

## BIERBROUWER

Algemeen

Werkkleding

## BROUWERSVOORSCHOOT

(monogr.)

[Schort uit grof linnen, grijs of bruin, die door brouwersknechten wordt gebruikt.]  
brouwersscholk: *brɔwæssɔlək* Q 95.

Varia

## BROUWEN

(S 5; L 1a-m; L 22, 27a; monogr.)

[Bier bereiden.

Quicke (pag. 72) geeft de volgende omschrijving: „Van bier, het mout beslaan, het wort klaren, hopen en koken; bier vervaardigen.”]

**brouwen:** L 266, 269, 286, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 323, 352, 354, 355, 363, 364, 365, 366, 368, 372, 413, 415, 417, 418, 419, 420, 422, P 50, 121, 180, Q 3, 4, 11, 71, 83, 86, 90, 155, 168; *brɔwə* L 164, 165, 191, 209, 210, 211, 213, 215, 215a, 216, 217, 245, 246, 246a, 248, 249, 250, 266, 267, 268, 288, 289, 290, 291, 296, 297, 313, 318b, 319, 320, 321, 325, 327, 328, 330, 355, 356, 358, 359, 360, 360a, 361, 362, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 374, 415, 416, 417, 418, 419, 423, 434a, P 57, 58, 117 (soms), 119, 188, 192, 197, 218, Q 1, 2, 12, 20, 27, 72, 74, 78, 83, 88, 91, 95, 96a, 104a, 105, 113, 117b, 155a, 162, 168, 172, 178, 179, 180, 187, 188, 193, 198, 202, 255; *brɔwə(n)* L 313, 355, 368, 372, Q 168; *brɔə* P 188; *brūwə* L 417, 418, 420, 421, Q 11, 20; *bruwə* L 295, 298, 299, 300, 330, 331, 333, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 385, 422, 426, 427, 429, 430, 431, 432, Q 14, 22, 29, 30, 32a, 33, 35, 99, 101, 103, 110, 111, 196, 207, 253, 284; *bruwən* L 387, Q 21, 30, 97, 102, 209; *bruw* L 425, Q 16, 20, 32, 98; *browə* P 55, Q 12, 79, 118, 163, 208, 278; *brawən* K 278, P 46, Q 5, 102; *brawə* P 58, Q 1, 156; *brān* K 318, P 176; *brāwən* K 278; *brāwə* K 316, P 211; *bravən* K 315; *brawn* P 44; *brāwə* P 45; *brōən* K 357, 358, 358b, L 414, Q 75, 77, 154; *brɔə* P 46, 50, Q 173; *brɔən* K 358, 359, Q 173; *brōn* K 358, Q 75; *brūə* Q 183, 203; *brɛəvən* K 353; *brān* P 176; *bravə* Q 156; *brō* Q 177; *brɔən* Q 71; *broən* Q 71; *brɔn* K 357; *brɛəvən* K 353; *brɔwə* Q 167; *brōə* Q 89, 158; *brɔən* L 355, Q 2; *brɔə* P 52, Q 2; *brɔwə* P 193, Q 95; *brejə* P 117; *brɔawə* P 183; *brōwən* Q 77; *brōəwən* Q 7, 8, 91; *brōən* P 51; *broə* P 57, Q 74; *bro.ə* P 51; *browən* Q 83; *brōwə* P 45, Q 10, 113, 204a, 253, 259; *brɔən* L 416, Q 2, 154;

*brɔwə* Q 93; *brɔjə* Q 253, 278, 284; *brɔn* Q 2; *br.uwə* L 329, Q 263; *brōawə* Q 116; *brɔawə* P 195, Q 12; *brɔjwə* L 416; *brɔwə* L 364, 367; *brɔə* P 179, Q 284; *brɔjən* P 193; *brɔjən* L 419; *brɔjwən* L 416; *bier maken:* P 118; *bēr mākan* L 317; [*bier*] *mākə* P 176, 183, Q 155a; ~ *mōkə* Q 175.

## BROUWER

(S 5; RND 112; L 1a-m; L 1u, 26; monogr.)

[De persoon die bier brouwt.

In dit lemma is alle materiaal opgenomen dat betrekking heeft op brouwer in de algemene betekenis van „de persoon die bier brouwt.”

In het lemma BROUWMEESTER daarentegen zijn alle opgaven bijeen geplaatst die als antwoord werden gegeven op de vragen N 57, 58a/b/c/d: „Hoe noemt u de persoon of personen, belast met a. beslag maken, b. filteren, c. koken, d. afkoelen.”]

**brouwer:** *brɔwər* L 159a, 163, 164, 165, 191, 192, 192a, 209, 210, 211, 213, 214, 214a, 215, 215a, 216, 217, 244c, 245, 246, 246a, 248, 249, 250, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 288, 289, 290, 291, 296, 297, 313, 314, 317, 318b, 320, 328, 353, 354, 355, 368, 372, 417, 420, P 57, 120, 164, 188, 192, 197, 223, Q 1, 2, 3, 9, 12, 78, 83, 86, 91, 95, 96a, 104a, 105, 168, 179, 187, 193, 253; *brɔwər* L 368, Q 3; *brɔwər* P 227, Q 83; *brɔwər* L 356; *brɔwr* P 171; *brɔər* K 360; *brɔər* P 47, 188; *browər* K 358, L 115, 209, 213, 215, 245, 246b, 246c, 247, 372, P 55, Q 88, 172, 188, 255, 263, 278; *broawər* L 265c, Q 259, 260; *browər* L 417, Q 251; *brōwər* P 222, Q 72, 74; *brōwər* P 184; *brōawər* L 360, Q 7; *brōwər* Q 166; *brōawər* Q 278; *brōər* P 51, 178, Q 75, 77, 78; *brōər* K 357, 360; *brōər* K 359; *brō.ər* K 358; *brōər* Q 195; *broajər* Q 253; *brōr* Q 71; *brō.r* Q 154; *brō.r* Q 168a; *brɔ* P 47; *brɔwər* L 282, 286, 288, 288a, 289, 292, 297, 312, 318, 352, 353, 355, 369, 371, 415, P 177, 218, 219, Q 1, 102, 105, 117, 160, 193; *brɔwər* L 300, 364, 420, P 119, Q 82; *brɔwər* L 421; *brɔwər* P 186; *brɔər* P 52, 188; *brɔwər* L 316; *brɔər* L 413, 414, P 48, 55, 58, 117, 181, 182; *brɔər* K 361; *brɔ.r* Q 2; *bruwər* L 295, 298, 299, 300, 325, 329, 330, 331, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 385, 387, 422, 427, 431, Q 21, 32a, 99, 101, 196, 247a, 249, 253, 278; *bruwər* L 376, Q 3, 9, 284; *br.uwər* L 329; *brūər* Q 32, 98; *bruwr* L 333; *brūr* Q 80; *brɔwər* Q 171, 198; *brɔwər* Q 199; *brɔwər* L 416, Q 163, 176a; *brɔwər* L 416, Q 5, 198; *brɔjər* L 293, 319, 325, Q 14, 118, 196, 202, 208; *brɔjər* L 321, 323, 324, 330, 371, 374, 434a, Q 16, 116, 117b; *brɔjər* L 423; *brɔjər* L 294, 320, 374, 375, Q 113, 116, 117a, 118, 119, 121, 162, 204, 204a, 205, 211, 222; *brɔjər* L 327, 419, Q 113, 207, 253; *brɔər* Q 2, 161;

# WOORDENBOEK VAN DE LIMBURGSE DIALECTEN

Opgezet door prof. dr. A. Weijnen, voortgezet door prof. dr. J. Goossens en  
prof. dr. A. Hagen

## II. NIET-AGRARISCHE VAKTERMINOLOGIEËN

Aflevering 2: bierbrouwer en stroopstoker

DRS. H.H.A. VAN DE WIJNGAARD-DR. H. CROMPVOETS



1988  
VAN GORCUM – ASSEN/MAASTRICHT

## INHOUDSOPGAVE

1. TEN GELEIDE .....	5
2. INHOUDSOPGAVE bij <b>BIERBROUWER</b> en <b>STROOPSTOKER</b> .....	13
3. Lemmata van de <b>BIERBROUWER</b> .....	17
4. Lemmata van de <b>STROOPSTOKER</b> .....	47
5. Register .....	61

© 1988, Van Gorcum & Comp. B.V., Assen/Maastricht

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of enig andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Voor zover het maken van kopieën uit deze uitgave is toegestaan op grond van artikel 16B Auteurswet 1912 j° het Besluit van 20 juni 1974, St.b. 351, zoals gewijzigd bij het Besluit van 23 augustus 1985, St.b. 471 en artikel 17 Auteurswet 1912, dient men de daarvoor wettelijk verschuldigde vergoedingen te voldoen aan de stichting Reprorecht (Postbus 882, 1180 AW Amstelveen). Voor het overnemen van gedeelte(n) uit deze uitgave in bloemlezingen, readers en andere compilatiewerken (artikel 16 Auteurswet 1912) dient men zich tot de uitgever te wenden.

#### **CIP-GEGEVENS KONINKLIJKE BIBLIOTHEEK, DEN HAAG**

##### **Woordenboek**

Woordenboek van de Limburgse dialecten/opgezet door A. Weijnen; voortgezet door J. Goossens en A. Hagen. - Assen [etc.]: Van Gorcum

ISBN 90 232 18191

II. Niet-agrarische vakterminologieën

Afl. 2: Bierbrouwer en stroopstoker/H.H.A. van de Wijngaard, H. Crompvoets

Met reg.

SISO \* 847 UDC 800.873:803.931(492-94) (038) NUGI 943

Trefw.: Limburgse dialecten; woordenboeken.

ISBN 90 232 2410 8

Dit werk is tot stand gekomen met steun van de provincie Limburg, de Katholieke Universiteit Nijmegen en van de Nederlandse Organisatie voor Zuiver-Wetenschappelijk Onderzoek (ZWO) te 's-Gravenhage.

Layout en druk: Van Gorcum, Assen

## TEN GELEIDE

## ALGEMEEN

WLD II.2, waarin de vaktermen van de bierbrouwer en de stroopstoker zijn opgenomen, vormt de tweede aflevering in de reeks die de terminologieën in verband met levensmiddelen in de beide Limburgen inventariseert. Deze aflevering verschilt in opzet en methode van bewerking niet van de eerder verschenen aflevering WLD II.1 (huisbakker en bakker) en WLD II.4 (turfsteker en ertsontginner). De hoofdstukindeling is voor wat betreft de vakterminologie van de bierbrouwer in grote lijnen overgenomen uit aflevering 2 van deel II van het Woordenboek van de Brabantse Dialecten.

De Nijmeegse vragenlijst N 35 was in eerste instantie opgezet om vaktermen te inventariseren die samenhangen met de oude bovengistingsmethode. Dat resulteerde in een vrij geringe respons van de kant van de invullers, omdat dit gistingsprocedé met de ingebruikneming van moderne machines na 1900 nog maar weinig in België en Nederland werd toegepast. Gezien dit resultaat en het feit dat een aantal handelingen en voorwerpen bij de beide methodes identiek zijn, is achteraf besloten om ook dialectmateriaal over de ondergisting op te nemen.

Opvallend in de terminologie van de brouwer is het verhoudingsgewijs veel voorkomen van Duitse termen. Claessen (pag. 0.7) verklaart dit uit het feit dat het gros van de brouwers zijn opleiding in de brouwersscholen van München en Berlijn, later ook van Gent, ontving. Met name toen de nieuwe, ondergistende methode opkwam, drongen Duitse woorden door in het taalgebruik van de brouwer. Bovendien hebben vooral voor de Tweede Wereldoorlog veel Duitse brouwmeesters in Nederlandse en Belgische brouwerijen gewerkt. Termen als *schwelken* voor "vooreesten", *inmaischen* voor "beslaan", *überschwänzen* voor "sproeien" en *schlauchten* voor "slangen, aflaten" worden ook heden ten dage nog regelmatig in de brouwerij gebruikt.

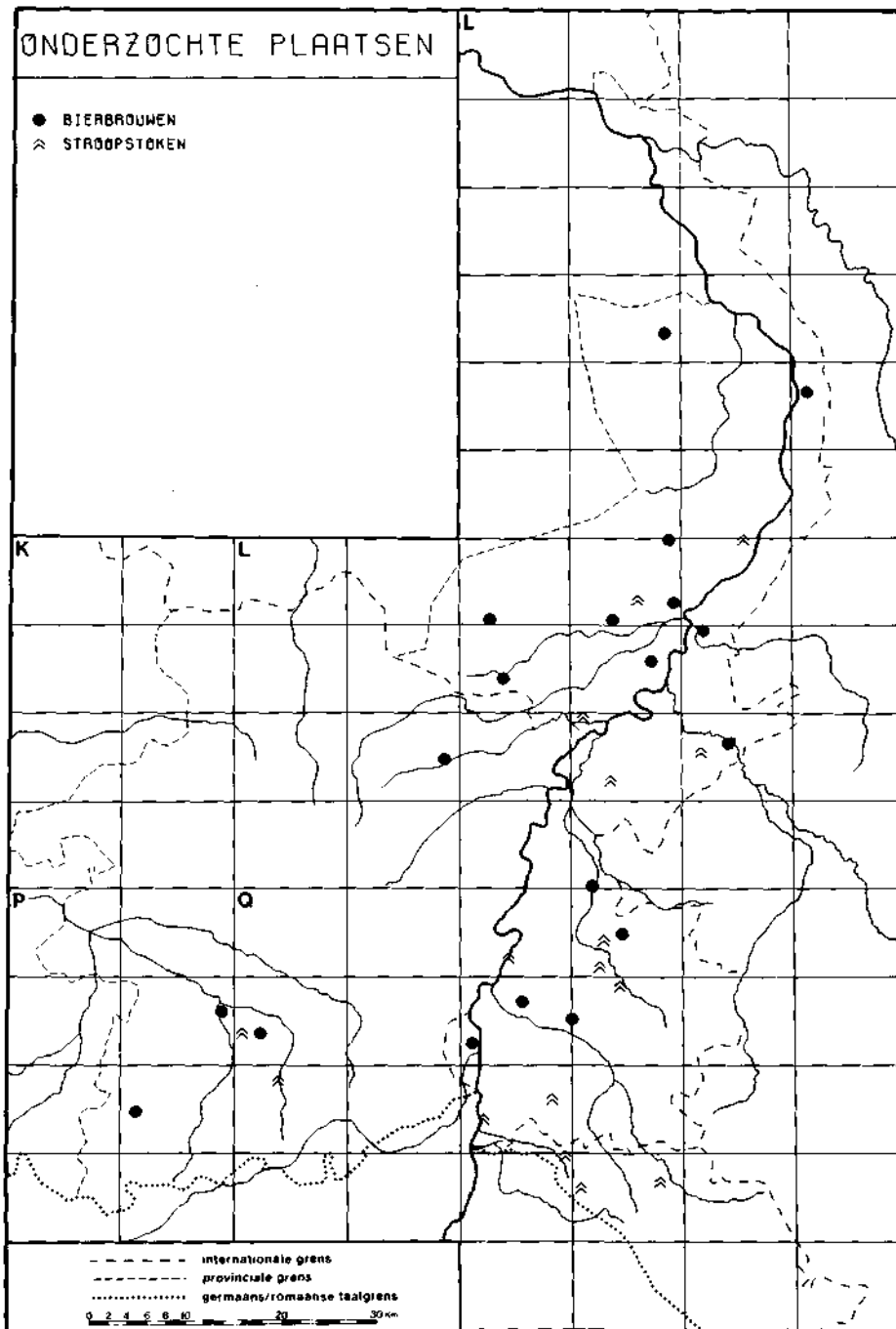
Eenzelfde invloed, maar dan uit het Franse taalgebruik, is merkbaar in de woordenschat van de brouwers in Belgisch Limburg. Voorbeelden daarvan zijn *touraille* voor "eest", *concasseur* voor "moutmolen" en *dégermeur* voor "moutpoetsmachine". In al deze gevallen is gekozen voor een woordtype in de Duitse, respectievelijk Franse spelling.

