

BAKKERSTERMINOLOGIE IN WEST-VLAANDEREN

Tania Jaecques

I. Inleiding

Voor ons dagelijks brood, een zaak die bijna zo oud is als de mensheid zelf, is er altijd een ruime belangstelling geweest. Daar kunnen diverse drukbezochte bakkerijmusea en publicaties zoals deze getuige van zijn: *De Glorie van het Brood; Zesduizend jaren brood; Brood doet Leven*. Alle vertellen ze een verhaal dat heel sterk verweven is met onze cultuur en economie. Zo gingen in de 19de eeuw prijsschommelingen van het brood gepaard met intense sociale onrust en repressie. De hoeveelheid en de soort brood die gegeten werd in de 19de en de 20ste eeuw is een zaak geworden waardoor de verschillende klassen zich van elkaar gingen onderscheiden. In verband daarmee wordt in *Brood doet Leven* (p. 123) verwezen naar een onderzoek uit 1853 dat de inkomsten, uitgaven en het verbruik van 199 gezinnen weergeeft. Het feit dat brood een eeuwenoude waarde heeft voor de mens blijkt ook uit de talloze uitdrukkingen in onze taal die het woord *brood* bevatten. Van Dale maakt gewag van een 40- tal uitdrukkingen.

Het vervaardigen van brood is nooit uitsluitend de bezigheid van de bakker geweest. Op het Vlaamse platteland beschikte men op de meeste boerderijen immers zelf over een ovenkot. In *Biekorf* jg 70 (1969) werden verschil-

lende gesprekken opgetekend met oudere boerinnen die in hun eigen kleurrijke dialect uitgebreid beschrijven hoe het broodbakken in een ovenkot er aan toe ging. Men mag niet vergeten dat het ovenkot het werkterrein van moeder de vrouw was. Eén à twee keer per week nam ze de arbeidsintensieve en tijdrovende taak van het stoken en bakken op zich. Ook Jozef Weyns heeft de werkwijzen om en in het ovenkot als onderwerp van een studie gekozen. Nu behoort het ovenkot tot de folklore. Hier en daar te velde treft men nog een exemplaar aan, vervallen en uitgediend, want de bakactiviteit heeft zich nu volledig naar het dorp en de stad verlegd. Heel wat plattelandbewoners moesten in slechte tijden geregeld een beroep doen op 'den dis': een soort armenzorg waarin elke gemeente voorzag. Zo werd er aan menig boerentafel steeds vaker bakkersbrood gegeten.

Jongens die de techniek van het broodbakken bij de boer hadden geleerd en hun geluk wilden gaan beproeven in de stad vervoegden zich bij professionele bakkers. Ze gingen er in de leer bij een zelfstandige bakker die het zich kon veroorloven één of meerdere knechten in dienst te nemen en werden na een ganse hiërarchie doorlopen te hebben volleerde stielmannen.

Het beroep van de bakker neemt een belangrijke plaats in in onze samenle-





ving om eerstdaags te verdwijnen. Toch moeten we vaststellen dat er door de snelle mechanisering sinds de jaren vijftig en zestig nog maar weinig rest van het traditionele ambacht. De jonge mensen die nu het beroep uitoefenen werken met geavanceerde apparatuur en zijn niet meer vertrouwd met de typische vaktaal doordat met bepaalde gebruiken en voorwerpen heel wat woorden zijn verdwenen. Bovendien zijn er van de jongere generaties bakkers steeds minder dialecttermen te verwachten. Dit bracht ons ertoe in het kader van het Woordenboek van de Vlaamse Dialecten, een project van de Vakgroep Nederlandse Taalkunde van de Universiteit Gent, de terminologie van de bakkers in West-Vlaanderen vast te leggen in een dialectlexicografische verhandeling. Deze studie wil alvast een bijdrage zijn tot een uitgebreid onderzoek dat de dialectwoordenschat van bakkers zal bevatten.

De verhandeling bestaat erin zoveel mogelijk dialectbenamingen die in de woordenschat van de West-Vlaamse bakkers voorkomen op te tekenen en die volgens een welomschreven manier van de nodige commentaar te voorzien. Voor de helft zochten we onze informanten respectievelijk in de steden Oostende, Brugge, Knokke, Torhout, Veurne, Roeselare, Tielt en Waregem;

die vulden we aan met ongeveer evenveel zegspersonen uit de dorpen Snaaskerke, Vladslo, Watou, Wervik, Wijtschate, Zandvoorde en Zuidschote. Soms hebben we het moeten overlaten aan de toevallige omstandigheid. Niet in alle plaatsen die we beoogden hebben we immers een bakker bereid gevonden aan ons onderzoek mee te werken. Toch hebben we een onderzoeksnet kunnen bekomen dat geheel West-Vlaanderen bestrijkt.

II. Methode, materiaal en materiaalverwerking

De directe methode, d.i. het mondeling enquêteren, leek de meest geschikte manier om het materiaal te verzamelen. Op die manier vermijdt men beredeneerde antwoorden en kan de onderzoeker tot een vrij gesprek komen. Alle gesprekken werden op band opgenomen zodat we achteraf de uitspraak van de zegspersonen nauwkeurig konden noteren. De informanten, die we opspoorde via de voorzitters van bakkersverenigingen, dienden allen vóór 1930 geboren te zijn en een goede kennis van hun dialect te hebben. Bij het verzamelen van het materiaal zijn we uitgegaan van de dialectvragenlijst nr. 28 over de bakker van het Woordenboek van de Vlaamse Dialecten. De vragen uit de lijst waren onomasiologisch: we gaven een



omschrijving en vroegen naar het woord. In de scriptie werden alle verzamelde woorden thematisch geordend en uitgebreid becommentarieerd. Voor de omschrijving van de woorden steunden we op het woordenboek van Van Dale, maar we gingen in de eerste plaats uit van het begrip zoals het leefde bij de bakkers. Hierbij gaven we alle uitspraakvarianten, volkskundige toelichting en interessante informatie die ons door de informanten werd meegedeeld. Van elk woord werd systematisch nagegaan in welke woordenboeken het voorkwam en welke betekenissen ze erin kregen. We zochten de termen in 9 woordenboeken waarvan 7 dialectwoordenboeken: het woordenboek van Van Dale; het *Woordenboek der Nederlandsche Taal*; het *Algemeen Vlaamsch Idioticon* van L.W. Schuermans (1865-1870); het *Westvlaams idioticon* (2 delen; herwerkt door J. Sameyn 1892) van L.L. De Bo; *Loquela* van G. Gezelle (tot woordenboek uitgewerkt in 1946); het *Oostends Woordenboek* van R. Desnerck (1972); het *Woordenboek van de Brabantse Dialecten*, Deel II. aflevering 1: *Huisslachter en Bakker*, van P.H. Vos, W.A.M.M. Janssen Steenberg en A. Weijnen (1979); het *Woordenboek van de Limburgse Dialecten*, Deel II. aflevering 1: *Huisslachter en Bakker*, van A.

Weijnen, J. Goossens en A. Hagen (1986); het *Woordenboek der Zeeuwse Dialecten* van H.C.M. Ghijsen (1974). Wanneer hieronder verwezen wordt naar één van deze woordenboeken zal steeds gewerkt worden met afkortingen. In dit artikel willen we een behoorlijk deel van ons verzamelde materiaal ontsluiten. Aangezien de oven de belangrijkste zaak in het bakkersberoep is, zal de hoofdbrok van dit artikel gewijd worden aan de dialectbenamingen voor de soorten ovens, de verschillende onderdelen van de oven en het stoken en reinigen van de oven. De informatie uit de woordenboeken die hier minder relevant is, zal wegens de beperkte ruimte achteraf in een tabel worden opgenomen.

