slachten. Het slachten van een rund op de hoeve was zeker geen regel, maar een noodslachting kwam vrij vaak voor. Daarom wordt hier gevraagd naar de terminologie bij het slachten van een varken of een rund. De terminologie die betrekking heeft op het slachthuis of op de beenhouwerij komt later aan de beurt.

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.

Wilt u de vragenlijst invullen voor slechts één plaats en niet voor een bepaalde streek. De dorpsnamen van voor de gemeentefusies blijven onze referentiepunten, u vult dus b.v. in voor Zeveneken, gemeente Lochristi.

A. ALGEMEENHEDEN

1. Hoe heet de persoon die van hoeve tot hoeve gaat om varkens of ander vee te slachten ?	
2. Wat is de benaming van deze beroepsbezigheid ? b.v. Wat doet die man voor de kost ? Hij gaat . . .	
3. Indien de huisslachters in een of andere vereniging waren gegroepeerd, hoe heette die vereniging ?	
4. Hoe heet de door de huisslachter bijgehouden lijst waarop hij nota neemt van alle slachtingen ?	
Indien de huisslachter een speciale kledij draagt om te slachten, hoe heet :	
5. de schort of voorschot ?	
6. het witte of blauwe linnen jasje ?	
7. de witte of blauwe linnen broek ?	
8. zijn hele werkpak ?	
9. De huisslachter gebruikt diverse messen. Hoe heet het mes waarmee een slachtdier gestoken wordt ?	
10. Het mes waarmee het slachtdier gevild wordt ?	
11. Het mes waarmee het varken gekrabd wordt ?	
12. Het mes om vlees in stukken te snijden ?	
13. Een kort mes met scherpe punt vooral om beenderen uit te snijden ?	
Hoe noemt men verder :	
14. de slagershakbijl ?	
15. de slagerszaag om beenderen door te zagen ?	
16. een S- vormige haak om vlees mee op te hangen ?	
Het voorwerp waarin het gereedschap wordt opgeborgen :	
17. de leren koker ?	
18. de houten koker ?	
19. de riem en koker samen ?	
De voorwerpen waarmee men de messen slijpt :	
20. de slijpsteen in waterbak ?	
21. het wetstaal ?	

Indien uw dialect daarin een onderscheid maakt :

- | | |
|--|--|
| 22. Hoe heet 'thuis slachten' in tegenstelling tot slachten in het slachthuis ? | |
| 23. Hoe heet 'in het slachthuis slachten' in tegenstelling tot thuis slachten ? | |
| 24. Eertijds, voor de wettelijke vleeskeuring door een beëdigd veearts geschiedde, moest het te slachten dier toch door een bevoegde worden gecontroleerd op eventuele gebreken of afwijkingen. Kent u een dialectbenaming voor die ouderwetse keurmeester ? | |

B. HET VARKEN

- | | |
|--|--|
| 25. Voordat een varken geslacht werd kwamen de burens zijn goede kwaliteiten roemen, in de hoop op een borrel te worden getrakteerd. Welke uitdrukking kent u in verband hiermee ? | |
| 26. Hoe heet het feest dat na het slachten van een varken werd gegeven voor de burens, vrienden ? | |
| Hoe zegt men : | |
| 27. Het gewicht van het geslachte varken opgeven bij de bevoegde ambtenaar of veldwachter ? | |
| 28. Als bij controle bleek, dat het gewicht niet juist was opgegeven, mocht de ambtenaar (b.v. de veldwachter) de waarde van het overgewicht zelf houden. Kende u dit gebruik ? | |
| 29. Hoe noemde men dit in beslag nemen ? | |
| 30. Het slachtdier merken : ten teken dat het is aangegeven bij de gemeente ? | |
| 31. Indien de huisslachter verplicht was bepaalde rechten aan het slachthuis uit te betalen, hoe heette dat soort belasting ? | |
| 32. Hoe zegt u : 'een varken slachten' ? b.v. we zullen volgende week een varken | |
| 33. Hebt u in verband hiermee ooit het woord 'koduinen' gehoord ? Wat betekent het ? | |
| 34. Hoe zegt men van een varken : vet genoeg om geslacht te worden ? | |
| 35. Een zeer zwaar of vet varken om te slachten ? | |
| 36. Hoe heet een big die in zijn geheel gebraden of in de oven gebakken wordt ? | |
| 37. Hoe noemt men het bindtouw, de bindtouwen die men aan de rechterpoten en soms ook aan de kop vastbindt ? | |