Uit de enquête N 57 van de Nijmeegse Centrale voor Dialect- en Naamkunde bleek, dat het beroep van stroopstoker een typisch Limburgse aangelegenheid was. In Nederlands Limburg was het met name Midden- en Zuid-Limburg, in Belgisch Limburg vooral het Zuiden waar de stroopstokerijen gevestigd waren. Het waren vaak kleine bedrijfjes die gewoonlijk als bijverdienste werden geëxploiteerd. Zie voor het bewerkte gebied ook de overzichtskaart.

## BRONNEN BETREFFENDE DE TERMINOLOGIE VAN DE BIERBROUWER

De belangrijkste bron bij het samenstellen van de lemmata met betrekking tot de vakterminologie van de brouwer was de Nijmeegse vragenlijst N 35. Deze lijst werd

II.2



samengesteld door drs. W. Maarse en aangevuld door drs. P. Vos. Drs. J.A.M. Claessen gebruikte deze lijst in de praktijk bij het verzamelen van dialectmateriaal dat de basis vormde voor zijn doctorale scriptie over het brouwersvak. Naast de in de INLEIDING op het WLD en de in het TEN GELEIDE bij WLD II.1 genoemde bronnen is bovendien gebruik gemaakt van de volgende literatuur.

Centrale Taalcommissie voor de Techniek, *Woordenlijst brouwerij en -mouterij*, Delft, 1951.

P. Chambille de Beaumont, *De bierfabricage in de eerste tien jaren van de twintigste eeuw in Maastricht*, Maastricht, [z.j.]

Hiermee zijn een aantal gegevens opgenomen uit het dialect van Maastricht (Q 95). Zij worden als monografische gegevens beschouwd.

J.A.M. Claessen, *De terminologie van de mouter en brouwer*, doctorale scriptie, Nijmegen, 1974. In deze scriptie is voor de beide Limburgen materiaal opgenomen uit de plaatsen Venray (L 210), Arcen (L 250), Weert (L 289), Panningen (L 290), Heythuysen (L 292), Stramproy (L 318), Horn (L 325), Swalmen (L 331), Posterholt (L 387), Kerkom (P 180), Sittard (Q 20), Schinnen (Q 32) en Meerssen (Q 99). Omdat dit materiaal geënuquëteerd is met behulp van de Nijmeegse lijst N 35, is het ook als zodanig verwerkt. Gegevens uit de scriptie die niet in bovengenoemde lijsten waren terug te vinden, zijn in de bronvermelding als *monogr.* verantwoord.

D. Janssen, *De vaktaal van de watermolenaar aan de Bosbeek en de Iterbeek*, Licentiaatsverhandeling, Leuven, 1975.

Het materiaal uit deze scriptie is in de bronvermelding bij de diverse lemmata opgenomen als *Jan*, gevolgd door het betreffende artikelnummer.

W.J. Maarse, *De vaktaal van de bierbrouwer*, kandidaatsscriptie, Nijmegen, 1965.

W.J. Maarse, *De vaktaal van de bierbrouwer*, scriptie, Nijmegen, 1969.

Hierin is materiaal opgenomen uit Maastricht (Q 95). Het wordt als monografisch materiaal beschouwd.

L[eon] P[luymaekers], Een brouwersverleden als een historische roman, in: *Geulrand 15*, juli 1986, pag. 8-13.

A. Quicke, *Verklarend Nederlandsch Woordenboek van het brouwersvak*, Gent, 1926.

P. Viaene, *Uit de taal van het brouwersvak in Centraal-West Vlaanderen*, Lic. verh. Gent, 1975.

P.H. Vos, A. Weijnen, *Woordenboek van de Brabantse Dialecten*, deel II, aflevering 2, Assen, 1983.

A. Winkler Prins (red.), *Geïllustreerde encyclopaedie, Woordenboek voor wetenschap en kunst, beschaving en nijverheid*, Amsterdam, 1870-1882 (16 delen).

#### Zegslieden en medewerkers:

Alken	P 120	Iliens P.
Heythuysen	L 292	Vossen H.
Horn	L 325	Ramakers P.M., Huyben E., Brüll F.H.J., Alers P.
Kerkom	P 180	Scholenborgh G., dhr. Clerinckx
Maasbracht	L 377	Linssen J., Zorge J.
Maastricht	Q 95	Kerckhoffs G., Chambille H., De Beaumont N.
Meerssen	Q 99	Eggen C., Thissen G., Van Aubel K.

## II.2

Neer	L 294	Stemkens Th., Stemkens H.
Opitter	L 362	Segers J., Cornelissen J.
Panningen	L 290	Claessen J., Janssen J.
Posterholt	L 387	Schoenmakers H., Schoenmakers J.
Schinnen	Q 32	Meens L., Meens M.L., dhr. Meens
Sittard	Q 20	Laudy A.
Stramproy	L 318	Van der Veen C., Van de Winkel L., Stevens J.
Swalmen	L 331	dhr. Hendrickx
Valkenburg	Q 101	Fleuren L.
Venray	L 210	Claessen A., dhr. Janssen
Weert	L 289	Adriaens P.
Wellen	Q 78	Robijns L., Thijs L.

## BRONNEN BETREFFENDE DE TERMINOLOGIE VAN DE STROOPSTOKER

De basis voor het vastleggen van deze terminologie vormde de Nijmeegse vragenlijst N 57, samengesteld door drs. P. Vos en de aanvulling hierop, N 57A, van de hand van drs. H.H.A. van de Wijngaard. Daarnaast is gebruik gemaakt van de volgende literatuur.

F. Biermans, De stroopmakers van Schinnen 75 jaar, in: *Limburg Vandaag*, jaargang 10 (1978-1979), no. 5, pag. 14-15.

P. Reumers, Ziepnaat oet Postert, in: *Roerstreek '85*, jaarboek van de Heemkundevereniging Roerstreek nr. 17, [z.p.] en [z.j.], pag. 206-211.

A. Stevens, *Tungërsë Diksjënéer*, Tongeren, 1986.

J.Ch. Warnier, De stroopmakerij, in: *Heemkalender Limburg*, 3-16 december 1967. Hierin zijn gegevens opgenomen uit het dialect van Eijsden (Q 198). Zij zijn als monografisch materiaal in de betreffende lemmata opgenomen.

J. Weyns, Bezoek aan een kleine stroopstokerij te Aubel, in: *Overmaas Jaarboek 1970*, Halle, 1970, bijlage.

Dit artikel bevat een uitgebreide hoeveelheid dialectmateriaal uit Aubel (Q 249). Gezien de nauwe samenhang tussen dit artikel en vragenlijst N 57 is het materiaal eruit verwerkt als zijnde afkomstig van een vragenlijst.

### Zegslieden en medewerkers:

Aubel	Q 249	Lousberg-Chanteux G., Weyns J.
Baarlo	L 295	Van Couwenberghe L.P., Vos P.
Banholt	Q 196a	Deckers P., Cox H.H.J.
Geulle	Q 18	Raeven P., Kengen F.H.
Jesseren	Q 157	Dien J., Moens M.
Laak	L 379	dhr. Sleuters, Ruyters J.G.H.
Montzen	Q 253	Keufgens J.
Nuth	Q 36	Gardeniers S.G.A.
Pey	L 381b	Bougie J.H., Linssen J.
Posterholt	L 387	Hermans J., Reumers P.
Retersbeek	Q 0112	Paulissen J.H., Paulissen F.



Roggel	L 293	Bergs J., Crompvoets J.
Schinnen	Q 32	Meens M.L., Meens L., Duyzings J.
Sint Pieters-Voeren	Q 247	Brouwers R.
Thorn	L 374	Sniekers L.B.H., Sniekers H.
Wellen	Q 78	Bleus W., Robijns L.

#### VERANTWOORDING ILLUSTRATIEMATERIAAL

De illustraties van aflevering WLD II.2 zijn voor wat betreft de bierbrouwer gedeeltelijk overgenomen uit aflevering WBD II.2 (afb. 2, 4, 7, 8, 10, 12, 14, 15) en uit A. Quicke, *Verklarend Nederlandsch Woordenboek van het brouwersvak*, Gent, 1926 (afb. 1,11). De foto's zijn afkomstig uit de collecties van het Belgisch Openlucht-museum Bokrijk te Genk (afb. 6, 9, 13) en het Nederlands Openluchtmuseum te Arnhem (afb. 3, 5). De afbeeldingen bij het gedeelte dat de vaktermen van de stroopstoker behandelt, zijn van de hand van E. Ponten. Voor deze tekeningen dienden als model de afbeeldingen bij het artikel van J. Weyns, *Bezoek aan een kleine stroopstokerij te Aubel*, in: *Overmaas, Jaarboek 1970*, Halle, 1970, bijlage. Drs. J. van Schijndel is samen met Bert Statema verantwoordelijk voor de realisering van de kaarten.

#### ALFABETISCH REGISTER

Het alfabetisch register van deze aflevering is samengesteld door drs. J. van Schijndel en Mw. C. Stutvoet.

#### FINANCIËLE STEUN EN BEGELEIDING.

Aflevering WLD II.2 kon tot stand komen doordat de provincie Nederlands Limburg de arbeidsplaatsen van dr. H. Crompvoets en drs. H.H.A. van de Wijngaard bekostigde. De werkzaamheden stonden onder toezicht van de Begeleidingscommissie W.L.D. II onder voorzitterschap van dr. J. Tans. De wetenschappelijke projectleiding was in handen van prof. dr. J. Goossens en prof. dr. A. Hagen. Het werk werd uitgevoerd aan de Nijmeegse Centrale voor Dialect- en Naamkunde van de Katholieke Universiteit Nijmegen.

De gezamenlijke Limburgse brouwerijen, Alfa, Brand, Gulpener, De Leeuw, Lindeboom en De Ridder schonken een financiële bijdrage die werd gebruikt bij de voorbereiding van deze aflevering, terwijl de Nederlandse Organisatie voor Zuiver-Wetenschappelijk Onderzoek (Z.W.O.) een subsidie voor de drukkosten verstrekte.

oktober 1987

drs. H.H.A. van de Wijngaard  
dr. H. Crompvoets

**VAKTERMINOLOGIE IN VERBAND MET LEVENS-  
MIDDELEN**

**Terminologie van de bierbrouwer en de stroopstoker**

## BIERBROUWER EN STROOPSTOKER

Bij lemmata voorzien van een \* is een kaart opgenomen

<b>BIERBROUWER</b>	17	geweekt brouwgraan	2
		kiemen	2
		moutvloer	2
<b>Algemeen</b>	17	kiemruimte	2
		kiemtrommel	2
<b>Werkkleding</b>	17	kiemtrog	2
		omzetten	2
<b>brouwersvoorschoot</b>	17	moutschop – afb. 2 –	2
		groenmout	2
		moutkiemen	2
<b>Varia</b>	17	spitsen, punten	2
		gaffelen	2
<b>brouwen</b>	17	achterblijvers	2
<b>brouwer</b>	17	bladkiem	2
<b>brouwerij</b>	18	laten grijpen	2
<b>brouwerswagen</b>	18	de klithoop loswerken	2
<b>bierboom – afb. 1 –</b>	18	huzaren	2
<b>kaam</b>	18	trommelmout	2
<b>gistkan</b>	19		
<b>kersensap</b>	19		
		<i>Drogen, vooreesten en eesten</i>	2
<b>Mouten</b>	19	torenmouterij	2
		moutzolder, vooreest	2
<b>Algemeen</b>	19	drogen, vooreesten	2
		windmout	2
<b>mout</b>	19	eest – afb. 3 –	2
<b>mouterij</b>	19	de eest laden	2
<b>mouter</b>	19	eesten	2
<b>moutpersoneel</b>	19		
<b>mouten</b>	19		
<b>moutmand</b>	20	<i>Zuiveren en schroden van het mout</i>	2
<b>moutkipwagen</b>	20		
		poetsen	2
		moutpoetsmachine	2
<b>Reinigen van het brouwgraan</b>	20	schroden	2
		moutmolen – afb. 4 –	2
<b>graanopbergplaats</b>	20	moutmeel	2
<b>brouwgraan</b>	20		
<b>boerenschoon</b>	20		
<b>wanmolen</b>	20	<b>Brouwen</b>	2
<b>trieur</b>	20		
<b>schonen</b>	21	<i>Algemeen</i>	2
<b>Weken en kiemen</b>	21	brouwsel	2
		brouwmeester	2
		brouwersknecht	2
<b>weken</b>	21	brouwhuis	2
<b>weckbak</b>	21	opnemen	2
<b>weekruimte</b>	21	opbrengst	2

## II.2

peilstok	26	hop losmaken	
over de pegel brouwen	26	hop malen	
		hoppen	
		onthoppen	
<i>Beslaan</i>	27	hopzeef	
storten	27	hop uitscheppen	
stortpijp	27	hop uitpersen	
beslagkuip – afb. 5 –	27	hop-pers	
voormengen	28	waarschuwingsapparaat	
voormenger	28	wort	
brouwwater	28	ongehopte wort	
beslagwater	28	de ketel schuren	
waterketel	28		
water opbrengen	28	<i>Afkoelen</i>	
jager – afb. 6 –	28		
jachtbuis	29	bierpomp	
waterpomp	29	uitslaan	
overbewateren	29	koelbak* – afb. 9 –	
beslaan	29	wortafkoeler	
beslag	29	platenkoeler	
roeren	29	koelwater	
roerkuip	29	koelruimte	
roerspaan – afb. 7 –	29	wort koelen	
roerwerk	30	wortkoeler	
roerwerkmesen	30	bezinkketel	
kookbeslag	30		
opbrouwen	30		
laten trekken	30	<b>Gisten</b>	
versuikerd	30		
		<i>Algemeen</i>	
<i>Klaren en aftrekken</i>	30	hoofdgisting	
klaren	30	bovengisting	
klaringskuip	31	ondergisting	
kuipstro	31	biergist reinigen	
aftrekken	31	moedergist	
wortfilter	31	gistreincultuur	
filterbaas	31	aankweken	
lekbak	31	reingist	
hoofdwort	31	gistkelderpersoneel	
bostelsproeier – afb. 8 –	31		
nasproeien	32	<i>Hoofdgisting</i>	
nawort	32		
derde aftreksel	32	aanzetgist	
bostel	32	gist gereedmaken	
bostel lossen	32	gard	
wortpomp	32	gistlepel – afb. 10 –	
		aanzetten	
<i>Koken en hoppen</i>	32	aanzetkuip	
wortketel	32	aanzetkelder	
koken	32	injecteren	
wortkoker	33	optrekken	
hop	33	gisttrekker	
hop drogen	33	gistkuip	
hop zwavelen	33	gistvat, gistton – afb. 11 –	
hopbaal	33	grijpen	
		gisten	
		schuimdek	

brandgist	39	aansteekgat	44
gistschuim	39	spon	44
afschuimen	39	sponlap	44
schuimlepel – afb. 12 –	39	spongat	44
bierstelling – afb. 13 –	39		
vatwig	39	<i>Schoonmaken en teren</i>	44
gistvloot – afb. 14 –	40	biervaten schoonmaken	44
gistgoot	40	vatwasmachine	44
gistfilter	40	vatwasserij	44
gistzeef	41	pekken	44
aanvulbier	41	pekketel	44
aanlaven	41	verven	44
vulketel – afb. 15 –	41		
jong bier	41	<i>Tonnen en bottelen</i>	44
oud bier	41	wachtbak	44
gistruimte	41	tonnen	44
		tapkelder	44
<i>Nagisting</i>	41	sponnen	44
slangen	41	bottelen	44
slangbier	42	bottelarij	44
slanger	42		
vullen	42	<i>Biersoorten</i>	44
legervat	42	donker bier	44
legerkuip	42	licht bier	44
legertanks	42	middel bier	44
legerkelder	42	staartebier	44
nagisten	42		
legeren	42	<b>STROOPSTOKER</b>	44
gelegerd bier	42	<i>Algemeen</i>	44
		stroopstokerij	44
<b>Afwerking van het bier</b>	42	stookhuis	44
<i>Versnijden</i>	42	stroopstoker	44
versnijden	42	stroopstookster	44
versnijbier	43	stroop stoken	44
		loonstoken	44
<i>Klaren</i>	43	loonstoker	44
bier klaren	43	stookloon	44
bierklaarsel	43	stroopregister	44
bierfilter	43	registreren	44
<b>Schoonmaken, vullen en opslaan van vaten en flessen</b>	43	<b>Koken</b>	44
<i>Algemeen</i>	43	suikerbietenmolen	44
bierkelder	43	suikerbietenhak	44
ton	44	suikerbietenmand	44
drager	44	zoetstof	44
anker	44	bindmiddel	44
kwekkertje	44	vacuümketel	44
voorbodem	44	stroopketel	44
achterbodem	44	kluiten	44