De ruimtelijke verspreiding van de dialecttermen voor de begrippen 'afvoerpijp', 'ovenhaak', en 'doofpot' wordt geïllustreerd aan de hand van woordkaarten. Voor de woordkaarten hebben we ons materiaal aangevuld met schriftelijke gegevens uit vragenlijst 28 (1980) en 29 (1967).

1. De oven

1.1 Houtoven

De oven zoals die tot in het begin van deze eeuw werd gebruikt, bestond uit een blokvormige steenmassa waarin de



bakruimte was uitgespaard en werkte met rechtstreekse verwarming. Het vuur werd gestookt in dezelfde ruimte waarin daarna het brood gebakken werd. Dit soort ovens werd door de bakkers met boeren geassocieerd; vandaar dat men ze naast *houtoven* ook wel *boeroven* noemde. De derde en tevens meest frequente benaming die we optekenden was *Franse oven*. Uit de omschrijvingen van de bakkers bleek echter dat de *Franse oven*, die blijkbaar uit Frankrijk kwam, al een verbeterd type was, waarbij niet meer op de ovenvloer werd gestookt, maar in een bijruimte (rechts) die weliswaar nog steeds in verbinding stond met de bakruimte. Roosters en schuiven aan de zijkanten van de ovenmond lieten toe het vuur te regelen.

Voor de steensoort die bij het bouwen van de oven is gebruikt kregen we als algemene opgave *baksteen*. *Paapsteen* [Wijtschate] betrof een unicum in het materiaal. Volgens VD is het een gewestelijke benaming voor 'een soort van rode baksteen'. WNT schrijft nog dat het een gewone naam is voor 'de stenen welke in Boom en omstreken gebakken worden voor de gewone bouw'. De etymologie van dit woord is onbekend.

1.2 Ovenmond

De ovenmond is 'de opening van de oven waardoor het hout om te stoken en

het brood om te bakken wordt gestoken'. De dialectbenamingen die we hiervoor optekenden zijn *hulle* [Wervik]; *muil* [Zandvoorde, Veurne, Roeselare, Watou, Zuidschote, Waregem, Oostende, Veurne, Torhout, Tielt]; *ovenbek* [Vladslo], *ovenmuil* [Brugge] en *tote* [Roeselare]. Vier van de vijf heteroniemen (ruimtelijke varianten) zijn figuurlijke uitdrukkingen met als basis: opening of ingang waardoor iets naar binnen kan worden geschoven. *Muil*, *bek* en *tote* zijn bovendien woorden uit een ruwe taalsfeer. Door de eeuwen heen heeft men allerlei associaties gemaakt met de oven en zijn onderdelen. Op schilderijen werd hij soms voorgesteld als een soort monster. Het is misschien daarom dat veel termen voor de opening van de oven eigenlijk ruwe benamingen zijn voor een mond. Met de opkomst van de modernere ovens zijn die benamingen in onbruik geraakt.

Met de sluiting van de ovenmond doelen we op 'de horizontale ijzeren plaat of deur die de opening van de oven afsluit'. Veelal maakten de zware deuren evenwicht met een ander gewicht binnenin. Slechts één informant wist nog te vertellen dat de boeren vroeger een houten plank of een los deksel voor de opening plaatsten, wat dan met koedrek of modder werd dichtgesmeerd. De twee termen die hiervoor gebruikt wer-

den zijn *deur* [Knokke, Oostende, Snaaskerke, Brugge, Vladslo, Tielt, Watou, Zuidschote] en *hulle* [Zandvoordè, Veurne, Torhout, Roeselare, Wijtschate]. AVI wijst erop dat hulle vooral in West-Vlaanderen nog zijn oorspronkelijke betekenis heeft behouden, ‘deksel of scheel’. In DB en DS is een *hulle* ‘een metalen of aarden deksel van een pot, kom, ketel of moor’. We mogen *hulle* dus beschouwen als een algemeen woord voor ‘deksel, afsluiting’, dat in het bakkersberoep een specifieke betekenis heeft gekregen. Etymologisch gezien is hulle verwant met *hullen*, *helen*, ‘verbergen’.

1.3 Ovensgewelf

Wanneer men in de ovenmond keek zag men bovenaan een koepelvormige wand, het ovensgewelf. Zo’n ovenkoepel bouwde men op de volgende manier: op de ovenvloer spreidde men eerst een hoop aarde of zand uit die men dan de vorm gaf van de ovenruimte. Daarop metselde men de bakstenen constructie. Zodra die klaar was, werd al het zand weer verwijderd. De eigenlijke koepel was niet mooi rond, maar deed veeleer denken aan een halve peer. We noteerden als benamingen: *boog* [Zandvoorde, Vladslo], *hemel* [Snaaskerke, Veurne, Tielt, Watou, Zuidschote, Wijtschate]; *gehemelte* [Watou], *kruin* [Roeselare]. Volgens de woordenboeken is *boog* ‘een

overwelfsel van een open ruimte’. Het woord *hemel* wordt hier gebruikt in de figuurlijke zin. Zowel de lucht en de wolken als de koepel van de oven vormen een gewelf. *Gehemelte* berust dan weer op de vergelijking met een mondholt. Met *kruin* kan in het algemeen het bovenste gedeelte van verschillend voorwerpen worden bedoeld. VD vermeldt echter specifiek ‘gewelf van een oven’. *Kruin* is afgeleid van het Latijnse *corona* ‘krans’.

1.4 Ovenvloer

Voor de ovenvloer, ‘de grond van de oven waarop het bakgoed rust’, werd overal vloer opgetekend. Om het achterste gedeelte van de oven beter te kunnen opwarmen, maakte men de vloer enigszins hellend naar achteren toe. De woordenboeken maken alleen melding van *ovenvloer*. Die vloer bestond uit harde, grote, vierkante tegels die in hoge mate bestand waren tegen het vuur. Om het barsten en springen bij grote hitte te voorkomen lagen de tegels los in een laagje zand. De informanten noemde dit soort stenen ofwel gewoon *tegels* [Snaaskerke, Watou]; ofwel *refractaire stenen/tegels*. Het adjectief *refractair* ‘vuurvast’ is volgens WNT en VD alleen in Vlaanderen te horen. In West-Vlaanderen werden wel verschillende uitspraakvarianten van dit woord waar-