4.

Hoe zegt men :

38. het te doden varken een touw aan één of meer poten binden ?

39. de poten bijeentrekken en het varken doen vallen ?

40. bij het doden de touwen strak houden ?

Wordt bij u het varken verdoofd vóór het slachten, Zo ja,

Hoe zegt men :

41. het varken verdoven in 't algemeen ?

42. het varken verdoven door het een slag met de hamer te geven op het voorhoofd of in de nek ?

Hoe zegt men :

43. de slagader in de keel van het varken oversnijden ?

44. Hoe heet de plaats in de keel of hals waar men het varken steekt ?

Hoe zegt men :

45. één van de poten bewegen om zo het bloed beter te laten uitstromen ?

46. Soms bloedde een gestoken varken niet meteen leeg. Welke uitdrukking kent u hiervoor ?

47. Hoe heet het zenuwtrekken van een dier dat nog niet helemaal dood is ?

Hoe zegt men :

48. het bloed opvangen met een schoteltje ?

49. het bloed kloppen om stollen tegen te gaan - met de hand ?

50. - met een stok ?

51. Tijdens het kloppen vormt zich een vaste bloedmassa om de vingers, hoe heet die ?

52. Hoe heet de haargroei op het varkenslijf ?

Eertijds had de slachter het recht om de lange haren van op de rug uit te trekken en voor eigen rekening te verkopen.

53. Hoe heet dat haartrekken ?

Hoe heet het instrument dat hij daarbij gebruikte:

54. een ring aan de vinger ?

55. een vingerhoed ?

56. een spijker, staafje, of dergelijke ?

57. Deed de huisslachter ter plaatse iets met het afgeschoren haar om dat voor verdere bewerking geschikt te maken. Zo ja, wat ?

58. Hoe noemde men dat ?

Om het gedode varken te ontharen zijn twee bewerkingen mogelijk, nl. :
 a) het begieten met of onderdompelen in heet water (verouderd)
 b) met brandend stro afzengen.

Hoe noemt men dan bij de eerste bewerking :

59. het varken begieten met heet water ?

60. de pan of ketel met het hete gietwater ?

61. het varken in heet water onderdompelen ?

62. de metalen bak of ketel waarin het varken helemaal wordt ondergedompeld ?

Hoe noemt men bij de tweede bewerking :

63. het haar afbranden door het varken met een hoop stro te bedekken en dat in brand te steken ?

64. het haar afbranden door met een busseltje brandend stro in de hand over de hele huid te gaan ?

65. het haar afbranden met een moderne vlammenwerper ?

66. Nagieten met (koud of warm) water ?

67. Hoe zegt men de huid met de verbrande haarstoppels afkrabben ?

Hoe zegt men :

68. het varken is niet goed gebrand ?

Het voorwerp waarmee het haar van gebrande of geweekte varkenshuid wordt verwijderd :

69. de metalen bus met scherpe onderrand ?

70. het mes ?

71. Bestonden er nog andere instrumenten (b.v. een soort borstel) of dergelijke ? Graag de benaming ?

72. Hoe noemt u de haren die nog op de huid na de eerste krabbeurt zijn blijven zitten ?

73. Die resterende haren verwijderen ?

Het voorwerp waarmee men die laatste haren van het varkenslijf verwijdert :

74. het mes ?