## II.2

stookplaats – afb. 16 –	49	sap	
vuurhaard	49	dik	
deurtje	49		
vuurgat	49		
asgat	49	<b>Indikken</b>	
rookkanaal	49	het sap verhitten	
rooster	50	het sap indikken	
draaiboom – afb. 17 –	50	roerspaan – afb. 25 –	
boom	50	roeren	
beslag	50	schuim	
as	50	schuimspaan	
balk	50	afschuimen	
steun	50	afdraaien	
schroef	50	monsteren	
kettinghaal	50		
wiphaal	50		
hefboom	50		
haken	51	<b>Koelen</b>	
brug	51	strooplepel – afb. 26 –	
fruit koken	51	de ketel leegscheppen	
		stroopgoot	
<b>Persen</b>	51	stroopschep – afb. 27 –	
pers – afb. 18 –	51	koelkuip – afb. 28 –	
schroefblok – afb. 19 –	51	koeltafel	
hefboom van de pers – afb. 20 –	51	opstijven	
persbalk	52		
persblok	52	<b>Producten</b>	
tandradpers – afb. 21 –	52	stroop*	
hydraulische pers	52	appelstroop	
perskuip	52	perenstroop	
deksel	52	suikerbietenstroop	
persdoek	52	azijn	
persstro	53	appelwijn	
vergaarbak	53		
persen	53	<b>Opslag</b>	
afval	53	stroopkan	
vergaarkuip	53	stroopvat – afb. 29 –	
emmer	53	stroopmes – afb. 30 –	
<b>Zeven</b>	53		
koperen zeef – afb. 22 –	53	<b>Reinigen van de ketel</b>	
zeefdoek – afb. 23 –	53	borstel	
zeef van paardehaar	54	schuurmiddel	
zeefraam – afb. 24 –	54		
zeven	54		

## II.2

*brøar* P 179; *brøar* Q 2, 158, 180, 181, 183, 241, *brøar* Q 240; *brøar* Q 154; *brøar* Q 177; *brywar* Q 200, 249, 253, 284; *brjwar* Q 98; *bryjar* L 425, 426, 428, 429, 430, 434, Q 14, 15, 19, 20, 21, 30, 35, 36, 38, 39, 99, 103, 111, 112, 201, 206; *bryjar* Q 254; *brjjar* L 425, 432, Q 20, 22, 27, 29, 32, 33, 102, 110, 111; *bryar* Q 97; *brjar* Q 101, 103, 203; *brawar* P 211, Q 83, 102, 156; *brāwar* K 315, Q 82; *brāwar* L 291; *brāwar* Q 83; *brajwar* Q 1; *brāar* P 171; *brār* P 176; *brēwar*, Q 93; *bierbrouwer*: *bērbrowar* Q 95, 278; *bērbrowar* Q 203; *bērbrowar* Q 279; *bērbrowar* Q 192.

### BROUWERIJ

(L 22, 27b; L 1u, 26; monogr.)

[De plaats of het bedrijf waar men bier brouwt.

In dit lemma zijn niet opgenomen de woorden die verwijzen naar een specifiek bedrijfsgebouw binnen de brouwerij. Zie daarvoor de lemmata *MOUTERIJ*, *BROUWHUIS*, etc. Volgens de zegslieden uit Q 78 en Q 196 werd de term „panhuis” vroeger gebruikt, maar werd hij inmiddels vervangen door „brouwerij”. Ook de invuller uit Q 188 vermeldt dat hij de term „panhuis” slechts uit oude archieven kent.]

*brouwerij*: K 278, L 286, 313, 314, 315, 352, 353, 354, 355, 372, 413, 420, P 50, 57, 58, 118, 119, 121, 180, 218, Q 1, 3, 4, 5, 7, 11, 12, 71, 72, 74, 78, 79, 86, 88, 90, 95, 155, 155a, 167, 172, 175, 178, 179, 193; *brōwari* L 316, 317, 318b, 356, 362, 366, 368, 370, 371, 372, 415, 420, Q 209, 255; *brōwarij* L 289, 313, 370, 371, 418, Q 9; *brōwari* L 319; *brōwarēj* L 286, 312; *brawarēj* K 315, L 354, P 46, 58, 171, Q 1; *brāwarēj* K 278; *brārej* K 318, P 176, 180; *brāarej* K 318, P 171, 176; *brarēj* P 176; *brāarej* K 360; *brāvōrēj* K 315; *brāwarēja* K 316; *brāwarāj* Q 83; *brawarēj* Q 253; *brawaraj* Q 156; *bruwari* Q 20, 200, 284; *brūari* Q 20; *brūwariā* L 419; *brūwarij* Q 11; *brūarej* Q 80; *brōarej* L 414, Q 75, 77, 177; *brōarej* Q 71, 173; *brōwaraj* Q 83, 180; *brōwarāj* Q 83, 162, 168; *brōarāj* Q 173; *brōarāj* P 51; *broarej* Q 95; *brōarēj* Q 71; *brōwarēj* P 186, Q 74; *brōwarēj* Q 160; *brōwarēj* P 183; *broraj* K 357; *brōwarēj* Q 77; *brōarē* K 351; *brōrej* P 47; *brōwarij* Q 91, 259; *brōarēj* P 50; *brōarē* P 48; *brōwarē* P 193; *brōarej* L 355, Q 154, 158; *brōwari* L 364, 367, 416; *brōwarēj* P 193, 197, Q 284; *brōwarēja* P 117; *bro.warēj* Q 253; *brō.warēj* Q 253; *brywarij* Q 196; *brjari* L 416; *brjarej* Q 278; *brōarej* P 52; *brōarēj* Q 2; *bruwariā* Q 284; *brōjarej* Q 284; *browarij* Q 278; *brōwarēj* P 195; *brōawari* Q 278; *brōawarij* Q 7, 8; *brōwarēj* Q 10; *brōwrej* P 171; *browarja* (?) Q 158; *bierbrouwerij*: *bērbrowari* Q 278; *bērbrowarēj* Q 95; *panhuis*:

Q 188; *panas* Q 101, 196, 284; *pōnes* Q 72; *ponas* Q 74; *pānhes* Q 78; *pānas* Q 78.

### BROUWERSWAGEN

(monogr.)

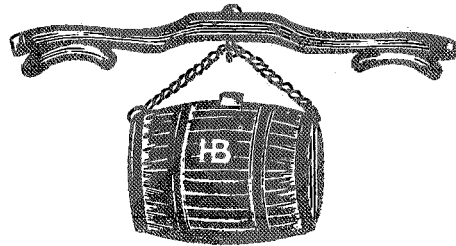
[Lange, smalle wagen waarop biervaten vervoerd worden.]

*bierwagel*: *bērwāgal* Q 95; *bierwagen*: *bērwāga* Q 193; *bērwāga* Q 95; *bejarwāga* Q 20; *bērwāga* L 329; *bierkar*: *bērkār* L 329; *bejarkār* Q 2; *brouwerskar*: *brōwarskār* Q 95; *brūwarskār* L 329; *brōwarskār* Q 193.

### BIERBOOM

(monogr.)

[Soort juk met daaraan twee kettingen met haken waarmee biervaten in de kelder worden gebracht. Zie afb. 1.]



Afb. 1 bierboom

*bierboom*: Q 95; *bejarbōwm* Q 20.

### KAAM

(S 16; L 1a-m; L 27, 53; monogr.)

[Het wit gerimpeld of vlokkelig vlies op wijn, bier, azijn, etc. dat wordt gevormd door een spruit- of gistzwam.]

*kaam/kamen*: K 358, Q 33, 166; *kōm* L 209, 210, 211, 216, 244b, 245, 246, 267, 286, 296, 299, 300, 314, 315, 372, 416, 417, P 47, 119, 176, 177, 183, 192, Q 1, 2, 89, 93, 94; *kōm* Q 172; *kōm* Q 2; *kōam* L 414, 415, P 50, 188, Q 78; *kōam* K 317; *kōam* Q 78; *kōam* P 176, 177, Q 154; *kawm* Q 162; *kōwm* P 187a; *kowam* Q 83; *kōm* P 52, 115, 164, 172, 176, 183, 219, Q 71, 179; *kōm* L 313; *koam* Q 1, 74, 83; *k-ōm* Q 10; *kōm* Q 10; *kōm* L 164, 191, 213, 215, 246a, 320, 330, 420, 429, Q 7, 88, 102, 248; *kōm* L 165, 248, 249, 269, 297, 328, 422, 427, Q 9, 10, 12, 20, 88, 95, 96a, 97, 101, 103, 104a, 105, 110, 111, 187, 193, 196, 198, 202, 203, 204a, 207, 208, 253; *kōm* L 215a, Q 9, 99, 196; *kōm* Q 95; *kōam* Q 2, 11, 12; *kōjm* L 420, Q 22; *k-ōm* Q 102; *kūm* Q 156; *kuam* Q 164a, 167; *kujm* Q 241; *kuom* P 121; *kuōm* P 186; *kuom* Q 1; *kwōam* Q 72; *kwōm* Q 168; *kwōm* Q 168, 168a, 177; *kjām* Q 116, 117b; *kjym* Q 32; *kjym* L 319, Q 14, 113, 118; *kēm* P 57; *kem* Q 88; *kām*

Q 1; *kōmā* L 295, P 55, 58, Q 179; *kōmā* L 268, 291, 367, Q 93; *kōmān* L 312, 366, 418, Q 86; *kojmā* Q 158; *kōmān* P 54, 172; *kōmā* Q 3; *kōāmā* P 118a, 119; *kōwmān* Q 240; *kōāmā* P 192, Q 78; *komā* Q 3; *koāmā* P 179; *kōāmā* Q 94; *kōāmān* Q 1; *kōmā* L 321, 325, 329, 331, 377, 378, 381, 382, 385, 387, 434a, Q 16, 20, 29, 98; *kōmān* Q 21; *kōmā* L 298, 323, 327, 374, 425, 426, 431; *kōmān* L 432, *kōjmā* Q 20; *kuwāmā* P 188; *kuāmā* Q 78; *kuōmā* P 197; *kwojmā* Q 77a; *kūāmā(n)* Q 30; *kymā* Q 32a, 35; *kūmā* L 217, 379, 380, 430, Q 27; *kēmān* L 360a, 368; *bekwaam/bekwamen*: *bəkwm* K 353; *kaan*: *kōwn* P 171; *kōn* L 250, Q 172; *schuim*: K 278, P 176; *sxōām* L 314; *sxājām* K 357; *sxām* P 176; *sxōm* Q 254; *sxum* Q 278; *šyam* L 416; *schimmel*: *šemal* L 364; *sxemal* L 355; *sxōmal* P 51; *šomal* Q 95; *matten*: *matā* P 211; *velletje*: *velākā* L 355.

## GISTKAN

(N 35, add.)

[Een ronde, koperen kan met een inhoud van 25 liter die werd gebruikt om natte biergist in op te vangen. Deze gist werd volgens de respondent uit L 318 verkocht aan bakkers en boeren die zelf een oven hadden en hun eigen brood bakten. Bij de kan hoorde een koperen pollepel die als maat werd gebruikt. Zie ook de semantische toelichting bij het lemma NATTE GIST (WLD II, 1, pag. 97).]  
gisttuit: *gēstōjt* L 318.

## KERSENSAP

(N 35, add.)

[Kersensap, wordt gebruikt om morellenbier te maken.]  
kersennat: *kjoəzənát* Q 78; *essence*: *ēsāns* Q 78.

## Mouten

## Algemeen

## MOUT

(N 35, 20; L 1a-m; L 1u, 166; S 5; Jan 14d; monogr.)

[Het op de eest of eestvloer gedroogde en eventueel geroosterde graan.  
Zie ook de semantische toelichting bij het lemma EESTEN.]

*mout*: L 209, 210, 245, 246, 250, 267, 269, 290, 297, 298, 299, 313, 320, 327, 328, 331, 353, 354, 355, 372, 377, 378, 379, 380, 385, 420, 426, 430, 432, Q 12, 20, 95, 96a, 97, 99, 105, 168, 196, 208, 284; *mājt* Q 95, 187; *māt* K 315, 360, L 300, 330, P 44, 50, 120, 176, 180, 186, Q

1, 83, 89, 162, 198; *mawt* L 266, 361, 362, 368, 372, 381, 382, 387, 415, 416, 417, 419, 422, 425, 427, 429, 431, 434a, Q 7, 9, 20, 21, 22, 29, 30, 32, 32a, 33, 99, 101, 102, 103, 104a, 111, 158; *māwt* L 286, Q 16, 98, 110; *mōt* K 357, 358b, L 288, 289, 291, 295, 318, 323, 325, 327, 374, 377, P 48, Q 27, 117b, 118, 202; *mōt* L 325, Q 35, 203, 204a; *mot* Q 200; *mō.t* L 290; *mat* Q 160; *mōwt* Q 95; *ma.wt* Q 10; *moat* L 371; *maət* P 188, Q 1; *māət* L 331, P 192; *mōət* L 368, P 45; *mā.t* Q 2, 78, 156; *mōwt* Q 32; *mowət* P 55; *mōət* Q 113; *mōt* K 358; *mō* K 353; *malt*: L 165, 191, 209, 211, 215, 216, 246a, 248, 249, 250, 268, 329, Q 200, 278; *mālt* L 164, 213, 217; *mōlt* L 215a; *malts* Q 116, 278, *mals* Q 253; *mlalt* P 46; *malz*: L 296.

## MOUTERIJ

(N 35, 23; monogr.)

[Het gedeelte van de brouwerij of het bedrijf waar alle bewerkingen van het mouten plaatsvinden.]

*mouterij*: L 250, Q 95; *mōwtari* L 294, 318, 331, Q 32; *m-awtari* L 362; *mawtari* Q 32; *mōwtarij* L 325; *mā.tarē* Q 2; *mājtarej* Q 95, 99; *mō.tarēj* L 290; *mātarej* P 120; *mātara* Q 162; *māterij*: *mājtarej* L 210; *moutfabriek*: *mājt-fābrek* Q 95; *brouwplank*: *brāplak* P 180; *brouwhuis*: *bruhus* Q 20; *brouwertij*: *brōwari.j* L 289.

## MOUTER

(N 35, 24; monogr.)

[De persoon die het brouwgraan tot mout verwerkt. In de grotere bedrijven ook de persoon die toezicht houdt over het moutpersoneel (Claessen, p. 3. 2).

In L 210 en L 294 kent men geen aparte mouter, daar wordt het mouten door de brouwer zelf gedaan.]

*mouter*: L 250; *mōwtar* L 318, 331, 377, Q 20; *mōtar* L 318; *mōatar* L 325; *m-awtar* L 362; *māwtar* Q 20; *mājtār* Q 95; *mā.tar* Q 2; *mātār* P 120; *māltar*: *māltar* L 210; *mēltar* Q 284; *moutmeester*: *mawtmējstar* Q 32; *mōtmējstar* L 325; *mōwtmējstar* L 331.

## MOUTPERSONEEL

(N 35, 24)

[Personeel dat belast is met het mouten.]  
werkvolk: *wērkvolāk* P 180.

## MOUTEN

(monogr.; Jan 14d)

[Graan tot mout verwerken.]

*mouten*: *māta* Q 162; *mā.ta* Q 2; *mawtā* L 372; *māltēn*: *mēltā* Q 284.



## II.2

### MOUTMAND

(N 35, 25)

[De mand waarmee het mout in de mouterij wordt vervoerd.

De mand is soms van wietjes (L 318) en een lier (L 210, L 331) voorzien waardoor het transport wordt vergemakkelijkt. Een „witsen mand” (L 377) kan ongeveer 30 kg. mout bevatten.]