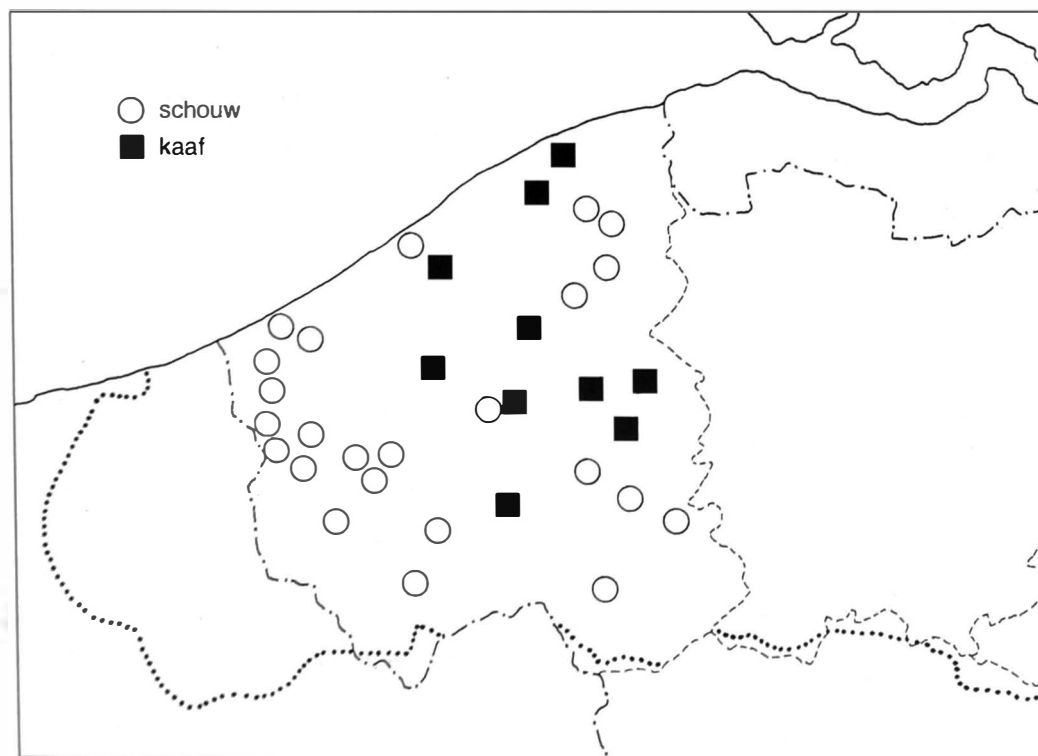
genomen. Eén informant sprak van *poreuze stenen* omdat de vuurvaste stenen poriën vertoonden.

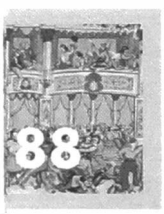
1.5. Rookafvoer

Dit onderdeel van de oven vraagt vanuit een taalkundige perspectief wat meer aandacht. Voor de afvoerpijp voor de rook blijken er namelijk in het onderzochte gebied twee termen voor te komen: *kaaf* [Snaaskerke, Vladslo, Torhout en Tielt] en *schouw* [Brugge, Roeselare, Zuidschote, Wijtschate en Waregem] (* zie kaart 1: afvoerpijp van

de rook). Eerst dient echter iets gezegd te worden over de manier waarop de rook werd afgevoerd. Bij de primitiefste ovens gebeurde dit via de ovenmond. De rook werd dan opgezogen door een enorme rookkap en verder via de schoorsteen naar buiten geleid. Wat verder geëvolueerd waren de ovens met ingebouwde afvoerpijp. Met één of meer sleutels buiten de oven kon men de rookafvoer regelen. Op die manier kon men verhinderen dat er met het openen van de deur telkens veel van de

Kaart 1: Afvoerpijp van de rook





warmte verloren ging. Verschillende woordenboeken verklaren dat *kaaf*, *kave* een typisch West-Vlaams woord is voor 'schouw, rookkanaal van een stookplaats' en in Nederland zou het woord helemaal niet bekend zijn. Volgens DB wordt *schouw* maar op enkele plaatsen, zoals Brugge, gebruikt. Als we deze gegevens in acht nemen dan verwachten we een kaartbeeld waar overwegend *kave* voorkomt en hier en daar *kave* concurrerend met *schouw*. We zien echter dat er in het zuidwesten en het westen van de provincie, waar we doorgaans de oudste woorden vinden, een homogeen *schouw*-gebied is en dat *kaaf* maar heel dun verspreid blijkt te zijn. Het moet wel gezegd dat het meeste materiaal dat voor die kaart heeft gediend schriftelijk werd opgevraagd (lijst 28 WVD, 1980). Er kon dus niet gepeild worden naar actieve of passieve kennis van het woord. Ook suggestie was bij dit soort enquêtering uitgesloten. Van de informanten die aan ons onderzoek van 1997 hebben meegewerkt mogen we wel zeggen dat alleen de oudsten onder hen (geboren vóór 1915) het woord *kaaf* nog kenden, en gebruikten. Over de herkomst van *kaaf* schrijft V&T: 'afgeleid van het Latijn *cavea* 'getraliede ruimte, kooi'. *Schouw* zou verwant zijn met het Latijnse *excaldare*, een afleiding van *calidus*, 'warm'.

1.6 Ovenverlichting

De enige vorm van verlichting bij de vroegste ovens bestond erin een klein deeltje hout te laten branden in een hoek van de bakruimte. Later gebruikte men een klein verlichtingstoestel dat men tegen de ovenmond hield of eventueel ergens voor de opening kon vastmaken. Zo'n toestel noemde men een *baladeuze* [Snaaskerke, Veurne, Tielt, Waregem] of *lantaarntje* [Zandvoorde]. *Baladeuze* wordt niet in de West-Vlaamse woordenboeken vermeld. Volgens WBD kan het op een 'elektrische looplamp' duiden. *Lantaarn(tje)* definieert VD als volgt: 'verlichtingstoestel bestaande uit een min of meer kasvormig lichaam met een of meer doorschijnende wanden, waarin een lichtbron geplaatst is of kan worden.'

2. Stoken

2.1 Brandstof

Naast het bereiden van het deeg en het bakken zelf besteedde een bakker een aanzienlijk deel van zijn tijd aan het stoken van zijn oven. Aanvankelijk stookte men bijna uitsluitend met hout. Naargelang van de hoedanigheid of de soort van het hout kreeg de zaak een verschillende benaming. Men startte meestal het stoken met licht ontbrandbaar materiaal. De zwaardere blokken van beuk- of sparhout, die minder vlug



vuur vatten, werden pas later bijgelegd. Men kon ook rijshout, *talie* (< Franse *tailleur* 'snijden') gebruiken. Tijdens de oorlog stookten bakkers geregeld met hout afkomstig uit afbraken of met zwerfhout dat op het strand voor het grijpen lag. Ook stro en kaf leverden een goedkope brandstof. Voor een bundel bijeengebonden takken had men de namen (meestal in een meervoudsvorm) *houtbongels* [Watou], of *bussen* [Zandvoorde, Snaaskerke, Roeselare, Watou, Zuidschote, Wijtschate].

DB geeft als omschrijving van *fasseel* 'een bondeltje brandhout dat gemeenlijk uit drie schieren of stokken bestaat met twee wringwissen samengebonden'. Dit woord werd ook door ons op verschillende plaatsen opgetekend. Het WNT meldt dat *fasseel* alleen in de zuidelijke en de zuidoostelijke dialecten voorkomt. *Fasseel* is een Romaans woord dat teruggaat op het Latijnse *fasces*, 'bundel'. *Bussen* is het meervoud van *bus*, dat zich in de westelijke dialecten spontaan ontwikkelde uit *bos*, 'bundel' (cf. zonne uit zon). Naast *fasseel* en *busch* vinden we in DB nog drie andere namen voor een houtbundel: *am(m)e-loos*, *mutsaard* en *fagoot*. *Bakkershout* geeft DB op als een synoniem van *fasseelhout*.

In de vlasstreken maakte men dikwijls gebruik van de houtachtige deeltjes van de vlasstengel om het vuur te voeden.