75. het instrumentje om de haren uit te trekken ?

76.	het voorwerp waarmee de haren worden afgebrand ?	
77.	Hoe heet het afgekrabde haar (wanneer het niet verbrand is, maar met heet water geweekt). Het werd vroeger wel in stukadoors- of mortelspecie verwerkt ?	
78.	Hoe noemt men de huid die op het varken vast blijft zitten (zwoerd, zweerd)?	
79.	De tepels afsnijden ?	
80.	Kent u daar een spottende omschrijving voor ?	
81.	Hoe heten de hoornen bekledingen van de klauwen die na het branden of begieten kunnen worden afgetrokken ?	
82.	Hoe heten de grote van vooraan ?	
83.	Hoe heten de kleine van achteraan ?	
84.	Hoe noemt u de nagels van de varkenspoot verwijderen ?	
Het gedode en onthaarde varken kan men :		
85.	verder op de grond afwerken. Hoe heet dat ?	
86.	op een ladder afwerken. Hoe heet die ladder ?	
87.	Hoe zegt men : het varken op de ladder leggen of hijsen ?	
88.	een lage tafel of bank. Hoe heet die ?	
89.	de huid van de buik doorsnijden om de ingewanden eruit te halen ?	
90.	Hoe noemt men de ingewanden uithalen ?	
91.	De ingewanden als geheel ?	
92.	De mand of bak waarin de ingewanden opgevangen worden ?	
93.	De oren afsnijden ?	
94.	De poten afsnijden ?	
95.	Het opensnijden boven de ruggegraat ?	
96.	Het uitkappen van de ruggegraat en het openkappen van de schedel; m.a.w. het varken in twee delen verdelen ?	

- | | |
|---|--|
| 97. Kent u een naam voor de scheidingslijn
boven de ruggegraat waarlangs men snijdt
om het dier in twee te verdelen ? | |
| 98. De helft van een opengesneden en van de
ingewanden ontdaan varken ? | |
| 99. De pezen losmaken, om het dier te kunnen
ophangen ? | |
| 100. Hoe noemt u de pezen ? | |

Hoe noemt men de volgende onderdelen van het geslachte varken :

- | | |
|--|--|
| 101. enkel van varkenspoot ? | |
| 102. de buikholte waarin de ingewanden liggen ? | |
| 103. het geheel van de ingewanden buiten maag
en darmen (dus lever, longen, hart en nieren) | |
| 104. de maag ? | |
| 105. de gekookte varkensmaag ? | |
| 106. de slokdarm ? | |
| 107. de longen ? | |
| 108. het hart ? | |
| 109. de lever ? | |
| 110. de nier ? | |
| 111. de milt (<i>smallast, smalle</i>) | |
| 112. de blaas ? | |
| 113. de darmen ? | |
| 114. de dikke darm ? | |
| 115. de dunne darm ? | |
| 116. de aarsdarm ? | |
| 117. de woelschijf van de neus ? | |
| 118. baarmoeder van de geslachte zeug ? | |
| 119. het darmscheel (<i>net, nette</i>) ? | |
| 120. de vetlaag rond het darmscheel ? | |
| 121. de vetlaag op de rug aan weerszijden
van de opstaande ruggewervels ? | |
| 122. de zaadstreng van het mannelijk varken ? | |