*moutmand*: *mōwtmanj* L 377; *mōwtmaŋ* L 289; *mōwtmanja* (mv.) L 318; *witsen mand*: *wetsə manj* L 377; *mand*: *manj* L 331; *māna* (mv.) P 120; *moutmangel*: *mawtmaŋəl* Q 32; *moutkorf*: *mājtkōrf* Q 95; *korven* (mv.): *kōrf* L 325; *baasten* (mv.): *bāstə* P 180.

### MOUTKIPWAGEN

(N 35, 25)

[Voertuig voor het transport van mout bestaande uit een afgeronde bak uit blik die tussen twee grote, smalle wielen met rubber banden zo hangt, dat hij om zijn as gekanteld kan worden.]

*moutwagentje*: *mōtwēgaskə* L 318; *kiepwagen*: L 250.

*Reinigen van het brouwgraan*

### GRAANOPBERGPLAATS

(monogr.)

[De, vaak boven de mouterij gelegen, bergplaats om het graan te bewaren voor het wordt bewerkt.]

*graansilo*: L 331; *graantoren*: L 331.

### BROUWGRAAN

(N 35, 16; monogr.)

[Het graan dat in de mouterij tot mout verwerkt wordt.

Gebruikte men vroeger verschillende graansoorten, de laatste tientallen jaren daarentegen verwerkt men vrijwel uitsluitend gerst als basisgrondstof, omdat deze graansoort zeer zetmeelrijk is, haar kiemvermogen sterk is en de versuikering snel en regelmatig geschiedt (Claessen, pag. 2.1).

De invuller uit L 210 merkt op dat de gerst werd betrokken uit Tjechoslowakije en Zuid-Polen en bovendien dat Hannamout de beste gerst was. Tegenwoordig gebruikt men zomergerst, omdat die minder eiwit bevat. De zegsman uit L 290 vermeldt dat de beste gerst uit Tjechoslowakije kwam. Later werd de mout gebruiksklaar aangeleverd. In de oorlog gebruikte men bij gebrek aan grondstoffen ook maïsmeel en havermeel met toevoeging van witte siroop (melasse).

De respondent uit L 318 noemt als aanlevergebieden voor gerst Oostenrijk, Hongarije, Australië en de provincie Zeeland.

Vraag N 35, 16 luidde: „Het graan dat in de brouwerij arriveerde om verwerkt te worden.” Doordat in de vraag het woord brouwerij in plaats van mouterij werd gebruikt en een aantal brouwerijen geen eigen mouterij bezat of in ieder geval de mout gebruiksklaar aangeleverd kreeg (L 290, 387), is het verklaarbaar dat enkele invullers op genoemde vraag het woordtype „mout” hebben geantwoord.]

*gerst*: L 250, Q 95; *gerst* L 210, 289, 290, 292; *gers* L 294, 318, 331; *gērs* Q 95; *gērs* Q 99; *gēst* L 377; *gēs* Q 32; *garst*: *gās* P 120; *wintergarst*: *wēntārgast* P 180; *zomergarst*: *zōmārgast* P 180; *koren*: *kōrə* L 292; *mout*: L 250, 290, 318, 325, 387.

### BOERENSCHOON

(monogr.)

[Gezegd van brouwgraan dat nog geen bewerkingen heeft ondergaan in de mouterij. Gebroken en te kleine korrels, alsmede onzuiverheden zijn dan nog niet uit het graan verwijderd.]

*boerenschoon*: L 250.

### WANMOLEN

(N 35, 1; N 35, 8)

[Het werktuig waarmee de gerst na aankomst in de mouterij gereinigd wordt.

Een trieur is een modernere, volmaaktere uitvoering van de wanmolen.

Volgens de invuller uit L 377 wordt de gerst meestal niet eerst gereinigd, maar gaat direct in water.

Zie ook de semantische toelichting bij het lemma TRIEUR.]

*wanmolen*: *wanmōlə* L 292, 377, Q 32, 95; *wan*: *wan* L 292; *duivelmolen*: *dyvəlmōlə* P 180; *poetsmolen*: L 250; *putsmōjlə* P 120; *zeefmolen*: L 210.

### TRIEUR

(N 35, 1; N 35, 8; monogr.)

[Een modernere en volmaaktere uitvoering van de wanmolen. In de mouterij in L 331 hanteert men de trieur om halve korrels en zaden te verwijderen, terwijl men voor het uitlezen van de te kleine korrels met een sorteerder of sorteermachine werkt. In L 318 gebruikt men de wanmolen ook voor het reinigen van de gerst. Zie ook het lemma WANMOLEN.]

*trieur*: *trijōr* L 325, Q 95; *trijōr* L 318, 331; *triōrə* O 95; *teriōrə* Q 20; *teriōr* Q 20; *trieur*

**diviseur:** Q 95; **moutpoets:** *mōwtputs* L 318; **sorteerder:** *sortērdār* L 331; **sorteermachine:** *sortērmašina* L 331.

## SCHONEN

(N 35, 8)

[Het graan na aankomst in de mouterij reinigen en sorteren. Daarbij worden gebroken en te kleine korrels alsmede onzuiverheden uit het brouwgraan verwijderd. Het type „triëren” (L 318, L 325, L 331, Q 32) duidt aan met welk apparaat het schoonmaken gebeurt. In P 180 gebruikt men een wan om bij het reinigen het stof te verwijderen.]

Zie ook de lemmata WANMOLEN en TRIEUR.] **schoonmaken:** *skunmōka* P 180; **poetsen:** *putsə* L 318, P 120; **triëren:** *trijērə* L 318, 325, 331; *trijērən* L 325, Q 32; **sorteren:** *sortērə* L 331; **zuiveren:** L 250.

## Weken en kiemen

### WEKEN

(N 35, 9; N 35, 10; monogr.)

[Het graan onder water houden teneinde kieming mogelijk te maken.]

De invuller uit P 180 merkt op dat dit weken een dag of drie duurt.]

**weken:** L 210, 250, Q 95; *wejkə* L 325, 331; *wejka* L 318, 325, 377, P 120, Q 32, 95; *wejkən* L 294; **roeren:** *rōrə* L 289.

### WEEKBAK

(N 35, 2; monogr.)

[Rechthoekige, vaak gemetselde, stenen bak met platte bodem waarin het graan in water wordt geweekt.]

Volgens de zegsman uit L 210 duurt het weken 1 dag. Zie ook semantische toelichtingen bij de lemmata WEKEN en KIEMEN.]

**weekbak:** L 250, Q 95; *wejkbak* L 294, 318, Q 20, 32, 95; *wejkbák* P 120, *wēkbak* L 210; *wejkbək* (mv.) L 318, 377; *wēkbakə* (mv.) P 180; **week:** *wejk* L 325; **kuij:** *kūp* L 289.

### WEEKRUIMTE

(N 35, 2)

[De ruimte waarin zich de weekbakken bevinden.]

**weekhuis:** *wejkhūs* L 331; **gerstkelder:** *gērš-kēldər* Q 99; **moutkamer:** *mō.tkā.mər* L 290.

### GEWEEKT BROUWGRAAN

(N 35, 17)

[Brouwgraan dat voldoende geweekt is en ge-

schikt is om de kieming te ondergaan.]

Zie ook de semantische toelichting bij het lemma KIEMEN.]

**geweekte gerst:** *gəwejkda gēst* L 377; **geweekte garst:** *gəwejkda gās* P 120; **uitgeweekte gerst:** *utgəwejxdə gers* L 331; **weekgoed:** *wejkgōt* Q 95; **gerst:** *gēs* Q 20; **natte garst:** L 250.

## KIEMEN

(N 35, 10; monogr.)

[Het uitschieten van de geweekte gerst.]

De invuller uit P 180 tekent hierbij aan dat de scheuten 6 cm groot werden, terwijl de zegsman uit L 210 vermeldt dat het proces niet zover mocht komen dat de bladkiem eruit kwam. Het „broeien” (L 292) gaat aan het kiemen vooraf.]

Zie ook de semantische toelichting bij het lemma KIEMRUIMTE.]

**kiemen:** *kēnə* L 290, 294, 325, Q 32; **kiemen:** L 250, Q 95; *kimə* L 318, 331, 377, P 120, Q 95, 99; **schieten:** *sxiətə* P 120; *sxiətə* L 289; *sētə* L 292; **broeien:** *brōjə* L 292; **kieming** (zelfst. nmw.): *kimej* P 180.

## MOUTVLOER

(N 35, 3; N 35, 23; monogr.)

[De vloer waarop het geweekte brouwgraan tot ontkieming komen.]

**moutvloer:** *mōwtvlūr* L 318; *mōwtvlūr* L 318, 325; *mājtvvlūr* Q 95; **kiemvloer:** L 250, Q 95; *kimvlūr* L 331; **kienvloer:** *kēnvlūr* Q 32; **keldervloer:** L 377; **tenne:** L 331; **vloer:** *vlūr* L 325; *vljər* P 120.

## KIEMRUIMTE

(N 35, 2; N 35, 3; N 35, 23)

[De ruimte waarin men het geweekte brouwgraan laat kiemen. Omdat dit proces bij een constante temperatuur van 7 tot 10 graden Celsius moet geschieden, gebeurt het kiemen vaak in een kelder. De woordtypen „moutkelder”, „kiemkelder” en „kelder” wijzen dan ook daarop.]

**kiemkelder:** *kimkēldər* L 377; **moutkelder:** L 318; *mōtkēldər* L 318; **kelder:** *kēldər* L 210, Q 95; **kiemzaal:** *kimzawəl* P 180.

## KIEMTROMMEL

(N 35, 3)

[Trommel van doorboord plaatijzer die draaibaar is om een horizontale as. Hierin moet het geweekte brouwgraan tot ontkieming komen.]

**trommel:** *troməl* P 120.

## II.2

### KIEMTROG

(N 35, 3)

[Trog waarin de geweeekte gerst tot ontkieming moet komen terwijl koele lucht mechanisch door het graan gejaagd wordt.]

kast: *kās* P 120.

### OMZETTEN

(N 35, 11; N 35, 9; monogr.)

[Van de natte, kiemende gerst de onderste laag boven brengen. De invuller uit P 180 merkt op dat dit omzetten twee maal per dag geschiedt.]

Volgens de respondent uit L 210 maakt men hopen van ongeveer 25 cm hoogte om warmte, en daardoor broeiing te verwekken.]

omzetten: *omzetā* L 318, 331, Q 31; *omzetān* L 294; *omzetā* L 210, 292; *omzetā* L 325; *omzetā* L 289, Q 99; *omzetā* Q 95; omschieten: *omsētā* L 318; omscheppen: Q 95; *omsōpā* L 377, Q 32; ploegen: *plōgā* L 377; draaien: *drājā* L 210; *drejā* L 325; keren: L 250; *kīrā* Q 95; *kīarā* P 120; wenden: L 250; mengen: het geweeekt brouwgraan wordt – *gəmeḡalt* P 180.

### MOUTSCHOP

(N 35, 22; N 35, 11; monogr.)

[De holle, houten schop met een lange steel die wordt gehanteerd om het kiemende graan te keren.]

In L 210 wordt de schop ook op de eest gebruikt. Zie afb. 2.]



Afb. 2 moutshop

moutschep: L 250; moutshop: L 250; mout-schoep: *mō.tšōp* L 290; *mōwtšōp* L 318; *mōwətskup* P 180; moutschup: *mōwtšōp* L 331, Q 20, 99; *mājtšōp* Q 95; gerstschup: *gēsšōp* Q 20; houteren schup: *hōwtərə šōp* L 377; houten

schup: *hōwtā šōp* Q 32; schoep: *sxup* L 210, P 120; *šōp* L 292, 318, 325; schuit: *sūt* L 325; schop: Q 95; hoos: *ōs* L 377; schaufel: *šawfəl* L 331.

### GROENMOUT

(N 35, 18)

[Graan dat de kieming heeft ondergaan maar dat nog niet gedroogd of geëest is.]

Voor de lokale uitspraak van [mout] zie men het lemma MOUT.]

groenmout: L 250; *grōnmājt* Q 95; *grōnmōwt* L 331; groen mout: *grjñ māt* P 120; jongmout: *joḡmōt* L 325; gekiemde gerst: *gəkimdā gēst* L 377; geschoten gerst: *gəsxūtā gēst* L 289; mout: [mout] L 210, P 180, Q 20.

### MOUTKIEMEN

(N 35, 26)

[De eerste scheuten aan de kiemende gerst. Zie de semantische toelichting bij het lemma KIEMEN.]

kiemen: L 250; *kejma* Q 20; kienen: *kēnā* L 325, Q 32; scheuten: *šōt* L 318, Q 20; radicles: P 180; halmkiemen: L 377; wortelkiemen: L 377.

### SPITSEN, PUNTEN

(monogr.)

[Het zichtbaar worden van de kiem van de graankorrel.]

spitsen: *špətsā* L 331.

### GAFFELN

(monogr.)

[Wanneer twee wortels verschijnen, zegt men dat de korrel gaat gaffelen.]

gaffelen: *gafəlā* L 331.

### ACHTERBLIJVERS

(monogr.)

[Korrels die minder snel ontkiemen dan anderen.]

achterblijvers: L 250.

### BLADKIEM

(N 35, 26)

[Soms is een aantal korrels tijdens de kiemperiode veel verder ontkiemd dan de andere. De bladkiem is dan al tot ontwikkeling gekomen waardoor de korrels niet meer geschikt zijn voor de bierbereiding.]

bladkiem: L 210.

## LATEN GRIJPEN

(monogr.)

[Gezegd van kiemende gerst. De hoop gerst langer laten ontkiemen zonder om te zetten, zodat de worteltjes in elkaar grijpen en in elkaar verstrikt raken.]

laten grijpen: *lōta grīpə* L 331.

## DE KLITHOOP LOSWERKEN

(monogr.)

[De gekiemde gerst bij een grijpende hoop uit elkaar halen en omwerken.]

mischen: *mišə* L 331.

## HUZAREN

(monogr.)

[Gerstkorrels waarbij tijdens de kieming ook de bladkiem naar buiten is getreden. De bedoelde bladkiempjes doen denken aan de kromme sabel van een huzaar.]

huzaren: *hīzārə* L 331.

## TROMMELMOUT

(monogr.)

[Mout dat de kieming heeft ondergaan in een kiemtrommel.]

trommelmout: L 331.

*Drogen, vooreesten en eesten*

## TORENMOUTERIJ

(monogr.)

[Pneumatische mouterij, waarbij de kieming plaatsvindt in een hoge toren om een nog betere luchting mogelijk te maken (Claessen, pag. 2. 8).]

torenmouterij: L 331.

## MOUTZOLDER, VOOREEST

(N 35, 4; S 8; monogr.)

[De plaats waar de gekiemde gerst door de wind wordt gedroogd.

De invullers uit L 210 en Q 95 merken hierbij op dat dit gebeurt op de bovenste eest, terwijl het „eesten” in de onderste eest geschiedt. Volgens Claessen (pag. 2. 8) bestaat de droogoven uit twee of drie ruimten boven elkaar, waarbij de bovenste eest, de vooreest, als (vóór)droogruimte gebruikt wordt omdat daar de temperatuur het laagst is. Ook de zegsman uit Q 99 vermeldt dat het vooreesten op de eerste verdieping gebeurt.

In P 180 droogt men de gerst met warme wind. Zie ook de semantische toelichtingen bij de

lemmata DROGEN, VOOREESTEN, EESTEN en EEST.]

moutzolder: L 210; *mātzoldər* Q 193; *mawtzōldər* Q 103; droogzolder: *drōaxzōldər* L 318; *drīaxzōldər* L 294; droogplak: *drīxplak* P 180; bovenste eest: *bōvənstə esdə* Q 95; eest: L 250; *esdə* Q 99; *es* L 210; eesthuis: *ēštəš* Q 20.

## DROGEN, VOOREESTEN

(N 35, 12; N 35, 19)

[De kieming stopzetten door het groenmout te laten drogen in de wind of het groenmout onderwerpen aan een inleidend droogproces op de vooreest.