Lemen noemt men die [Torhout, Tielt, Wijtschate, Wervik, Waregem]. Het enkelvoud komt, althans met deze betekenis, niet voor. WNT beschouwt *lemen* als een dialectwoord dat alleen in het zuiden bekend is. Ook V&T karakteriseert het woord als gewestelijk; VD niet. Volgens V&T gaat *lemen* terug op het Middelnederlandse *leme* 'graat, stoppels van vlas'. Schaafkrullen konden eveneens dienen als *heetsel* 'alle lichte brandstof waarmee men de oven heet (DB)'. Onze zegspersonen spraken hier van *schavelingen* [Knokke, Oostende, Torhout, Watou].

2.2 Aanwakkeren

Zodra het vuur aangestoken was, moest de bakker geregeld het vuur oppoken met een staaf. Voor deze handeling gebruikten de zegspersonen een grote verscheidenheid aan woorden: *kotteren* [Zandvoorde, Veurne, Vladslo, Torhout, Roeselare, Zuidschote, Wijtschate]; *opheffen* [Oostende]; *opkoteren* [Tielt]; *opporren* [Knokke]; *uitrakelen* [O80] en *oprakelen* [Brugge]. Al deze woorden vinden we ook terug in de woordenboeken; maar volgens DB duiden ze niet allemaal op dezelfde handeling. 'Men *kotert* of *pookt* als de kachel verstopt is en rookt in plaats van te vlammen; men *stookt* telkens als de brandstof gedeeltelijk verteerd is; men *rokelt* als de brandstof gloeit en men opgehouden heeft met



stoken' (DB). VD maakt dit onderscheid niet. Kotteren en rakelen, respectievelijk afgeleid van *koten* en *raken*, zijn typische iteratieven of frequentatieven; d.w.z. werkwoorden van herhaling. *Aansperken* 'de oven heet maken door de gloeiende as met een rakelijzer gedurig op te rakelen' troffen we aan in DB, maar niemand van de informanten bleek dit woord nog te gebruiken. De naamgeving voor het voorwerp waarmee de vuurhaard in de oven verspreid werd, bleek evenzeer te variëren: *haak* [Knokke, Snaaskerke, Wervik]; *kotteraar* [Brugge, Roeselare, Wijtschate, Zuidschote]; *koteraar* [Tielt]; *kotterhaak* [Roeselare]; *pook* [Oostende, Veurne]; *rakel* [Snaaskerke, Brugge]; *rakelaar* [Torhout, Waregem]. In DB vinden we naast de hier opgesomde termen nog *laaiier* en *gaffel*. Deze laatste krijgt de vermelding 'bij bakkers'mee.

Rakelijzer



2.3 Temperatuur

Hoe kon men nu vroeger weten wanneer een oven op temperatuur was? Een oven was bakklaar als die een temperatuur van een 210 à 220°C had bereikt. Er bestonden vroeger uiteraard nog geen moderne apparaten, zogenaamde *pyro-*

meters, om de temperatuur te meten; daarom moest de bakker afgaan op zijn intuïtie, rekening houdend met de kleur van de ovenstenen. Als die wit waren, mochten de deegbroden ingeovend worden. Sommige bakkers schatten de temperatuur bij de ovens die een ijzeren ovendeur hadden op een andere manier. Een informant *spette* (spuwde) *tegen d'hulle*. Als het speeksel dat op de deur spatte, onmiddellijk verdampte, was de oven klaar. Een andere bakker zei dat men vroeger heel even de arm door de ovenmond stak. Prikte dat, dan had de oven de juiste temperatuur. Bijna in al de omschrijvingen van termen m.b.t het bakken gebruikt DB het causatieve werkwoord (die een handeling uitdrukken) *heeten* in de zin van 'heet maken'. Dit woord wordt nu nog maar weinig gebruikt; ook volgens VD betreft het een zeldzaam woord. De opgaven die wij optekenden waren: *gereed doen* [Vladslo] en *opwarmen* [Roeselare].

3. Verwijderen van de houtresten

3.1. Houtskool

Na het stoken van de oven moest het verkoelde hout verwijderd worden. Door de verkoop van de nog bruikbare resten kon de bakker soms een deel van zijn brandstofkosten recupereren.



Houtskool diende o.a. om het vuur in de kachel aan te maken. Voor de halfverbrande houtresten noteerden we *bakkerskolen* [Zandvoorde, Snaaskerke, Vladslo, Roeselare, Watou, Wijtschate]; en *houtskolen* [Knokke, Waregem, Oostende, Veurne, Torhout, Tielt]. In de dialectwoordenboeken vonden we nog: *dovekole*, *bluschkes* en *braze* (< Franse braise 'bakkerskool, houtskool').

3.2. Ovenhaak

De houtskool werd *afgetrokken* [Knokke, Oostende, Brugge, Torhout, Wijtschate]; *uitgetrokken* [Snaaskerke, Roeselare, Watou, Zuidschote, Wijtschate, Waregem], *uitgekrabbeld* [Tielt]

Ovenhaak

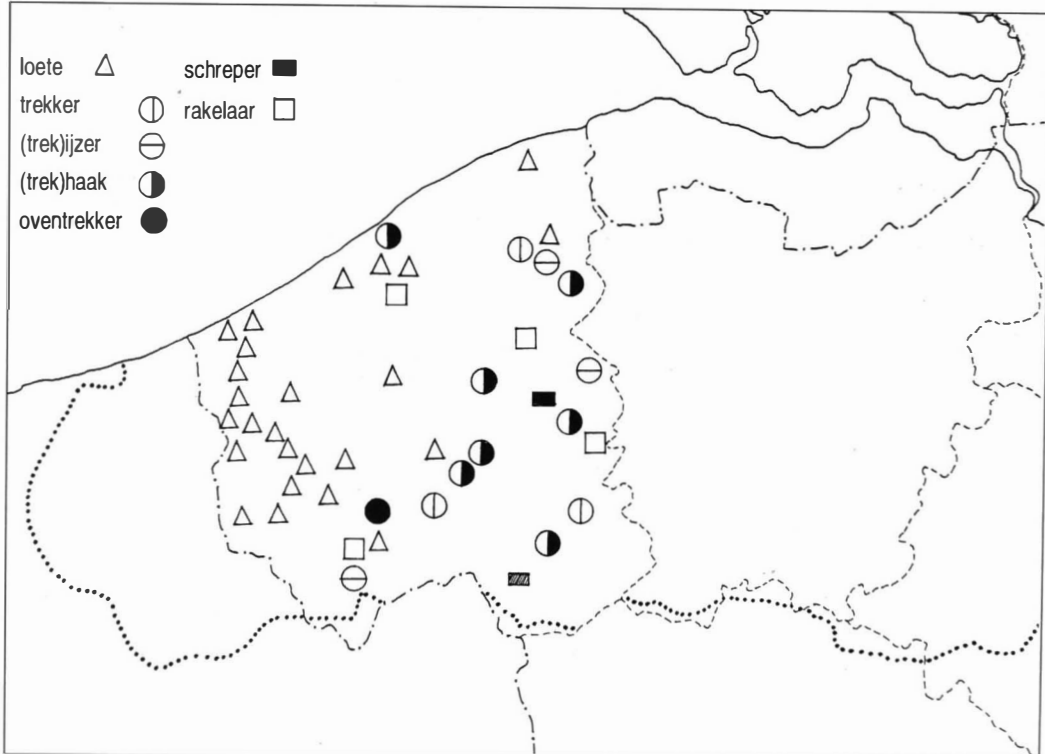


of *uitgerakeld* [Zandvoorde, Watou, Waregem] met een ovenhaak. Zo'n ovenhaak bestond meestal uit een omgebogen ijzer met een lange houten steel. Sommige bakkers vervaardigden dit stuk gereedschap zelf. Men kon het evengoed gebruiken om het vuur op te porren en broden of pistolets die minder gemakkelijk met de ovenpaal te bereiken waren, werden ook wel eens met behulp van de ovenhaak uit de oven gehaald. Meermaals gaven de bakkers dit voorwerp een algemene naam zoals