123.	Hoe heten de harde beenderen of botten ?	
124.	de zachte beenderen ?	
125.	Het vlees $\pm$ 24 uur laten hangen om het de volgende dag verder te verwerken ?	
126.	Hoe heet de bewerking daags na het slachten ? b.v. Morgen komt de beenhouwer	
127.	Als het dier te vlug wordt gesneden, komt dit de kwaliteit van het vlees niet ten goede. Welke uitdrukking kent u in dit verband ?	
128.	Het vlees in stukken snijden ? (<i>scheiden</i>)	
129.	De houten plank of blok op poten waarop dat gedaan wordt ?	
130.	De beenderen uit het vlees verwijderen ?	
131.	De flank in 2 delen verdelen (<i>buik van carré snijden</i>)	
De delen waarin men de flanken verdeelt :		
132.	het dunne stuk (<i>buik</i>)	
133.	het dikke stuk (<i>carré</i>)	
134.	Grof zout om vlees in te bewaren ?	
135.	De zoutoplossing waarin stukken vlees bewaard worden (<i>brijn, pekel</i>) ?	
136.	Het bederven van de zoutoplossing, b.v. doordat teveel bloed uit het vlees trekt ?	
137.	De bedorven zoutoplossing opkoken om ze weer bruikbaar te maken ?	
138.	De houten kuip, waarin men het vlees bewaart ?	
139.	Vlees inleggen in een oplossing van pekelen azijn (<i>zulten</i>) ?	
140.	De stukken vlees in die houten kuip, bak, rangschikken ?	
141.	Hoe heet in uw dialect ongerookte hesp of ham ?	
142.	een ham of hesp roken ?	
143.	Hoe zegt men van een gerookte ham of hesp dat ze lichtjes begint te bederven, sterk van smaak is ? (oosters, iesters) (<i>Ndl. ranzig</i>)	

144. Hoe benoemt men de gele verkleuring (vooral in de zomer) aan de buitenkant van een oude ham of hesp ?
145. Hoe zegt men : een ham of hesp een tijd lang regelmatig overgieten met een vocht van azijn, laurierbladeren, peper, enz. ?
146. Hoe heette men vroeger al het vlees uitgezonderd de hammen, dat men in stukken in de pekel stopte ?
147. Hoe heet verder : een stukje varkensvlees in 't algemeen ?
148. zo'n stukje van aan de onderzijde van de balg ?
149. zo'n stukje van aan de ribben ?
150. zo'n stukje van aan de nek ?
151. zo'n stukje dat in de pekelkuip gelegd wordt om te bewaren ?
152. Kent u 'ro(e)welle' als een stuk varkensvlees ? Wat wordt ermee bedield ?
- Hoe heet in uw dialect :
- 153.. bloedworst ?
154. worst ?
155. een eind worst ?
156. Worstvlees en worstvet klein maken door het te kappen in een houten bak of op een houten plank ?
157. De ladevormige houten bak met open voorzijde waarin het vlees fijn gekapt wordt ?
158. Het voorwerp waarmee het vlees in kleine stukjes wordt gekapt ?
159. Als het vlees gemalen wordt om het fijn te maken, hoe heet dan het instrument waarmee men maalt ?
160. De darmen reinigen voordat men ze gebruikt bij het worstmaken ?
161. Gereinigde darmen geschikt om als worstvlees gebruikt te worden ?
162. De darmen met worstvlees vullen door een trechter (met de hand) ?
163. Hoe heet die trechter ?

- | | |
|--|--|
| 164. Het kruid, de kruidenmengeling die men in het worstvlees doet ? | |
| 165. De lange gevulde worst op vaste afstanden inknijpen en er een wrong aan geven ? | |
| 166. De zo bekomen worsteinden door elkaar vlechten zodat ze twee aan twee bij elkaar komen ? | |
| 167. Als men kop en ander vlees kookt, om er hoofdkaas van te maken, dan stijft het kookwater op tot een halfvaste, gelatineachtige stof. Hoe heet die ? | |
| 168. Hoofdkaas (fijngehakt of gemalen vlees van de kop en ander minderwaardig vlees) | |
| Hoe heet verder in uw dialect : | |
| 169. gesmolten en gezouten vet of reuzel in 't algemeen ? | |
| 170. de stenen pot waarin die bewaard wordt ? | |
| 171. reuzel, gesmolten vet van de buitenste vetlaag ? | |
| 172. reuzel, gesmolten vet van het darm-scheelvet ? | |
| 173. gesmolten vet met vlees vermengd ? | |
| 174. reuzel die voorkomt van de gesteven vetlaag op het kook- of braadvocht van varkensvlees (<i>vlotsmout</i>) | |
| 175. reuzel die voorkomt van het koken van een ham of hesp ? | |
| 176. saus van gesmolten varkensvet ? | |
| 177. vlees doorspekt met vetlagen (<i>tapjes-vlees, geregeld spek</i>) ? | |
| 178. het varkensvet verwarmen of braden om te smelten ? | |
| 179. de kleine bruine stukjes die daarbij overblijven ? | |
| 180. zo'n enkel stukje ? | |
| 181. Het gerecht dat men ervan maakt ? | |
| Hoe noemt men verder : | |
| 182. niet gezouten spek ? | |
| 183. gezouten spek ? | |