Zie ook het lemma MOUTZOLDER, VOOREEST.]

drogen: *drīəgə* L 210, Q 99; het groenmout wordt – *gədrōx* Q 20; eesten: L 250; *ēstə* Q 95; afeesten: *āfēstə* L 318; schwelken: *šwēlkən* L 250; *šwēlkə* L 331; tourailler: P 180.

## WINDMOUT

(N 35, 19)

[Groenmout dat onderworpen is aan een inleidend droogproces door middel van buitenlucht. Het mout bevat dan nog tamelijk veel water en kan derhalve moeilijk bewaard worden.

Zie de semantische toelichting bij het lemma DROGEN, VOOREESTEN. Voor het [mout]-gedeelte van de varianten zie men het lemma MOUT.]

winddroge mout: L 210; mout: [mout] P 180, Q 99; gerst: *gēs* Q 20; gedroogde gerst: *gədrōxdə gēst* L 377.

## EEST

(N 35, 5; N 35, 13; N 35, 3; monogr.)

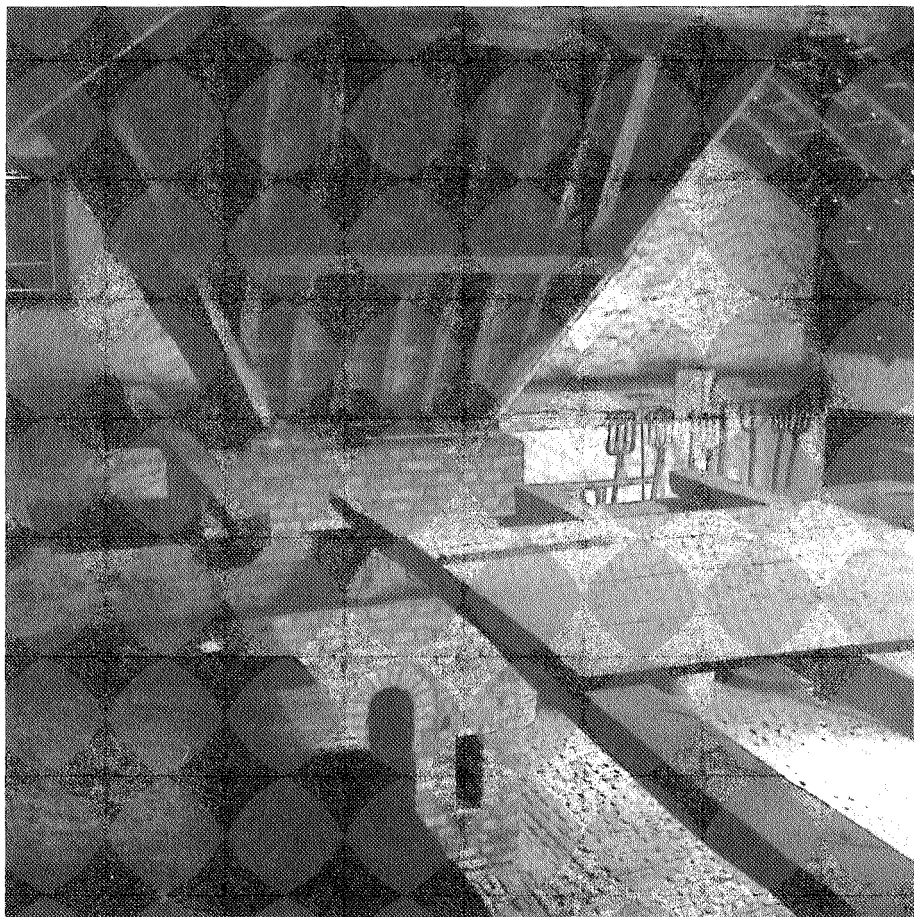
[De oven waarin de gekiemde gerst wordt gedroogd en eventueel bij een bepaalde temperatuur wordt geroosterd. Zie afb. 3.

De invuller uit L 210 vermeldt dat de onderste eest wordt gebruikt voor dit proces. Ook het woordtype „onderste eest” (Q 95) wijst daarop.

De zegsman uit Q 20 merkt op dat men de gerst bracht naar het eesthuis, waaronder zich een oven bevond.

Zie ook de semantische toelichtingen bij de lemmata EESTEN, DROGEN, VOOREESTEN en MOUTZOLDER.]

eest: L 250; *esdə* Q 95, 99; *esdə* Q 32, 95; *ēsdjə* L 318; *ēšdə* L 318; *ēšdə* L 325; *ēst* L 289, 331; *ęst* L 294; *es* L 210; *ēs* L 325, 377; *ęjsə* L 289; *ēsə* L 289; *ast*: *as* P 120; onderste eest: *ōndərstə esdə* Q 95; eesthuis: *ēštəš* Q 20; touraille: P 180.



Afb. 3 eest

### DE EEST LADEN

(N 35, 13 add.; monogr.)

[De gekiemde gerst van de moutvloer naar de eest overbrengen.

Het woordtype „planeren” (L 331) is van toepassing op het uitspreiden van de gekiemde gerst in de eest. Voor de lokale uitspraak van [mout] zie men het lemma MOUT.]

eest laden: *eždā lājā* L 325; in de eest doen: *en dā ēs dōn* L 377; mout laden: [mout] *lājā* L 331; planeren: *planērā* L 331.

### EESTEN

(N 35, 13; monogr.)

[De gekiemde gerst in de eest op de eestvloer drogen en verhitten.

De woordtypen „afeesten” (L 318, Q 95) en

„afstoken” (L 325) zijn van toepassing op de laatste fase van het droogproces.

Zie de semantische toelichting bij de lemmata EEST, DROGEN, VOOREESTEN en MOUTZOLDER, VOOREEST.]

eesten: L 250, 325; *ēstā* L 325, 331; *ēšdā* L 318; drogen: Q 95; *drøjā* P 120; *drjagā* Q 99; tou-railler: P 180; afeesten: *ōfēstā* Q 95; *āfēstā* L 318, Q 95; afstoken: *āfstōkā* L 325;

*Zuiveren en schroden van het mout*

### POETSEN

(N 35, 14; monogr.)

[Kiemen, stof en onzuiverheden van de geëeste graankorrels verwijderen.

Vraag N 35, 44 luidde: „Hoe noemt U het verwijderen van de scheuten van de korrels”.

In een aantal gevallen gaven de zegslieden termen op die betrekking hadden op de drie bewerkingen samen. Bij de woordtypen „poetsen” en „wannen” is het dan ook niet duidelijk welk van de bewerkingen het hier betreft.

Zie ook de semantische toelichting bij het lemma MOUTPOETSMACHINE.]

**poetsen:** L 325; *putsə* L 318, 325, 331; **wannen:** *wanə* Q 99; **afkiemen:** *āfkimə* L 377; **ontkiemen:** L 250; *ontkimə* L 318, P 120, Q 95; *ōntkimə* L 331; **scheuten afdoen:** *šōt āfdōn* L 318; **kiemen eraf halen:** Q 95.

### MOUTPOETSMACHINE

(N 35, 6; N 35, 14; monogr.)

[Het apparaat waarmee geëeste graan van kiemen en onzuiverheden wordt ontdaan.

Volgens de zegsman uit L 210 werden de kiemen er vroeger met de voeten afgetrapt.

De invuller uit L 331 merkt op dat er voor het ontkiemen vroeger een moutmolen werd gebruikt, terwijl men tegenwoordig met een ontkiemer werkt. Daarnaast gebruikt men een moutpoets om het mout schoon te maken. Zie de semantische toelichting bij het lemma POETSEN.]

**moutmolen:** *mōwtmōlə* L 331; **ontkiemmer:** *ōntkimar* L 331; **kiemtrommel:** L 250; **dégermeur:** P 180; **dégermeuse:** *dēžərmōjs* P 120; **moutpoets:** *mōwtputs* L 318, 331; *mōtputs* L 318; **poetsmachine:** *putsməšin* L 377; **poets:** *puts* L 325; **wanmolen:** *wanmōlə* Q 99; **wan:** *wan* P 180; **molen:** *mōlə* P 180.

### SCHRODEN

(N 35, 15; monogr.)

[Het mout malen waardoor het in de korrel aanwezige extract kan oplossen.

De invuller uit L 318 maakt hierbij onderscheid tussen „malen”, waarbij hij bedoelt dat het mout grof wordt gemalen, en „pletten” in de betekenis van „mout” fijnbreken”.]

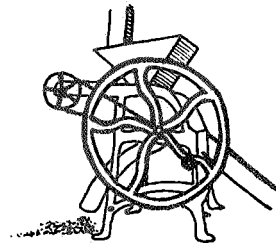
(mout) **malen:** *mā.lə* L 290, 362; *mālə* L 289, 292, 318, Q 99; *mōlə* Q 95; *mōlə* P 120; **doordraaien:** *dōrdreja* L 377; **pletten:** L 250, Q 95; *plətə* L 318; *plətə* L 325, Q 32; **schroten:** *šrōtə* Q 95; **walsen:** *walsə* L 325; **breken:** L 210; *brēkə* L 294.

### MOUTMOLEN

(N 35, 7; N 35, 15, monogr.)

[De molen waarin het mout wordt fijnge maakt.

De invuller uit L 325 merkt op dat het hier ging om een molen met walsen. Zie afb. 4.]



Afb. 4 moutmolen

**moutmolen:** L 250; *mōwtmōlə* L 292, 294, 318, 325; *mawtmōlə* Q 20, 32; *mājtmōlə* Q 95; *mōtmōlə* L 318; *mō.tmō.lə* L 290; *mā.tmōlə* Q 78; **maltmolen:** *maltmōlə* L 329; **pletmolen:** L 250; *pletmōlə* L 325; *plətmōlə* Q 20; **molen:** *mōjlə* P 120; *mōlə* Q 99; *mōjlə* L 289; **maalmachine:** *mā.lməšin* L 362; **poleermachine:** *polərməšin* L 377; **schroodmolen:** *šrōtmōlə* L 294; **pleddermolen:** *plədərmōlə* P 180; **silomolen:** *silōmōlə* Q 99; **concasseur:** P 180.

### MOUTMEEL

(N 35, 21; monogr.)

[Het gemalen mout.]

**moutmeel:** Q 95; *mawtmēəl* Q 32; *mōtmēl* L 318, 325; *mōwtmēl* L 377; *mō.tmēl* L 290; *mōətmēl* L 325; **gemalen mout:** *gəmələ mōwt* L 318; *gəmələ mōt* L 318; **mout:** *maw.t* L 362; **schrood:** L 250; *sxrōt* L 210; *šrōt* L 294; **maalsel:** *mōəlsəl* P 120; **spik:** *spek* Q 95; **mout:** *mu* P 180.

### Brouwen

#### Algemeen

### BROUWSEL

(N 35, 57; N 35, 21; monogr.)

[De hoeveelheid bier die in een keer wordt gebrouwen. Een „brouwsel” is volgens de invuller uit Q 20 dertig hectoliter.]

**brouwsel:** L 250, Q 95; *brōwsəl* L 210, 289, 290, 292, 294, Q 95, 99; *bruwsəl* L 325, 387; *brōsəl* P 120; **brouwtsel:** *brōwtsəl* L 318; *br-ōwtsəl* L 362; *brutsəl* Q 101; **gebrouw:** *gəbruj* Q 32; *gəbrōw* L 318; **gebrouwsel:** *gəbrōwsəl* P 180; **gebrouwtsel:** *gəbrātsəl* Q 78; **brouw:** *brōw* L 292; **kooksel:** *kōksəl* L 325; **zood:** *zuət* Q 32.

### BROUWMEESTER

(N 35, 58a; N 35, 58b; N 35, 58c; N 35, 58d)

[De leidinggevende persoon die belast is met

## II.2

de voornaamste werkzaamheden in het brouwhuis zoals beslaan, aftrekken en klaren, koken en wort koelen.

Uit de opgaven blijkt dat in de meeste kleine brouwerijen de brouwmeester alle hierboven genoemde werkzaamheden zelf deed, soms bijgestaan door een of meer helpers. Daarom zijn de antwoorden op de vragen N 35, 58a/b/c/d in dit lemma samengevoegd.

Alleen de brouwerij in L 362 kent voor ieder van de werkzaamheden een specifieke arbeider terwijl men in L 294, P 120 en Q 95 voor het koelen van de wort een aparte koeler in dienst heeft. In L 325 was de brouwersknecht verantwoordelijk voor het klaren en aftrekken.]

**brouwmeester:** *brøwmejstær* L 294, 318; *bråwmejstær* Q 78; *bruwmejstær* L 387, Q 32; *brumejstær* Q 20; **brouwer:** L 210, 250; *brøwær* L 292, 318, P 180, Q 95, 101; *bruær* L 325; *bruwær* L 325; *bryjær* Q 32; *brøjær* Q 32; *br-øwær* L 362; *brøwær* P 120.

### BROUWERSKNECHT

(N 35, 58a; N 35, 58b; N 35, 58c; N 38, 58d; monogr.)

[De persoon die de brouwmeester assisteert bij de voornaamste werkzaamheden in het brouwhuis zoals beslaan, aftrekken en klaren, koken en wort koelen.

Alleen in L 325 houdt de brouwersknecht zich uitsluitend bezig met het aftrekken en klaren, terwijl in P 120 de helper alleen assisteert bij de drie eerstgenoemde werkzaamheden.

Volgens de invuller uit L 250 is de taak van de hulpbrouwer, naast de bovengenoemde werkzaamheden, het schoonmaken en pletten van het brouwgraan.

Zie ook de semantische toelichting bij het lemma BROUWER.]

**brouwersknecht:** *bruwærsknæx* L 325; **knecht:** *knæxt* L 318; *knæxs* (mv.) Q 32; *knæxts* (mv.) L 210; **helper:** *helæpær* P 120; **hulpbrouwer:** L 250; **brouwersjongen:** Q 95; **brouwjongen:** Q 95; de volgende opgave is de benaming voor een Duitse knecht: **brouwersmof:** L 270.

### BROUWHUIS

(N 35, 51; L 22, 27b; monogr.)

[De plaats waar de ketels en kuipen staan opgesteld. Zie ook de semantische toelichting bij het lemma BROUWERIJ.]

**brouwhuis:** L 250; *brøwhūs* L 318, Q 95, 99; *brøwhūas* L 294; *bruwhūs* L 325, Q 20, 32, 101; *bruhūs* L 325; *brøwās* Q 4, 95; **brouwzaal:** *br-øwsa.l* L 362; *brøwzāl* P 120; **brouwplak:** *bråwplak* Q 78; *brāplak* P 180; **brouwerij:** Q

95; *brøwærēj* L 210; *brøwærj* L 289; *brøwærēj* L 290; *bruwærj* L 387; *bruwærj* L 325.

### BIERCOMMIES

(N 35, 60 add.; monogr.)

[De ambtenaar van de bieraccijns die de brouwerij komt bezoeken.]

**commies:** *kæmis* L 292, 325, Q 32; *kømis* Q 32; *kømi* P 180; *kømisæ* (mv.) L 318; *kømis* (mv.) Q 78; **pegelaar:** Q 2; **ambtenaar:** L 250.

### OPNEMEN

(N 35, 60; monogr.)

[De werkzaamheden van de ambtenaar van financiën voor de bepaling van de te betalen accijnzen. Men stelt daartoe de bierdichtheid of densiteit (soortelijk gewicht) vast met behulp van een vloeistofweger, areometer, bierweger of vochtmeter. Als de weger op gewicht is geijkt, spreekt men van een densimeter, is deze geijkt op procenten suiker, dan spreekt men van saccharometer.

De hoeveelheid bier in de ketel kan men peilen met een peilstok.]

**opnemen:** L 250; *opnømə* L 387, Q 95, 99; *opnømə* Q 101; *opnē.mæ* L 290; *opnømə* Q 95; **accijnzen opnemen:** *aksejns opnømə* L 325; *aksejns opnømə* L 294; **peilen:** L 250, Q 95; *pejlæ* L 289, 318, Q 20; *pejlæ* L 325; *pilæ* L 325; **wegen:** *wægæ* L 289; **vaststellen:** *væsstælæ* P 120; **de vaststelling doen:** *dæ v-æsst-æljæ dō.n* L 362; **konstateren:** *konstatæræ* P 120; **kontrolleren:** *køntrolæræ* Q 78; *køntrolæræ* L 292; **bepalen van het rendement:** Q 95.