haak [Knokke, Oostende, Tielt, Roeselare]; *ijzer* [Wijtschate]; *houw* [Torhout] en *rakel* [Snaaskerke]; maar op zes plaatsen noteerden we een meer specifieke term: de *loete* [Zandvoorde, Brugge, Veurne, Vladslo, Watou en Zuidschote]. In DB vinden we bij *loe(n)te* 'ijzeren ovenkrabber' met de vermelding '(bij bakkers)'. DS noteert bij *loete* 'ovenhaak, ovenkrabber, haak waarmee het brood uit de oven getrokken werd.' In Loquela vinden we het woord bij *loesse* in de zin van 'scheplepel'. WZD geeft nog een weer wat andere omschrijving: 'een lange ovenhaak waarmee de gloeiende houtskool uit de oven werd gekrabbeld, waarna het brood erin ging'. In de Oost-Vlaamse dialecten blijkt dit woord niet voor te komen (Taeldeman 1979: 15). Volgens VD en WNT is *loet* een algemene benaming voor 'verschillende werktuigen bestaand uit een steel met een ijzeren voorstuk, waarmee men schept of krabt'. Etymologisch gezien, zou het woord verwant zijn met *laden*. De oudste betekenis was dus 'werktuig om daar iets op te laden' (V&T). Als we de woordkaart bekijken, merken we op dat *loete* bijna uitsluitend in het westen en het zuidwesten van de provincie voorkomt. Hieruit mogen we concluderen dat *loete* het oudste woord is en in grote delen van West-Vlaanderen niet (meer) gekend is.



Kaart 2: Ovenhaak



3.3. Doofpot

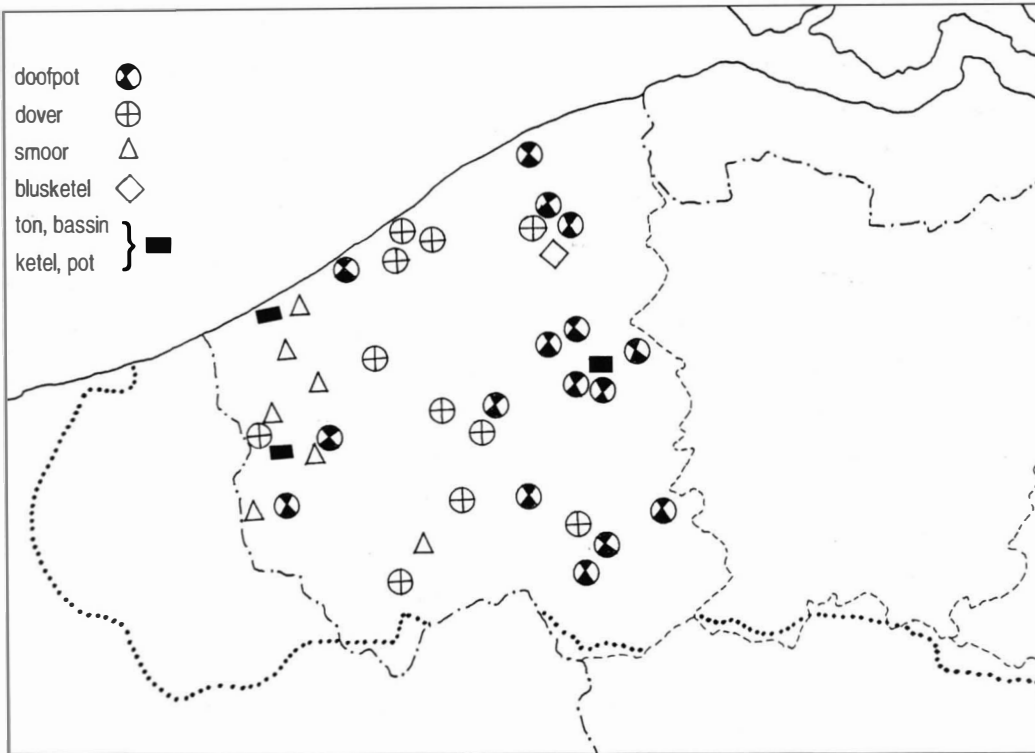
De verbrande houtresten die men met de loete uittrok belandden in een doofpot. De uitdrukking, 'iets in de doofpot stoppen', hebben we trouwens te danken aan dit gebruik. Een doofpot was gemiddeld één meter hoog en een tachtig centimeter breed. Soms stak men nog een natte dweil onder het deksel zodat er



totaal geen lucht meer bij de houtskolen kon komen. Tijdens onze enquête tekenden we vier keer *doofpot* [Brugge, Tielt, Waregem, Roeselare] op en vier keer *dover* [Zandvoorde, Snaaskerke, Vladslo, Wijtschate]. Verder noteerden we nog *smoor* [Watou] en woorden met een algemene betekenis zoals *bassin*, *kuip* en *ton*. Van al deze woorden staat in DB alleen *smoore* geattesteerd. Ook AVI en WZD nemen dit woord op. In DB en Loquela vinden we nog twee specifieke termen die we nergens meer hebben



Kaart 3: Doofpot



kunnen optekenen; respectievelijk *bluscher* en *domper*.

Met het bijkomende materiaal uit de schriftelijke enquêtes van 1967 en 1980 konden we ook voor dit begrip een woordkaart maken. Daarop stellen we vast dat het gebruik van *smoor* zich beperkt tot de westhoek en een beetje daarbuiten. In de rest van de provincie concurreert *dover* met *doofpot*.

3.4. Dweilen

Vooraleer de broden ingevond konden worden, moest de ovenvloer eerst nog

een beurt krijgen met de ovendeuil. Toch moest men de gebakken broden vaak achteraf nog ontdoen van resten houtskool die in de korst waren ingebakken. De ovendeuil was vaak niet meer dan een bevochtigd stuk stof (meestal een verknipte jute zak) vastgemaakt aan een stok of een langwerpige gereedschap (soms ook de ovenpaal, waarmee de deegbroden ingescho-

Ovendeuil





ten werden). Door met een natte dweil over de vloer te gaan, kon men eveneens een oververhitte oven eveneens wat in temperatuur doen afnemen. *Dweil, zak*, of *een zak en een stok* bleken de meest gebruikte termen te zijn. De informant uit Roeselare sprak van een *dweilstok*. Volgens DS is een *dweilstok* 'een stok waaraan een dweil is vastgemaakt die dient om brandende planken ten behoeve van de scheepsbouw of brandende pas gekuipde tonnen, vlug te blussen. *Dweilstok* staat niet in DB, maar we vinden er dan weer een ander woord dat bovendien de vermelding krijgt '(bij bakkers)': *bruit* 'ovendweil'. Verder lezen we nog *bruiten* 'reinigen met de bruit'; *bruitpertse* 'lange stok waaraan de ovendweil vastzit' en *bruitspot* 'pot waarin de vod ligt die de bakker gebruikt om zijn ovenpalen mee schoon te maken'. Uit het bijeengebrachte materiaal bleek echter dat dit woord nu volledig verdwenen is. Het werkwoord *bruiten* bleek evenmin gekend te zijn. Men sprak overal van *(uit)dweilen* en één maal van *uitzwieren*.