- | | |
|---|--|
| 184. Hoe heette het stuk vlees dat de pastoor kreeg (<i>zende</i>) ? | |
| 185. Hoe zegt men : het oorspronkelijke gewicht van het vlees vermindert door het slachten (<i>verslaan, verslagen</i>) | |

C. HET RUND

- | | |
|---|--|
| 186. Het gewicht van een rund dat geslacht wordt opgegeven bij de bevoegde ambtenaar of veldwachter ? | |
| 187. Hoe zegt men : een rund slachten, doden ? | |
| 188. een rund verdoven ? | |
| 189. De plaats voor op de kop, tussen de ogen, waar men het rund verdooft ? | |
| Hoe heet het instrument om te verdoven : | |
| 190. de houten hamer ? | |
| 191. de gewone ijzeren hamer | |
| 192. de ijzeren hamer waarin vooraan een uitsparing is voorzien en met een bijl-vormig achterdeel (tekening 1) | |
| 193. een slachtmasker, masker met slagpin boven het voorhoofd ? (tekening 2) | |
| 194. een penschietmasker of slagpinbuis ? (tekening 3) | |
| 195. een schietmasker ? | |
| 196. een pistool ? | |
| 197. het toestel dat met elektrische schok verdooft ? | |
| 198. Als met een pin de schedel doorboord is, steekt men een wis of riet door die opening om het dier helemaal te verdoven. Hoe heet die handeling ? (tekening 4) | |
| 199. Hoe heet die wis of dat riet ? (tek. 4) | |
| 200. Als een kogel gebruikt wordt, dringt deze soms niet helemaal door in de kop. Hoe noemt u dit ? | |
| 201. Soms drong deze kogel te ver door. Hoe noemt u dat ? | |
| 202. De plek in de hals of keel waar men het rund met een mes treft ? | |

12.

203. Het opzwellen van de slagaders door een prop gestold bloed ?	
204. De slagaders een stukje afsnijden, als het uitstromende bloed van een rund, dat men de hals heeft doorgesneden, stolt ?	
205. Het ruggemerg doorsteken om het beest sneller dood te maken. (Deze techniek was nodig bij lichte verdoving of zonder verdoving) ?	
206. Het voorwerp waarmee dat gebeurt ?	
207. De houten barrie op poten waarop het gedode beest verder bewerkt wordt ? (tekening 5)	
208. De horens verwijderen ?	
209. Het voorwerp waarmee men de horens verwijdert ?	
210. De kop afsnijden ?	
211. De hoeven verwijderen ?	
212. Het voorwerp waarmee men de hoeven verwijdert ?	
213. De poten afsnijden ?	
214. Hoe noemt u de plaats waar men precies moet snijden, om b.v. de kop of de poten af te snijden ? (<i>de note</i>)	
215. De huid losmaken van het runderlijf ?	
216. De linkerpoten en de rechterpoten naar elkaar toebrengen, om de zijkanten beter te kunnen afhuiden ?	
217. Als de huid wordt losgesneden, blijft er soms vet aan vastzitten, waardoor de blauwachtig gekleurde bovenlaag van het vlees bloot komt te liggen. Hoe heet dit onhandig villen ?	
218. Bij het villen kan men per ongeluk in de huid snijden. Hoe heet dat ?	
219. Bij het afhuiden van de billen en de borst de linker- en rechterpoten naar elkaar toebrengen, eventueel aan elkaar vastmaken met touwen of haken om het afhuiden te vergemakkelijken. Hoe heet deze handeling ?	
220. Hoe heet het voorwerp waarmee dat gebeurt ?	