### OPBRENGST

(monogr.)

[De hoeveelheid bier die men uit het brouwsel bereidt.]

**rendement:** Q 95.

### PEILSTOK

(N 35, 60 add.)

[Stok met een schaal waarmee men de lengte en de breedte van een vat meet en aldus zijn inhoud bepaalt.]

**peilstek:** *pilstek* L 318.

### OVER DE PEGEL BROUWEN

(monogr.)

[Meer brouwen dan toegestaan is.]

**over de pegel brouwen:** Q 2.

*Beslaan*

## STORTEN

(N 35, 36; monogr.)

[Moutmeel in de beslagkuip, beslagketel of voormenger brengen.]

De invuller uit P 180 merkt daarbij op dat men de zakken vroeger langzaam in de kuip goot. Later is men pijpen (L 318, Q 32) en trechters (Q 20) gaan gebruiken om het moutmeel in de kuip te storten.]

storten: L 250, Q 95; *stortā* P 120; *štortā* L 290, 325; *st-ortā* L 362; *stortā* L 318; (mout) aflaten: *ōflōtā* Q 95; inmaischen: *enmajšā* Q 32, 95; maar de roerkuip brengen: *nō dā rōrkūpbreņe* L 387; in de kuip laten: *en dā kūp lōtā* L 318.

## STORTPIJP

(N 35, 36 add.)

[De pijp waarmee men het moutmeel in de beslagkuip brengt.]

moutpijp: *mowtīp* Q 32; pijp: *pīp* L 318; trechter: *tręxtar* Q 20.

## BESLAGKUIP

(N 35, 28; monogr.)

[De kuip waarin moutmeel en water worden gemengd.]

Vaak werd de beslagkuip ook gebruikt als roerkuip, terwijl men in later tijden daarvoor een aparte roerkuip ging hanteren.

Zie daarom ook de semantische toelichting bij de lemmata ROEREN en ROERKUIP.

De invuller uit Q 99 merkt op dat het water in de beslagbak een temperatuur had van 70 à 72 graden Celsius. De inhoud van deze bak bedroeg 40 hectoliter waarvan uiteindelijk 34 à 35 hectoliter overbleef. Zie afb. 5.

Zie ook de semantische toelichting bij de lemmata BESLAAN en BESLAG.]

beslagkuip: L 250, Q 95; *bāslāxkūp* L 318, Q 95; *bāslāxkūp* Q 20, 101; *bāslāxkūap* Q 32; *bāslāxkūp* L 294, 325; *bāslāxkūp* L 318, 325; beslagbak: *bāslāxbak* Q 99; maischkuip: *mejškūp* L 325; maischketel: *majskętal* P 120; kuip: *kūp* L 292; stortkuip: *stortkūp* P 120; *stortkūp* P 180; brouwkuip: *bráwko.p* Q 78; moutkuip: *mowatkūp* P 180.

Afb. 5 beslagkuip





## II.2

### VOORMENGEN

(N 35, 37; N 35, 32)

[Moutmeel en water mengen vóór de verdere menging in de beslagkuip. Hierdoor verkrijgt men een betere menging en verhindert men het stoffen van het meel.]

voormaischen: *võrmajšə* Q 32; voormaisch (zelfst. nmw.): *võrmejš* L 325.

### VOORMENGER

(N 35, 32b)

[Toestel waarin moutmeel en water in moderne brouwerijen eerst worden gemengd.

Zie ook de semantische toelichting bij het lemma VOORMENGEN.]

voormaischer: *võrmejšər* Q 32.

### BROUWWATER

(monogr.)

[Het water dat in de brouwerij wordt gebruikt.]

brouwwater: L 250, Q 101.

### BESLAGWATER

(monogr.)

[Het water dat in de beslagkuip bij het meel wordt gevoegd.]

beslagwater: L 250, Q 101.

### WATERKETEL

(N 35, 27)

[De ketel waaruit het water voor het beslag wordt gehaald.

Uit de woordtypen „warmwaterketel” (L 250, L 325, Q 95), „warmwaterbak” (L 362, P 120) en „warmwaterkuip” (Q 32) blijkt dat het beslagwater reeds op een bepaalde temperatuur is gebracht.

In Q 99 is de waterketel van ijzer vervaardigd.]

waterketel: *wätarkētal* L 210, 290, 318, Q 99; *wätarkētal* L 294; *wętarķētal* P 180, Q 78; warmwaterketel: L 250; *węramwätarkētal* Q 95; *węrmwätarkētal* L 325; warmwaterbak: *wę.rmw-ātərb-ak* L 362; *węrmwętarbák* P 120; warmwaterkuip: *węrmwätarkūp* Q 32; zoetwaterbak: *zōītwätərbak* L 318; waterreservoir: *wätarrēsərvwār* Q 32; brouwketel: *bruwkētal* L 387; *brukētal* Q 20; *brōwkiatal* L 289; ton: L 292.

### WATER OPBRENGEN

(N 36, 35a; monogr.)

[Beslagwater in de beslagkuip brengen.]

aanwateren: *ānwātərə* L 292; water opbrengen: *wätər opbreņe* L 325; pompen: L 210, 289; *pōmpə* L 387.

### JAGER

(N 35, 34a; N 35, 34b; N 35, 34c; monogr.)

[De (koperen) emmer aan een lange of korte steel, eventueel in de vorm van een groot soort lepel, of de kruik of kan met een schenkrand of schenkruit waarmee men heet water op het moutmeel in de beslagkuip brengt (vraag N 35, 34a), wort naar de wortelketel transporteert (vraag N 35, 34b) en gekookte wort naar de koelbakken of andere installaties voert (vraag N 35, 34c). Achter het plaatsnummer is tussen haakjes opgenomen voor welke vraag/vragen het antwoord van de desbetreffende plaats geldt.

In L 325 en P 180 gebruikt men een koperen emmer. Zie ook afb. 6.]

scheplepel: *sxōplīapəl* L 289 (34a); schepemmer: *šōpōmər* L 325 (34b); *šōpōmər* L 292; kan: L 292, 325 (34a, c), Q 20; *kān* P 120 (34a, b); *tōb*: *top* P 120 (34a); *top* Q 101 (34a, b, c); emmer: *ēmər* P 180 (34a, b); *ōmər* Q 99 (34a); *ōmərə* (mv.) L 325 (34a); koperen kruik: *kōpərə krāk* P 180 (34a, b); bierkruik: *biarkrōak* Q 78 (34a); *ēker*: *ēkər* L 329, Q 20; *ēkər* L 387 (34a, b, c); *īkər* Q 32; *pan*: Q 99 (34a).

Afb. 6 jagers



## JACHTBUIS

(N 35, 34a; N 35, 34b; N 35, 35a; N 35, 32b)  
 [De buis waardoor het water door middel van  
 hoogteverschil van de waterketel naar de be-  
 slagkuip wordt gevoerd of waardoor de ge-  
 kookte wort door middel van hoogteverschil  
 naar de koelbakken wordt afgevoerd.  
 In Q 20 liep de buis van de brouwketel naar de  
 beslagkuip.]  
 waterbuis: *wætərbø̆s* Q 78; buis: P 180; *bj̆s* Q  
 20; overloop: *ø̆værløwpæ* (mv.) L 325.

## WATERPOMP

(N 35, 35a; monogr.)  
 [De pomp die men gebruikt om in de beslag-  
 kuip water op het mout te brengen.  
 Uit de antwoorden van de invullers blijkt dat  
 de pomp ook voor andere doeleinden wordt  
 gehanteerd. Zie daarom ook de lemmata  
 WORTPOMP EN BIERPOMP.]  
 waterpomp: L 250; *wätærpomp* L 318; *wä.tæ-  
 r.pø.mp* L 362; *wätærpomp* Q 32; *wätærpømp* Q  
 101; *wætærpump* P 180; *wætærpømp* P 120;  
 pomp: L 210, 289, 292, Q 95; *pømp* Q 99;  
 pompje: *pømpka* Q 101; bierpomp: *bærpømp*  
 Q 99; wortpomp: *wortpomp* L 325.

## OVERBEWATEREN

(N 35, 53)  
 [Teveel water op het moutmeel tappen bij het  
 beslaan.]  
 overstorten: *ø̆jævæstørtæ* P 120; overbewateren:  
 het moutmeel is – *ø̆værbæwætærtj* L 325;  
 überschwänzen: *ÿbæršwensæ* Q 32; te veel  
 überschwänzen: *tæ vø̆l ø̆værsø̆wensæ* Q 32; te  
 lang maken: het moutmeel is – *tæ lan̆k gæmækt*  
 L 294.

## BESLAAN

(N 35, 37)  
 [Het moutmeel met water vermengen.  
 Nadat het beslag gemaakt is, laat men het  
 enige tijd staan, alvorens het te roeren of om  
 te roeren onder toevoeging van roerwater.  
 De invuller uit L 210 merkt hierover op dat  
 men tijdens het roeren langzaam water dat  
 steeds warmer was, toevoegde waardoor de  
 temperatuur van het beslag steeg van 45 gra-  
 den Celsius tot 70 graden Celsius. Bovendien  
 vermeldt hij dat men tot de sluiting van het  
 bedrijf (rond 1950) met de hand bleef beslaan.  
 Zie ook de semantische toelichting bij het  
 lemma ROEREN.]  
 beslaan: *bæslæn* L 210; *bæsløn* Q 95; *bæsløn* L  
 294; beslag maken: *bæslæx mækæ* L 318, 325, Q  
 95; aanmaken: *ænækæ* L 292; mengen: *m.æ̆næ*

L 362; *mæ̆næ* L 289; mengen: P 180; mischen:  
*mæ̆sæ* Q 20; maischen: L 250; *mæ̆jsæ* P 120;  
*mæ̆jsæ* L 325; inmaischen: *enmæ̆jsæ* Q 101; derin  
 kappen: *drejn kápæ* Q 78.

## BESLAG

(N 35, 45; monogr.)  
 [Het mengsel van moutmeel en water in de  
 beslagkuip.]  
 beslag: L 250, Q 95; *bæslæx* L 318, 325, Q 95;  
*bæslæx* Q 32, 101; *bæslax* L 210; *bæslæax* Q 78;  
 zood: *zø̆t* L 289; brouwsel: *brø̆sæl* P 120; mai-  
 sche: *mæ̆js* Q 32.

## ROEREN

(N 35, 37; monogr.)  
 [Het beslag na het beslaan roerend vermen-  
 gen.  
 Zie ook de semantische toelichting bij het  
 lemma BESLAAN.]  
 roeren: Q 95; *rø̆.ræ* L 290; *rø̆ræ* L 325, 387.

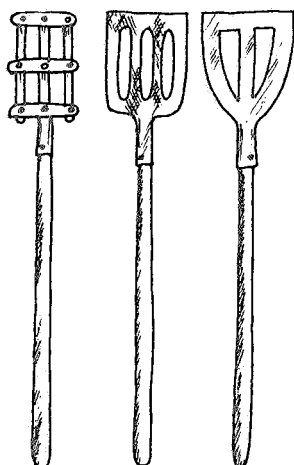
## ROERKUIP

(N 35, 28; monogr.)  
 [De kuip waarin het beslag geroerd wordt.  
 Zie ook de semantische toelichting bij de lem-  
 mata BESLAGKUIP, BESLAAN EN ROEREN.]  
 roerkuip: L 250, Q 95; *rø̆rkj̆p* L 289, 387;  
*rø̆rkj̆p* Q 32, 95, 99, 101; *rø̆rkj̆p* Q 32; *rø̆jæ-  
 kûp* Q 20; *rē.rkyw.p* L 362; *rürkj̆p* L 210;  
*rö.rkj̆.p* L 290.

## ROERSPAAN

(N 35, 32a; monogr.)  
 [Het handgereedschap waarmee men het wa-  
 ter en moutmeel vermengt.  
 Speciaal voor het mengen wordt een „roer-  
 spaan” gebruikt, een soort van grote schop  
 die de vorm heeft van een rooster. (Zie afb.  
 7). Uit de woordtypen blijkt echter dat men  
 om te roeren ook gereedschap gebruikt als  
 een „houten riek” (Q 20), „riek” (L 210, L  
 325, Q 78, Q 95), „schop” (Q 20) of „gaffel”  
 (L 250, Q 20).  
 Voor het [mout]-gedeelte van de varianten zie  
 men het lemma MOUT.]  
 roerspaan: *rø̆ršpæn* Q 101; *rø̆ršpøn* L 318;  
 spaan: *spøn* L 289; *špæn* L 325; roerspaanders  
 (mv.): *rē.rspø̆.ndærs* L 365; roergaffel: *rø̆r-  
 gæfæl* Q 32; gaffel: L 250; *gæfæl* Q 20; roer-  
 schoep: *rø̆ršøp* L 318; roerschup: *rø̆ršøp* Q 95;  
 roerstek: *rj̆rstek* P 120; roervork: *rø̆rvoræk* L  
 289; roerder: *rø̆rdær* Q 101; fourchet: *værket* P  
 180; houten riek: *hø̆wtæ rejk* Q 20; riek: *rik* L  
 210; *ræk* L 325, Q 95; *rekæ* (mv.) Q 78; mout-  
 riek: [mout]ræk Q 99; [mout]rækæ (mv.) L 290,

## II.2



Afb. 7 roerspanen

387; schup: *šop* Q 20; vork: *vørk* Q 95; roerge-  
rei: *rørgarej* L 292.

### ROERWERK

(N 35, 32b; monogr.)

[Het toestel waarmee water en moutmeel worden gemengd. Dit toestel bevindt zich doorgaans in de beslagketel en bestaat uit een as, de *roerstok*, die loodrecht gehouden wordt door de *roerbalk*, waar hij recht doorheen loopt, en uit verticale assen, de *roerijzers* waaraan (roer)werkmessen of roervinnen zitten. Het hele *roerwerk* wordt door een *roerwiel* om de wentelas in beweging gebracht (Claessen, pag. 2. 18).

Het gedeelte dat voor het mengen van het beslag zorgt, noemt men in Q 95 „haspel”, soms verbasterd tot „raspel” (Q 99).

Zie ook het lemma ROERWERKMESSEN.]

roerwerk: *rørwerk* L 318, 325; *rørwerk* L 294; *rørweræk* Q 95; *rjrwēræk* P 120; roerkop: *rørkop* Q 95; menger: *m·eḡar* L 362; haspel: *haspæl* Q 95; raspel: *raspæl* Q 99; propeller: *propelær* Q 101; alp: *álap* Q 78.

### ROERWERKMESSEN

(N 35, 32b)

[Het onderste gedeelte van het „roerwerk” dat voor het mengen van het beslag zorgt.

Zie ook de semantische toelichting bij het lemma ROERWERK.]

roerwerkmessen: L 250; snijmes (enk.): *snimets* L 325.

### KOOKBESLAG

(monogr.)

[Het gedeelte van het beslag dat gekookt wordt indien men de kook- of decoctiemethode toepast.

Bij deze brouwmethode wordt één-, twee-, of zelfs driemaal een gedeelte van het beslag gekookt in de beslagketel, waarna deze delen weer teruggepompt worden in de roerkuip. Op deze manier wordt de temperatuur langzaam op de vereiste hoogte gebracht (Claessen, pag. 2. 18).]

kookbeslag: L 250.

### OPBROUWEN

(monogr.)

[Het beslag op een hogere temperatuur brengen.]

opbrouwen: L 250, 325.

### LATEN TREKKEN

(N 35, 38)

[Het beslag goed laten trekken zodat de versuikering plaatsvindt en de eiwitten omgezet worden.