4. Moderne ovens

4.1. Types

Tot zo ver hebben we het gehad over de houtovens die, zoals de naam aangeeft, alleen met hout werden gestookt. Sinds de jaren vijftig en zestig werden de

houtovens geleidelijk vervangen door modernere types. Eigen aan de modernere ovens waren de onrechtstreekse verwarming, dit wil zeggen dat de bakruimte en de stookruimte van elkaar waren gescheiden en de verschillende bakruimtes boven elkaar waren geplaatst. Men sprak van *de eerste, tweede, derde oven* of ook wel van *onderste, middenste en bovenste oven*. De hoogste oven werd *droogoven* genoemd. Deze oven had de laagste temperatuur en was bijgevolg veeleer geschikt voor patisserie. Vaak werden meerdere termen gebruikt voor één oventype, met dit verschil dat men de ene keer als benoemingsmotief de brandstof nam en de andere keer de specifieke werking van de oven. Onderling gebruikten de bakkers gewoonlijk de merknaam. De Quinet, Depasse of Poulau zijn alom bekende oventypes. De algemene benaming voor een oven die verwarmd wordt door kanalen, waar hete lucht doorheen geleid wordt is *heteluchtoven*. *Warmeluchtoven* [Tielt] en *kanaaloven* [Roeselare] werd soms ook gezegd. Deze vrij technische termen zijn uiteraard niet opgenomen in de dialectwoordenboeken. In VD vindt men voor *heteluchtoven* '(bakkers) oven waarin verbrandingsgassen en rook door kanalen om de bakruimte worden geleid'. *Warmeluchtoven* is niet



geattesteerd en bij *kanaaloven* krijgen we een andere betekenis: 'lange tunnelvormige oven waardoor het bakgoed op wagens langzaam gereden wordt.'

Een heteluchtoven die gestookt werd met cokes noemde men een *cokesoven*. Cokesovens hadden een stookplaats onder de bakvloer. Bij dit soort ovens verkoos men de cokes boven de gewone steenkool omdat die gedurende een lange tijd een constante hitte gaven. Cokes is het residu dat overblijft van steenkool na droge distillatie bij hoge temperatuur. Naast de heteluchtoven bestond ook nog de heetwateroven. Dit soort ovens had meerdere lagen pijpen onder en boven de vloer. De uiteinden van de pijpen kwamen uit in de stookplaats. Hoe hoger de pijpen zich boven de vuurhaard bevonden, hoe verder ze in het vuur uitstaken. Door de verhitting van de pijpen werd het water in de buizen stoom. Zowat elke bakker beweerde dat er naast water nog een andere vloeistof in de buizen zat; mogelijk was dat kwik. Verschillende bakkers wisten te vertellen dat werken met een heetwateroven niet zonder risico was. Als zo'n pijp sprong, dan was de schade aan de oven en de bakkerij zeer groot. De heetwateroven kreeg bijna overal de naam van *tubeoven*; in Vladslo zei men *stoomoven*. *Tube* is volgens PR een

Noord-Frans woord voor 'waterpijp, buisvormige houder'.

De afzonderlijk stookplaats werd zonder uitzonderingen *viering* (West-Vlaamse uitspraak) genoemd. Het WNT noteert dat *vuring* een gewestelijk woord is voor 'stookplaats, fornuis, vuuroven, haard' of ook voor 'een deel van de oven waarin het vuur ligt'. *Vieringe* is een algemeen woord voor stookplaats in DB. De dialectvorm *vier* 'vuur' komt overal in West-Vlaanderen voor.

4.2. *Brandstof*

Als brandstof kon men behalve cokes ook vette kolen gebruiken. Dat zijn kolen met een hoog gasgehalte, die bijgevolg een lange vlam geven. Deze kolen waren vooral geschikt voor de Franse ovens. We noteerden als naam *rokers* [Vladslo, Zuidschote en Wijtschate]. De vette kolen noemde men zo omdat ze tijdens het branden veel rook afgaven. Voor de langwerpige stukken samengeperst steenkoolgruis gebruikten de bakkers de namen *unjons* [Torhout, Zuidschote]; *unjonbriketjes* [Oostende, Brugge, Veurne, Tielt, Waregem]; *briketten* [Knokke, Torhout, Roeselare, Tielt, Waregem]; *bruinkolen* [Knokke] en *treinbriketten* [Wijtschate]. De eerste twee termen verwijzen naar de merknaam Union. De treinbriket, die groter is dan de unjonbriket,



werd zo genoemd omdat die vroeger gebruikt werd voor de stoomtrein. Volgens VD is een *briket* 'een langwerpig stuk brandstof geperst uit steen- of bruinkolengruis, fijngemalen turf of houtskool, vermengd met een pekachtig bindmiddel, dat langzaam onder betrekkelijk grote gloeihitte verbrandt'. In DB vinden we de spellingsvariant *brinkette*. Het antwoord op de vraag of het Nederlands dit woord aan het Frans heeft ontleend of andersom, ligt niet zo eenvoudig. Volgens V&T is *briket* afgeleid van het Franse *briquette*, dat zelf van *brique*, 'gebakken steen' gevormd is. Het Frans zou *brique* op zijn beurt ontleend hebben aan het Middelnederlandse *bricke*.

4.3 Steenkoolresten

Wanneer de steenkool uitgebrand en afgekoeld was, scheidde de bakker met een zeef de nog *bruikbare* resten van de afval. Die bruikbare resten noemde men overal *scharbielen*; wat niet wil zeggen dat het woord overal op dezelfde manier werd uitgesproken. Alleen in Tieltschilde de uitspraak te veel om nog van hetzelfde woord te kunnen spreken: *sebielen*. Als we de woordenboeken raadpleegden, merkten we eveneens een grote verscheidenheid aan vormen op. WNT vermeldt *schrabhoelie*; bij Cornelissen-Vervliet vinden we *scha-*

moelie; het Zuid-Oostvlaanders Idioticon noteert *schraboelie* naast *scharbille*, *scherbiljen* en *scherbiliën*.