221. De huid oprollen na het afhuiden ?	
222. De buik opensnijden om de ingewanden te verwijderen ?	
223. De ingewanden van het rund in hun geheel ?	
224. de longen ?	
225. het hart ?	
226. de lever ?	
227. de uier ?	
228. de milt ?	
229. de blaas ?	
230. de nier ?	
231. De bak waarin de ingewanden worden opgevangen ?	
232. de slokdarm ?	
233. Verhinderen dat de inhoud van de slokdarm het vlees verontreinigt. Welk woord of welke uitdrukking kent u daarvoor ?	
234. Het vet dat om de ingewanden zit ?	
235. De reuzel die van dit darm(scheel)vet gemaakt wordt ?	
236. De maag van het rund in zijn geheel (met alle deelmagen erbij) ?	
237. De maag waarin het voedsel het eerst komt ?	
238. de langwerpige maag ?	
239. de maag die van binnen vol vliezen zit ?	
240. de vliezen binnen in de maag ?	
241. de maag met grove uitsteeksels aan de binnenkant ?	
242. die uitsteeksels binnen in de maag ?	
Wat zijn de namen van de verschillende darmen :	
243. dunne darm ?	
244. dikke darm ?	
245. endeldarm (darm waar stront in zit)?	

246. De plaats aan de schenkel waar een houten draagstok door gestoken wordt opdat het dier niet zou dichtvallen ?

247. Het stuk hout waarmee het dier wordt opgehangen, en dat tevens moet verhinderen dat het dichtklapt ?

248. Hoe noemt u het 'dichtvallen' van het dier ?

249. Het dier wordt opgehesen aan een draagbalk, ring of haak in de muur. Hoe zegt men : ophijsen ?

250. Hoe noemt men : Het hijswerktuig ?

251. Hoe noemt u de twee platen vet aan de binnenkant van de buik ?

252. Hoe heet de reuzel of het gesmolten vet van die vetlaag gemaakt ?

253. Hoe zegt men het geslachte dier alleen in 2 delen verdelen, en niet verder verdelen (*kwartieren*) ?

De stukken waarin men vroeger het rundvlees sneed :

254. de achterstukken ?

255. de voorstukken ?

256. Bij het slachten van meer dieren wordt het bloed wel eens opgevangen in een bak of trog. Hoe heet die ? (tekening 6)

257. Mocht u nog meer namen van zaken of handelingen kennen die behoren tot de dialektische vakterminologie van de huisslacher, en die hier vergeten werden, wilt u ze hieronder opschrijven, a.u.b. ?

Momenteel is de redactie van het WVD vragenlijsten aan het voorbereiden over de MOLENAAR (WATERMOLEN, WINDMOLEN, MOLENBOUWER, MOLENSTEENSCHERPER, MOLENAARSKNECHT), de PIJLMAKER, de BOOGMAKER en over de SCHUTTERIJ en het BOLSPEL.

Indien u voor één of meer van die beroepen of volkse liefhebberijen een vragenlijst toegestuurd wenst te krijgen, wil u dan de naam van het betreffende beroep of de liefhebberij onderstrepen.

Indien U zelf de mogelijkheid niet ziet om een vragenlijst in te (laten) vullen, kunt u ons dan namen en adressen opgeven van beoefenaars van die beroepen of van die volksspelen of van mensen die ons hierover zeker nuttige informatie zouden kunnen bezorgen ?