Het werkwoord „laten” werd door de meeste respondenten niet vermeld.]

trekken laten: *trækā lōta* L 289; trekken: *trækān* P 180; *trækā* L 325, Q 78; laten dījen: *lōta deja* L 292; sudderen: *sōdara* Q 32; laten rusten: *lātān rōstan* L 210; *lō.ta r-ōsta* L 362; rusten: *rōstā* P 120; versokkeren: *vārsōkara* L 387; *vārsokara* L 290; *vārsōkara* Q 20, 95, 101; peptoniseren: *peptōnisera* Q 32; maischen: L 250; *mejšā* L 318; eiwitruist (zelfst. nmw.): *ejwetruis* L 325; rast (zelfst. nmw.): L 325.

### VERSUIKERD

(monogr.)

[Gezegd van het beslag. Men spreekt van versuikerd beslag wanneer al het aanwezige zetmeel in het moutmeel is omgezet in dextrine en moutsuiker.]

versuikerd: L 250.

### Klaren en aftrekken

#### KLAREN

(N 35, 39; monogr.)

[De vloeistof van het beslag zuiveren van de erinzwevende vaste deeltjes waardoor deze helder wordt.

Zie ook het lemma KLARINGSKUIP.]

klaren: *klōra* L 318; filtreren: Q 95; *feltrēra* Q 32; filteren: *feltara* P 120; louteren: *lōjtara* L 325.

## KLARINGSKUIP

(N 35, 29)

[Kuip waarin het aftreksel van mout en water wordt geklaard, d.w.z. waar de wort gescheiden wordt van de bostel.]

klaringskuip: *klarenskūp* L 318; *klārenskūp* Q 101; klaarkuip: *klārkuip* Q 95; filterkuip: *feltarkūp* Q 101.

## KUIPSTRO

(monogr.)

[De dikke laag stro die vroeger in de klaringskuip als filter werd uitgespreid.]

kuipstro: L 210.

## AFTREKKEN

(N 35, 39)

[De vloeistof van de niet-oplosbare delen laten wegløpen of wegpompen.]

Zie ook de semantische toelichting bij het lemma KLAREN.]

aftrekken: *āftreka* Q 78; *ōftreka* Q 95; *āftreka* L 325, Q 101; *āftreka* L 318; af laten lopen: *āf lōta lōwpā* L 318, 325; (laten) wegløpen: *wexlawpā* L 387; (het water) wegpompen: *wexpompā* L 362; laten doorsijpelen: *lōta dūrsipāla* L 289; (de ketel) schoonmaken: *skunmākā* P 180.

## WORTFILTER

(monogr.)

[Filter waarmee het vocht van de vaste delen kan worden gescheiden.]

wortfilter: L 250.

## FILTERBAAS

(N 35, 58b)

[De arbeider die belast is met het filtreren.]

filtreerder: *f-eltrē.rdar* L 362.

## LEKBAK

(N 35, 49; monogr.)

[De bak onder de beslagkuip of klaringskuip waarin men het aftreksel van mout en water verzamelt.]

lekbak: L 250, Q 20; *lēkbak* L 290, 325; *lēkbak* L 387; *lekbak* L 294, Q 32; wortbak: L 318; onderkom: *ōndarkōmp* Q 95; onderkuip: *ōndarkūp* Q 99; temperatuurkuip: *tēmparatūrkuip* L 325; kom: *kōmp* Q 99; kuip: *kūp* L 210; bac reverdoir: P 180; onderbak: *ōndarbak* P 120; *ō.ndarbak* Q 78; verzamelbak: Q 95.

## HOOFDWORT

(N 35, 46; N 35, 40; monogr.)

[De vloeistof die de eerste keer uit het beslag gewonnen wordt.]

voorloop: *vōrlōjp* L 325, Q 32, 101; *vōrlōwp* L 318, Q 95; voorwort: *vōrwort* L 318; eerste maische: *iastā mejšā* L 318; eerste beslag: *irstā bašlāx* Q 32; *irstā bašlāx* L 289; eerste aftrek: *ērsta āftrek* Q 32; eerste treksel: *iārsta trēksal* Q 99; eerste wort: *jōstā wōrt* P 120; eerste aftreksel: L 210; *irstā ōftreksal* Q 95; *ēarsta āftreksal* L 290; hoofdwort: L 250; wort: L 325, Q 95; *wōrt* P 180, Q 20; *w-ort* L 362; *wort* L 210, 294, 387.

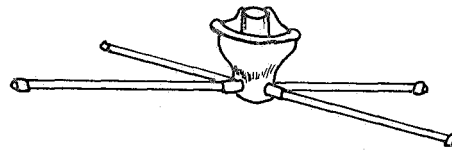
## BOSTELSPROEIER

(N 35, 33; N 35, 34a; monogr.)

[Het werktuig waarmee de niet opgeloste bestanddelen in de beslagkuip worden afgespoeld.]

Voor het besproeien van de bostel worden verschillende apparaten gebruikt. Zo kent men een „watersproeier” (L 250), „nasproeier” (L 318), „sproeier” (L 318, Q 20) of „waterspuit” (P 180). In Q 32 gebruikt men een „zwemplank”, een houten schijf met gaatjes en een enigszins opstaande rand, welke boven de beslagkuip wordt aangebracht. Hierop wordt water gegoten dat zo regelmatig verspreid wordt.

Alom gebruikt is echter tegenwoordig het „schots kruis” (L 325, Q 95) of „kruis” (L 325), een sproeitoestel bestaande uit een hydraulisch werktuig dat om een as draait, waaraan twee of vier armen zitten waarin een groot aantal gaatjes is aangebracht. Zie afb. 8. Zie ook het lemma NASPROEIER.]



Afb. 8 bostelsproeier

sproeier: *sprujār* L 318, P 120; *špruar* Q 20; nasproeier: *nōsprujār* L 318; watersproeier: L 250; waterspuit: *wētarspōt* P 180; schots kruis: Q 95; *šōts krūjs* Q 95, 101; *šōts kryts* L 325; kruis: *kryts* L 325; croix écosaise: Q 95; pismannetje: *pesmenke* L 294; zwemplank: *žwōmplānk* Q 32; overschwänzer: *ōvaršwensār* Q 32.

## II.2

### NASPROEIEN

(N 35, 40; monogr.)

[Water op de omgezette moutmeelresten brengen om ze nog eens te bewerken.]

*nasproeien*: *nōsprujā* L 318; *naspoelen*: Q 95; *nōspōlā* L 318; *beregenen*: *bārē.gānā* L 362; *uitwassen*: L 250; *ūtwasā* Q 95, 101; *wassen*: *wasā* P 120; *overschwānzen*: *ōvāršwensā* Q 32; *laatste bewerking (zelfst. nmw.)*: *lēstā bawērkanj* P 180.

### NAWORT

(N 35, 47; N 35, 40)

[De vloeistof die de tweede keer uit het beslag gewonnen wordt.]

*naloop*: *nōlōjp* L 325, Q 32; *nōlōwp* Q 95; *eerste naloop*: *irstā nōlōjp* Q 32; *nawort*: L 250; *tweede maische*: *twiādja mejšā* L 318; *tweede beslag*: *twiādja bāslāx* L 289; *twiādā bāslāx* Q 32; *tweede treksel*: *twiādā trēksal* Q 99; *tweede aftreksel*: L 210; *twiādā ōftreksal* Q 95; *twiādā āftreksal* Q 101; *twiādā āftreksal* L 290; *tweede aftrek*: *twēdā āftrek* Q 32; *aftreksel*: *āftreksal* Q 20; *natrek*: *nōtrek* L 294; *overschwānzal*: *ōvāršwensal* L 325; *wort*: *w-ort* L 362; *wort* P 120.

### DERDE AFTREKSEL

(N 35, 54; N 35, 40)

[De vloeistof die de derde keer uit het beslag gewonnen wordt.]

Uit de opgaven blijkt dat slechts in weinig brouwerijen een derde aftreksel gemaakt werd. Sommige brouwers wisten niet eens dat het gebeurde.]

*derde beslag*: *dridā bāslāx* Q 32; *derde maische*: *dredā majs* P 120; *dōrdā mejšā* L 318; *derde aftrek*: *dridā āftrek* Q 32; *derde aftreksel*: L 210.

### BOSTEL

(N 35, 48; monogr.)

[De uitgelooide, niet opgeloste bestanddelen die in de beslag- of klaringskuip achterblijven.]

*draf*: Q 95; *drāf* Q 20, 32, 95, 99, 101, 113; *dr-af* L 362; *draf* L 294, 325, P 120, 180; *drāf* Q 78; *zood*: *zōt* L 289, 290, 294, 318, 325, 387; *zijt* L 210; *natte bostel*: *nātā bostal* L 294; *bostel*: L 250.

### BOSTEL LOSSEN

(N 35, 41)

[De bostel uit de beslagkuip weghalen. Verwijderde men de draf vroeger door middel

van een riek of een schop uit de beslagkuip, volgens de invuller uit L 250 pompt men tegenwoordig de draf met behulp van stoom uit de kuip.]

*(de kuip) leegmaken*: *lēxmākā* L 318; *uitschieten*: *utšētā* L 325; *uittreberen*: *ūttrēbarā* Q 32; *de kuip schoonmaken*: *dā kyp šōnmākā* L 387; *draf uitdrijven*: *drāf ūtdrivā* Q 32, 95; *draf uitdraaien*: *draf ōtdrēā* P 120; *draf deruit halen*: *drāf draat hoālā* Q 78; *draf uit de kuip halen*: *drāf ūt dā kūp hōlā* Q 101; *draf storten*: *dr-af st-ortā* L 362; *zood uitscheppen*: *zōt ūt-šōpā* L 290; *uitschoepen*: *ūtšopā* Q 32; *zood uitgooien*: *zōt ūtgōjā* L 325; *zōt ūtgōjā* L 325; *bostel uitpompen*: L 250.

### WORTPOMP

(N 35, 35b; monogr.)

[De pomp die men gebruikt om wort van de lekbak naar de wortketel te transporteren.]

Zie ook de semantische toelichting bij het lemma JACHTBUIS.]

*wortpomp*: L 250, Q 95; *w-ortpo.mp* L 362; *wortpomp* L 290, 318, Q 32; *wortpomp* L 325; *wortpomp* Q 95; *wortpomp* P 120, Q 101; *wortpomp* P 180; *maischpomp*: *mejšpomp* Q 32; *pomp*: Q 95; *poamp* Q 78; *pōmpā* (mv.) L 387.

### Koken en hoppen

#### WORTKETEL

(N 35, 30; monogr.)

[De ketel waarin men het aftreksel van mout en water kookt met hop.]

Volgens de correspondent uit Q 99 was de ketel vervaardigd uit rood koper.

Zie ook de semantische toelichting bij het lemma KOKEN.]

*bierketel*: L 250, Q 95; *bērketal* L 290, 318, Q 95, 99, 101; *bērketal* Q 32; *bērketal* L 325; *birketal* L 210; *birketal* P 180; *birketal* P 120; *biarketal* Q 78; *brouwketel*: *br-ōwk-ital* L 362; *brōwketal* L 294; *bruwketal* L 387; *bruketal* Q 20; *hopketel*: *hopkiatal* L 289.

#### KOKEN

(N 35, 42; monogr.)

[De hoofdwort en/of de nawort in de wortketel koken. Volgens de respondent uit L 325 duurde dit proces twee uur.]

*koken*: L 250, Q 95; *kōkā* L 210, 290, 318, P 120, Q 95; *kōkā* L 325, Q 32, 101; *koakā* Q 78; *kawkā* L 387; *kyw.kā* L 362; *kōkān* L 294; *kōkān* P 180; *opkoken*: *opkōkā* Q 32.

## WORTKOKER

(monogr.)

[De arbeider die belast is met het koken van de hoofdwort en/of de nawort in de wortketel. De „stoker” uit Q 95 is vooral verantwoordelijk voor het stoken van het vuur onder de wortketel (Claessen, pag. 3. 40).]

koker: *ky.jkər* L 362; stoker: Q 95.

## HOP

(N 35, 49; monogr.)

[De vrouwelijke bloemen van de hopplant die bij de wort worden gedaan.

Volgens de zegsman uit L 210 gebruikte men uitsluitend Beierse en Tsjechische hop. De afgewerkte hop werd aan de varkens gevoerd. Ook de invuller uit L 318 vermeldt dat men Beierse hop verwerkte.

De respondent uit Q 99 merkt op dat de hop in grote tonvormige jute balen uit Tsjechoslowakije kwam omdat de inheemse hop niet krachtig genoeg was.

De invuller uit L 325 merkt op dat alleen het stuifmeel van de hop werd gebruikt.]

hop: L 250, Q 95; *h-op* L 362; *hop* L 210, 290, 294, 318, 318b, 325, 387, P 180, Q 20, 95, 99, 101; *hup* P 120, Q 32, 78.

## HOP DROGEN

(N 35, 55)

[Hop drogen.]

drogen: *drøgə* L 325.

## HOP ZWAVELEN

(N 35, 55)

[Hop met zwaveldampen doortrekken.]

zwegelen: *žwěgala* L 325.

## HOPBAAL

(monogr.)

[De baal waarin hop wordt verpakt.]

hopbaal: Q 95.

## HOP LOSMAKEN

(N 35, 55)

[Samengeplette hop losmaken.]

losmaken: *losmāka* L 325.

## HOP MALEN

(N 35, 55)

[Hop malen.]

Volgens een aantal invullers (L 210, L 290) werd de hop gebruiksklaar aangevoerd. Ook

de respondent uit L 325 meldt dat de hop door de fabrikant gedroogd en gezwaveld werd geleverd.

Zie ook de semantische toelichting bij de lemmata DROGEN en ZWAVELEN.]

(hop) malen: *mā.lə* L 362; *mālə* Q 32; pletten: *plētə* L 325; fijnmaken: *fīnmāka* L 325.

## HOPPEN

(monogr.)

[Hop bij het bier voegen.]

hop bijdoen: L 387.

## ONTHOPPEN

(N 35, 56)

[De hop uit de wort verwijderen.]

zeven: *zēvə* L 318, 325, 387, Q 32; zijem: *ziə* Q 20; *zijə* L 325; pompen: *pōəmpə* P 120; filteren: *f-eltərə* L 362; filtereren: L 250.

## HOPZEEF

(N 35, 56; add.)

[De verschillende soorten werktuigen die gebruikt worden om de hop uit de wort te verwijderen.

De „muts” die men in Q 78 kent, is een koperen zeef in de brouwketel waarin hopresten opgevangen worden.]

filterkuip: *filtərkap* P 180; muts: Q 78; hopzeef: L 250.

## HOP UITSCHEPPEN

(N 35, 56)

[Hop uit de ketel scheppen.]

uitschoepen: *ū.tšōpə* L 290.

## HOP UITPERSEN

(monogr.)

[Gebruikte hop samendrukken om daaruit nog wat wort te winnen.

Volgens de invuller uit Q 99 leverde dat nog altijd twee „loupen”, d.w.z. tobben, bier op.]

uitpersen: Q 95.

## HOP-PERS

(N 35, 49 add.; monogr.)

[Het werktuig waarmee men de gebruikte hop uitperst.]

hoppe-pers: *hopəpərs* Q 99; hop-pers: Q 95.

## WAARSCHUWINGSAPPARAAT

(N 35, 59)

[Het apparaat in de wortketel dat aangeeft

## II.2

wanneer het brouwsel te hard kookt.

De invuller uit Q 32 vermeldt dat hun „overkoker” een werktuig was dat door het bedrijf zelf ontwikkeld was. Over het algemeen waren er echter geen speciale apparaten die waarschuwden voor overkoken. Volgens de zegsman uit L 325 mocht overkoken zeker niet gebeuren, zodat oplettendheid geboden was. In Q 101 werd als waarschuwing een „brul” gegeven wanneer het brouwsel te hard dreigde te gaan koken.]

overkoker: *þvarkōkar* Q 32; manometer: *mā-nōmētār* P 180.

### WORT

(N 35, 50; monogr.)

[De hoofdwort of nawort die in de hopketel met hop en/of bierkruiden gekookt is.

Volgens de invuller uit P 180 is deze vloeistof reeds bier dat nog moet gisten. Ook het woordtype „bier” (L 290, L 387, Q 99) duidt hierop.]

wort: L 250, Q 95; *w-ort* L 362; *wort* L 210, 294, 318, 325, P 180, Q 20, 32, 95; *wort* P 120, Q 101; *kelderwort*: *keldarwort* L 325; *klare wort*: *klōrā wort* L 325; *bier*: *bēr* L 387, Q 99; *bē.r* L 290; *brouwsel*: *brušal* Q 20.