Alle bovenstaande werken gaven min of meer dezelfde herkomst op: *Scharbielje* zou van Romaanse oorsprong (< Frans *escarbille*) zijn. WNT voegt hier echter aan toe dat het Franse *escarbille* ook, omgekeerd, uit het Nederlandse '*schrabhoelie*' ontstaan kan zijn. De Nederlandse herkomst van het woord wordt trouwens ook in andere woordenboeken niet uitgesloten. Zo schrijft GR: '*escabille*, 1667; var. *escorbille*, 1834; mot wallon; dé *escrabiller*, néerl. *schrab-ben*.' Invloed van het Oudfrankische *bikkil* 'afgespleten stukje steen' dat in het Frans overgenomen is als *bille* 'kogel, biljartbal' (V&T) heeft hier misschien ook gespeeld. Volgens de Dictionnaire étymologique Larousse zou *escarbille* ontleend zijn aan het Vlaamse *schrabhoelie*. De vorm *escarbille* doet ook denken aan het Picardische dialect. In het Picardisch wordt een <k> vóór een <a> immers niet gepalataliseerd. Het Picardische *carbon* correspondeert bijvoorbeeld met het Franse *charbon* (Dictionnaire Etymologique de la Langue Française). Weijnen houdt rekening met een bijkomende invloed, weliswaar van volksetymologische aard, van het Waalse *escarbouiller* (Frans: *écrabouiller*), 'verbrij-



zelen'; maar in de eerste fase is het afgeleid van het Franse *charbon* 'kool', dat dan weer teruggaat op het Latijn *carbo-nem*, 'kool' in de vierde naamval

Een plausible verklaring, rekening houdend met zowel de Oost- als West-Vlaamse varianten, is waarschijnlijk de volgende: Het Picardische *escarbille*, werd omstreeks de 17de eeuw overgenomen in het Nederlands en etymologisch geherinterpreteerd waarbij verwantschap gezocht werd met een of meer bekende woorden: *schrabben* en *hoelie* (< Fr. houille, 'steenkool'). Men zou *schrabhoelie* dan letterlijk kunnen vertalen als 'wat men uit de steenkolen schrabbelt of schraapt' (want die resten konden nog gebruikt worden). De West-Vlaamse vormen staan blijkbaar dichter bij het oorspronkelijke *escarbille*.

Een vorm die toch wel afwijkt van *scherbille* is *sebiel* uit Tielt. Dit kan eveneens een ontwikkeling zijn uit *scherbille*, maar de oorsprong van dit woord kan ook elders liggen. De sybille behoorde in het begin van deze eeuw nog tot het gereedschap van sommige bakkers. De sybille bestond uit een aan drie koorden op manshoogte gehangen ronde houten bak, waarin een voortdurend in beweging gehouden metalen of stenen kogel de substantie (noten,...) plette. De resten steenkool waarover het hier gaat werden misschien door de

informant uit Tielt geassocieerd met de verpulverde materie in een sybille.

De resten die niet meer bruikbaar waren noemde men *zinders*. Deze *zinders* verzamelde men in de *assebak*, de ruimte onder de rooster van de vuring. Volgens V&T is *zinder* Vlaams voor *sintel* 'metaalslak'.

4.4. Stoom

Nieuw aan de modernere ovens was de mogelijkheid om de oven te vullen met stoom. Stoom belette in de eerste plaats dat de broden te vroeg een korst zouden vormen en bijgevolg zouden scheuren. Dank zij dit systeem kon men de broden ook doen glanzen en het gamma aan broodsoorten uitbreiden. De bakkers zegden *stoom steken* [Waregem, Roeselare]; *stomen* [Torhout]; *doom geven* [Wijtschate]; *vapeur geven* [Tielt, Watou]; *vapeur steken* [Wervik]. DB noteert bij *doom*: 'damp of stoom die wasemt uit iets dat heet of warm is. *Vapeur* omschrijft WNT als verouderd. Het teveel aan stoom kon afgevoerd worden via een kraan die aan de oven bevestigd was. Deze kraan noemde men *trop-plein* [Oostende, Brugge]; *siphon* [Torhout]; *afloop* [Tielt] of overloop [Zuidschote]. Ook de rook moest op een of andere manier afgevoerd worden. Dat deed men aan de hand van *sleutels*, meestal *sloters* uitgesproken [Oostende, Knokke, Brugge, Torhout, Wijtschate,



Tielt]. Volgens WNT is een *sleutel* ‘een klep die een kachelpijp afsluit en die aan de buitenzijde wordt omgedraaid met een handvat met een uitgewerkt veelal oogvormig blad’. Met de sleutel van een oven wordt op een gelijkaardige manier gehandeld vandaar dat dit instrument ook dezelfde naam heeft gekregen.

4.5. *Waterketel*

Als men vroeger warm water nodig had om het deeg te bereiden, deed men het benodigde water in een grote ketel, *marmiete*, boven een stookplaats. Deze inrichting noemde men het *fernoojs*. De modernere oventypes beschikten echter over een waterbak met een of meerdere kraantjes die ingemetseld was in de ovengevel naast de muil. Op die manier had men tijdens de werking van de oven en zelfs nog lang daarna warm water. De naamgeving voor de ingebouwde waterbak wekte speciaal onze aandacht. We noteerden *does* [Brugge, Roeselare en Veurne]; *koediere* [Wervik, Wijtschate]; *waterbak* [Snaaskerke, Vladslo, Zuidschote], en *boiler* [Knokke, Torhout]. *Douche* is in WBD (75) en WLD (80) opgenomen bij ‘doofpot’. Beide woordenboeken merken evenwel op dat met dit voorwerp waarschijnlijk een warmwaterketel wordt bedoeld waarmee dan de houtskool ook geblust kan worden. Dit stemt

niet overeen met de omschrijving hierboven.

WVD (Deel II, aflev.5:310) vermeldt *does* en *koediere* (alleen in Watou) voor ‘een grote ketel waarin men varkensvoer of vuil wasgoed kookt. Hij is vastgemetseld of verplaatsbaar.’ *Does* kan overgenomen zijn uit de woordenschat van de boeren en dan in de bakkerssfeer een ietwat andere betekenis hebben gekregen, ofwel moeten we *does* algemeen beschouwen als een woord voor ‘grote ketel’. In VD is *does* afgeleid van het Franse *douche*, ‘stortbad’. DB, DS en Loquela vermelden dit woord niet.

Weijnen vermoedt dat *does* teruggaat op het Oudfranse *dois, doiz* ‘waterloop’. De betekenis van het woord kan misschien het volgende verloop hebben gekend: eerst duidde het woord op ‘waterleiding’, daarna werd het een naam voor een ‘waterhouder’ en nog later werd het toegepast op ‘ketel’. Buiten het WVD is *koediere* in geen enkel van de geraadpleegde woordenboeken terug te vinden. We vermoeden dan ook een vreemde, meer bepaald Franse, afkomst van het woord. In PR vinden we als uitleg bij *chaudière*: ‘Récipient métallique où l’on fait chauffer, bouillir ou cuire’; wat sterk lijkt op de zaak die we hier voor ogen hebben. De vorm zonder gepalataliseerde <k> is typisch voor het Picardisch.



Waarschijnlijk zal *koediere* via het Picardisch in sommige Vlaamse dialecten zijn binnengedrongen.

WNT noteert voor *waterbak* 'bak, vat, kuip waarin water vergaard en/of bewaard wordt.' Zo'n waterbak kan in verschillende bedrijfstakken voorkomen.

Boiler, en varianten kwam een paar keer voor. De informanten hebben hier een modern verwarmingstoestel mee bedoeld. *Boiler* is een Engels leenwoord; letterlijk betekent het 'koker'.

4.6. Droogkastje

Om de warmte van de oven optimaal te kunnen benutten, waren er in de zijmuur vakjes uitgespaard. Deze kleine kastjes bleken ideaal om er potjes met kleine hoeveelheden chocolade of vet in te laten smelten. Ter hoogte van de onderste ovendeur (de moderne ovens bestonden meestal uit verschillende verdiepingen) was er soms nog een grotere kast waar de bakker gemakkelijk zijn broodvormen of ander materiaal in kon opbergen. De namen voor de kleine hokjes en de grotere kast waren dezelfde. We hoorden: *étuve* [Oostende, Brugge, Veurne, Torhout, Roeselare, Waregem]; *utive* [Tielt]; *pochette de monnaie* [Tielt] en *kastje* [Waregem]. *Etuve* is Frans voor *droogkamer*, *droogruimte*, *droogkast*. *Etuve* is alleen terug te vinden in de Franse verklarende woorden-

boeken. *Utive* is duidelijk een variant van *étuve*, met verwisseling van de vocalen. Dat dit geen eenmalige verspreking was, bleek toen ook de zoons van de informant dezelfde vorm gebruikten. Na suggestie twijfelden ze tussen *étuve* en *utive*.

Pochette de monnaie kwam slechts één keer voor. Deze naam kan metaforisch verklaard worden. Een droogkastje en een portemonnee zijn allebei voorwerpen waar men kleine zaken in kan stoppen.

III. Besluit

Het onderzoek naar de bakkersterminologie in West-Vlaanderen heeft ons geleid tot de volgende conclusies.

Het bakkersberoep is rijk aan woordenschat. Niettemin moeten we vaststellen dat een aantal termen al volledig verdwenen zijn of die de bakkers zich maar heel vaag kunnen herinneren.

Uit de tabel hierna blijkt dat een aanzienlijk deel van de termen die de bakkers gebruikten, geregistreerd werden, hoewel niet altijd met de specifieke betekenis.

Wij dachten er goed aan te doen onze opgedane kennis van zaak en woord vast te leggen en zodoende weer een beetje licht te werpen op een stukje materiële cultuur van het verleden.



	VD	WNT	AVI	DB	LOQ	DS	WZD	WBD	WLD
assebak	+	+		-	-	-	*	+	+
bakkerskool	+	-	+	+	+	+	+	+	+
baladeuze	-	-	-	-	-	-	-	+	-
boog	*	*		*	*			-	-
bussen	-	-	+	+	-	+	-	+	+
does	*	*		-	-	-		*	*
doofpot	+	+		-	-	-		+	+
doom	+	+	+	+		+	+		
dover	-	+		-	+	-		-	-
dweilstok	*		-	-	-	*	-		
fasseel	-	+		+	-	+	+		
Franse oven	+	-	-	-	-	-	-	+	-
gehemelte	*	*		*	*	*	*	-	-
haak	*	*	*	+	*	*	*	+	+
hemel	*	+		*	*	*	*	+	+
hulle	-	-	+	+	*	+			
kaaf	+	-	+	+	+	+	-		
koediere	-	-	-	-	-	-		-	-
kruin	+			*	*	-	*		
lantaarntje	+			-	-	+		+	+
lemen	+	+	+	+	+	-	+	+	-
loete	*	*	+	+	+	+	+	+	-
muil		+	*	*	*	*	*	+	+
ovenbek				-	-	-		-	-
paapsteen	+	+	-	+	-	-	-	+	-
pook	+	+		+				+	+
refractaire stenen	+	+						+	+
rokers	-	-	-	-	-	-	-	-	-
scharbielen	-	+	+	+	-	+	+	-	-
schavelingen		+	+	+		*		-	-
schouw	+	+		+	*	+	+		
smoor	*		+	+	-	-	+		
tote	-	-		*	+	*		-	-
vloer	+	+	+	+	-	-	-	+	+
vuring	-	+		+	*	*		*	*
zinders			+	+	+	+	+		

Legende

+: woord opgenomen

o: woord niet opgenomen

*: woord niet opgenomen met specifieke betekenis



Bibliografie

CAFMEYER, M., Koutend over boerebrood en ovekot. In *Biekorf* jg. 70 (1969).

DETREMMERIE, A. en DESEYN, G., 't *Is voor de bakker. Industrialisatie van brood- en banketbakkerij*. Gent, 1986.

MACHAREL, C., en ZEEBROEK R., *Brood doet leven. Betekenis en rol van het brood in Europa*. Gent, Snoeck-Ducaju & Brussel, Gemeentekrediet, 1994.

PLAETINCK W., VAN DER LINDEN R., MERTENS P., *De Glorie van het Brood*. Tielt, 1983.

TAELEDMAN J., Ambachtelijk broodbakken in Oost-Vlaanderen: zaak en woord. In *Het Land Van Nevele* jg. 10, aflev. 1 (1979), p. 3-21.

WEYNS, J., *Bakhuis en broodbakken in Vlaanderen*. Sint-Martens-Latem, 1963.

Woordenboeken

DEBRABANDERE, F., Het Kortrijks dialect van F. A. Snellaert. Een vergelijking ven het Kortrijks in 1844 en en 1972. In: *De Leiegouw*, XIV (1972). **DEBR**

ROBERT, P., (Le Grand Robert) *Dictionnaire de la langue française* (enrichie par Alain Rey) 2ième édition. Paris 1992. **GR**

ROBERT, P., (Le Petit Robert) *Dictionnaire de la langue française* (enrichie par Alain Rey). Paris 1987. **PR**

DALE, J.H. VAN, *Groot Woordenboek der Nederlandse Taal* (Twaalfde, Herziene Druk). Utrecht.Antwerpen 1992. **VD**

VERWIJS, E. en VERDAM, J., *Middel-nederlands Woordenboek*. 's Gravenhage, 9 delen, 1985-1929. **VV**

VRIES, M. DE en WINKEL, L.A. TE en opvolgers, *Woordenboek der Nederlandsche Taal*. Leiden, 1882. **WNT**

Dialectwoordenboeken

SCHUERMANS, L.W., *Algemeen Vlaamsch Idioticon*. Leuven, 1865-1870. **AVI**

BO, L.L.DE, *Westvlaams idioticon*, Roeselare, 1892. 2 delen (herwerkt door J. Sameyn), **DB**

DEBRABANDERE, F., Het Kortrijks dialect van F. A. Snellaert. Een vergelijking ven het Kortrijks in 1844 en en 1972. In: *De Leiegouw*, XIV (1972). **DEBR**

DESNERCK, R., *Oostends Woordenboek*, Handzame, 1972. **DS**

VOS, P.H., JANSSEN STEENBERG, W.A.M.M., WEIJNEN, A., *Woordenboek van de Brabantse dialecten, Deel II. aflevering 1: Huisslachter en Bakker*. Assen, 1979. **WBD**

WEIJNEN, A., GOOSSENS, J. en HAGEN, A., *Woordenboek van de Limburgse dialecten, Deel II. Niet-agrarische vakterminologieën, aflevering 1: Huisslachter en Bakker*. Assen/Maastricht, 1986. **WLD**

DEVOS M., RYCKEBOER H. en KEYMEULEN J. VAN. *Woordenboek van de Vlaamse Dialecten. Deel I. Landbouwwoordenschat, aflevering 2: Behuizing*. Tongeren, 1985. **WVD**



GHIJSEN, H.C.M., *Woordenboek der Zeeuwse Dialecten*. Amsterdam-Brussel, 1974 (zesde druk, jubileumeditie). **WZD**

Etymologische Woordenboeken

FRANCK, S. en WIJCK, N. en VAN, HAE-
RINGEN, C.B. VAN, *Franck's Etymolo-*

gisch Woordenboek de Nederlandsche taal.
Nijhoff 1949 (tweede druk). **FWH**

VRIES, J. DE, *Nederlands Etymologisch
Woordenboek* (met aanvullingen, verbeterin-
gen en woordregisters door F. De Tolle-
naere). Leiden, 1971. **V&T**

Met

de sympathie

van de



Generale Bank