### ONGEHOPTE WORT

(N 35, 98)

[Bier dat gebrouwen is zonder hop.]  
*nietgehopte wort*: *nigahoptā wort* P 120.

Afb. 9 koelbak



### DE KETEL SCHUREN

(N 35, 43 add.)

[De ketel na gebruik reinigen. Volgens de zegsman uit L 290 schuurde men de ketel met gele zand.]

ketel schuren: *kētāl šurā* L 325; *ketel uitschuren*: *kē.tal ütšō.rā* L 290.

### Afkoelen

#### BIERPOMP

(N 35, 35c; N 35, 34a; N 35, 34b; N 35, 34c; monogr.)

[De pomp die men gebruikt om de gekookte wort naar de koelbakken te transporteren.]

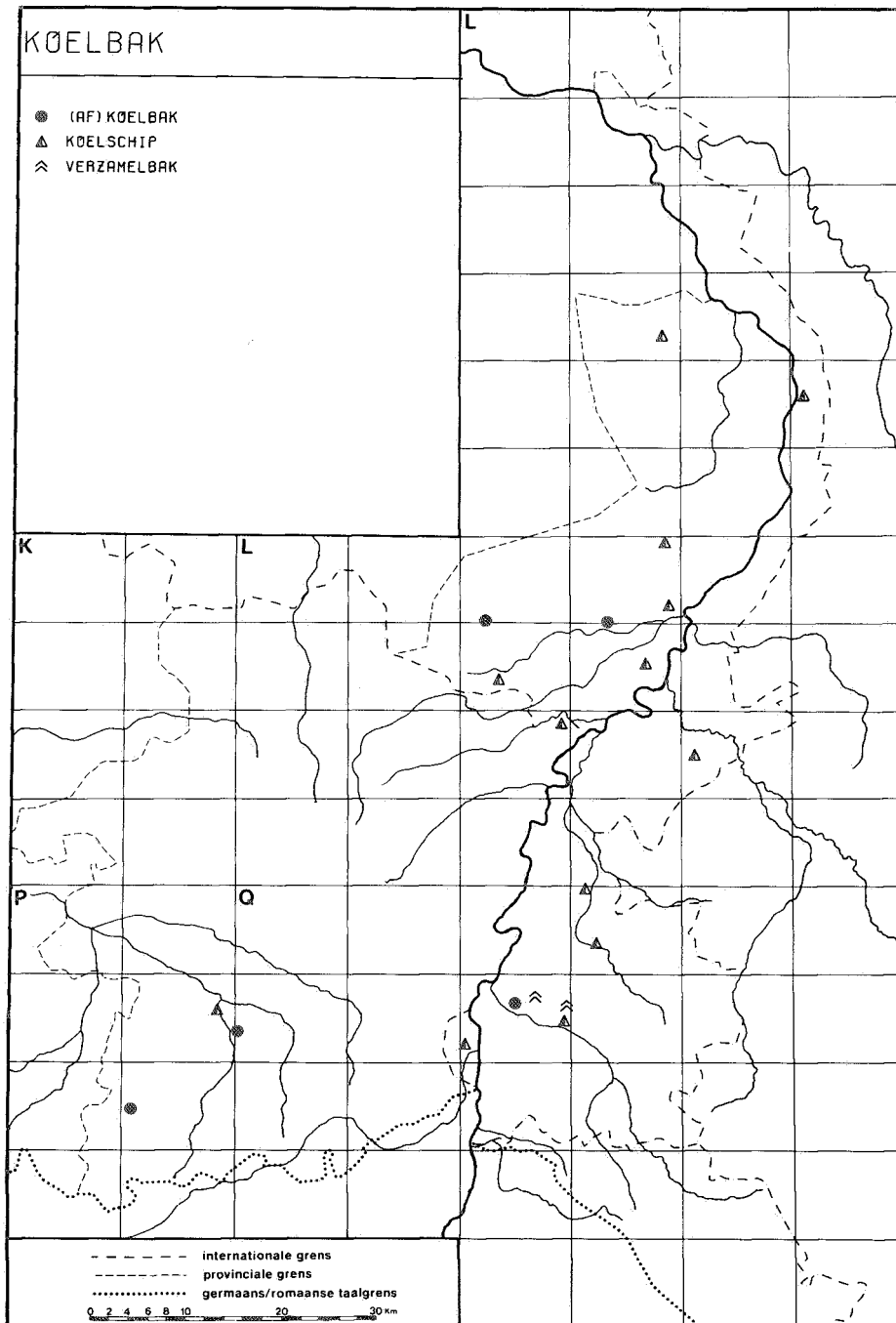
bierpomp: *birpōmp* P 120; *wortpomp*: L 250; *wōrtpomp* L 318, 325; *wōrtpōmp* Q 32; *wōrtpōmp* Q 101; *wōrtpōmp* L 325; *wōrtpump* P 180; *centrifugepomp*: *s-entrifj.žpo.mp* L 362; *pomp*: Q 95; *pōmp* Q 32, 99; *poāmp* Q 78; *pōmpā* (mv.) L 387.

#### UITSLAAN

(N 35, 43; monogr.)

[De wort uit de wortketel naar de koelplaats overbrengen.

Dat kan geschieden met behulp van een emmer aan een steel, een jachtbuis of een pomp.]  
*uitslaan*: *ūtslōn* Q 95; *uitslagen*: *ūtslāā* Q 32; *oppompen*: L 250; *opp-ompā* L 362; *oppompā* L 325; *overpompen*: *þvārpōmpā* Q 101; *pompen*: L 250, Q 95; *pōmpā* L 325; *pōāmpā* P 120; *afpompen*: *āfpōmpā* Q 32; *aftappen*: *āftapā* L 387; *leegmaken*: *lēxmākā* P 180.



### KØELBAK (zie kaart)

(N 35, 31; N 35, add.)

[De kuip of platte bak waarin de kokende wort wordt afgekoeld. Zie afb. 9.

Volgens de respondent uit L 290 werd gekoeld in een koperen bak die ongeveer 20 centimeter diep was.]

koelbak: *kølbak* L 289, 292, Q 99; *kylbak* P 180; *afkoelbak*: *áfkylbak* Q 78; *koelschip*: L



## II.2

210, 250; *kølsēp* L 290, 284, 318, 325, Q 32, 95, 101; *kø.lšē.p* L 370; *køjlšēp* Q 20; *kølsēp* L 387; *kulsxēp* P 120; verzamelbak: *vərzāmālbak* Q 99, 101.

### WORTAFKOELER

(N 35, 31; N 35, 52)

[De installaties waarmee men de wort nog verder afkoelt, voordat deze naar de gistkuip wordt gebracht.]

koelmachine: *kølmašin* Q 95; afkoeler: *āfkylār* P 120; *ā.fk.ēlar* L 362; koeler: L 210; réfrigérant: P 180, Q 95.

### PLATENKOELER

(monogr.)

[Moderne koelinstallatie die de vervanger is van de koelbak en de wortafkoeler.]

platenkoeler: L 250.

### KOELWATER

(monogr.)

[Het water dat men gebruikt om te koelen.]

koelwater: L 250.

### KOELRUIMTE

(N 35, 52; N 35, 34c)

[De ruimte waar de wort wordt afgekoeld door middel van koelbak, koelmolen etc.]

In vroeger dagen gebruikte men om te koelen ofwel een ruimte boven in de brouwerij ofwel de kelders omdat daar een constante lage temperatuur heerste.

Later, toen men kon beschikken over kunstmatige koelinstallaties, was men niet meer zo gebonden aan een bepaalde plaats (Claessen, pag. 2. 28/2. 29). De woordtypen „schop”, „plaats”, „brouwhuis” en „brouwerij” duiden daar dan ook op.]

koelhuis: *kølhūs* Q 32, 95, 101; koelplaats: *køjlplāš* Q 20; *kølplāts* L 325; koelplek: *kulplak* P 180; aan de wortpoel: *ā.n da w.ortpō.l* L 362; bierkelder: *bērkēldār* L 292; koelruimte: L 250; koelschop: *kølsxōp* L 289; schop: *šop* L 325; plaats: *plāts* L 325; brouwhuis: *bruwhūs* L 325, Q 32; *brōwhūs* L 289; brouwplak: *brāwplak* Q 78; brouwerij: *bruwəri* L 387; machinekamer: *mašinakāmər* Q 32.

### WORT KOELEN

(N 35, 44; monogr.)

[De wort koud laten worden.]

In L 325 maakt men onderscheid tussen de „voorkoeling” en de „nakoeling”. Het voorkoelen vindt plaats in de koelbak, het nakoe-

len in koelapparatuur.]

koelen: L 250, Q 95; *køla* L 289, 318, 325, Q 32, 95; *kylā* P 120; afkoelen: *āfkøla* L 292, 325, 387, Q 101; *ā.fkēla* L 362; *āfkylā* P 180; *āafkylā* Q 78; op het koelschip staan: *op at kølsēp stōn* L 325; de twee volgende termen duiden fases van het koelproces aan: voorkoeling (zelfst. nmw.): *vørkølaŋ* L 325; nakoeling (zelfst. nmw.): *nøkølaŋ* L 325.

### WORTKOELER

(N 35, 58d)

[Arbeider die belast is met het koelen van wort.]

koeler: *kylār* P 120; *kølar* Q 95; afkoeler: *ā.fkē.lār* L 362; gärmeester: *kermējstār* L 294.

### BEZINKKETEL

(monogr.)

[Gereedschap dat men gebruikt om de wortdrab af te scheiden.]

separator: L 250; whirlpool: L 250; bezinkketel: Q 32; uitslagkuip: L 210.

### Gisten

#### Algemeen

### HOOFDGISTING

(N 35, 68; monogr.)

[De eerste en belangrijkste fase van de gisting (Claessen, pag. 3. 47).]

hoofdgisting: L 250, 325; *hōfgestēŋ* Q 95.

### BOVENGISTING

(monogr.)

[De gisting die optreedt bij temperaturen tussen 12 en 25 graden Celsius.]

bovengisting: L 210; warme gisting: P 180.

### ONDERGISTING

(monogr.)

[De gisting die optreedt bij temperaturen tussen 5 en 10 graden Celsius.]

ondergisting: L 210, Q 32, 95; koude gisting: P 180; beierse gisting: Q 32, 95.

### BIERGIST REINIGEN

(N 35, 65)

[Biergist wassen en zeven om onzuiverheden en bacteriën te verwijderen.]

(de gist) wassen: *w.asā* L 362; *wesā* Q 32; wassen van de gist: Q 101; zeven: L 250; *zēva* Q 32.

## MOEDERGIST

(N 35, 70)  
[Ter voortplanting bestemde biergist.]  
moedergist: *mō.dargē.s* L 290.

## GISTREINCULTUUR

(monogr.)  
[Het in een laboratorium kweken van zuivere gist.]  
reincultuur: L 250.

## AANKWEKEN

(monogr.)  
[De hoeveelheid gist tot in de praktijk bruikbare hoeveelheden vergroten.]  
aankweken: L 250.

## REINGIST

(N 35, 70)  
[De in gistreincultuur gewonnen gist. Deze gist is door de kweek in laboratoria niet alleen vrij van schimmelsporen en bacteriën, maar ook van wilde gistcellen.]  
reincultuurgist: *rejnköltjrges* Q 32; cultuurgist: L 250.

## GISTKELDERPERSONEEL

(N 35, 95)  
[Het personeel dat in de gistkelder werkzaam is.]  
gistmeester: *gestmejistar* Q 32; gister: L 250; *g-esar* L 362; *gärführer*: *gärfjrrar* L 325; baas van de gistkelder: *bäs van dā geskeldar* L 325; keldermeester: *keldarnejstar* Q 32; keldermannen (mv.): *kaldarmanā* P 120; gistmensen: (mv.): *gesmensā* Q 101; brouwmeester: *bruwnejstar* L 325, 387; *bruwnejstar* L 318; brouwer: *brōwar* L 318, P 180; zieder: *zidar* Q 20.

## Hoofdgisting

## AANZETGIST

(N 35, 70; monogr.)  
[De grondstof waarmee men de gisting op gang brengt.]  
zetgist: *zetgest* L 210; gist: L 250; *ges* L 318, 387, Q 95; *g-ēs* L 362; *ges* L 292, 318; *gīas* P 120; *ges* Q 32; *gest* Q 95; natte gist: *nātā ges* L 292; heef: *hēf* P 176, 180; *ōf* Q 20; heve: *hōfā* Q 32; gijl: *gē.əl* Q 78.

## GIST GEREEDMAKEN

(N 35, 65; monogr.)  
[De gist klaarmaken voor onmiddellijk gebruik.]  
aanmaken: *ānmākā* L 290; klaarmaken: *klōr-mākā* L 325; kloppen: *klōpā* L 387; mischen: *mešā* Q 20; mengen: *meḡalā* P 180; (laten) rijzen: Q 95; *rīzā* L 325; de volgende opgave duidt op het afmeten van de gist: afmeten: *āfmētā* Q 32.

## GARD

(N 35, 63 add.)  
[Gereedschap waarmee men gist en een kleine hoeveelheid wort mengt.  
In L 210 maakt men de aanzetgist gereed in een „kit”.]  
kloprijs: *klōprejs* L 210; rietbessem: *rejtbesam* Q 20.

## GISTLEPEL

(N 35, 63)  
[Maat, vaak in de vorm van een lepel, waarmee men de afgekoelde wort en gist mengt en daarbij de juiste hoeveelheid gist afmeet. Zie afb. 10.  
Uit de opgaven van L 290 („gistschup”) en L 318 („gistlepel”) blijkt dat men de gistlepel ook gebruikt om gist af te schuimen. Zie daarom ook het lemma SCHUIMLEPEL. Het „keteltje” uit Q 78 is vervaardigd uit koper.]  
gistlepel: L 250; *geslēpāl* L 325; *geslēpāl* L 318; *geslēpāl* Q 101; *geslēpāl* L 325; hevetlepel: *ōvalēpāl* Q 20; scheplepel: *šōplēpāl* P 120; potlepel: *potlēpāl* L 325, P 180; *potlōpār* P 120; gisttuit: *gestōjt* L 318; gistschup: *gē.sšōp* L 290; schup: *šōp* L 292; gärbak: *g-ēr-b-ak* L 362; keteltje: *kētālka* Q 78; emmer: *ōmar* L 387; eker: *iakar* Q 32.



Afb. 10 gistlepel

## AANZETTEN

(N 35, 66; N 35, 65; monogr.)  
[Gist toevoegen aan de afgekoelde wort.]  
aanzetten: *ānzetā* L 318; opzetten: *ōpzetā* L 325; zetten: L 250; *zetā* P 120; gijl op bier zetten: *gē.əl op bīar zetā* Q 78; aanstellen: *āstela* Q 32; mengen: *m-ēḡā* L 362; *meḡā* L 325;

## II.2

mengelen: *meḡalə* P 180; gisten: *ḡeṣtə* Q 95; gist geven: *ḡes ḡevə* Q 95; gist derin roeren: *ḡes dren rōrə* L 387; satz (zelfst.nmw.): L 210.

### AANZETKUIP

(N 35, 61; monogr.)

[De kuip waarin men soms het aanzetten van de wort laat plaatsvinden.

Ook de invuller uit L 250 vermeldt dat men deze kuip soms gebruikt, maar dat het niet noodzakelijk is.]

aanstelkuip: L 250, *ōnstēlkūp* Q 95; *ānštelkūp* Q 32; *ānštelkūp* L 325; *anštelkūp* Q 101; aanstelbottich: *anšstēlb·ōdex* Q 101; afstelkuip: *afstēlkūp* Q 32; gijlkuip: Q 95.

### AANZETKELDER

(monogr.)

[Speciale ruimte waarin de gist aangezet wordt.]

aanzetkelder: L 318.

### INJECTEREN

(monogr.)

[Gist laten meestromen in de leiding waardoor de wort naar de gistkuip wordt getransporteerd.]

injecteren: Q 201.

### OPTREKKEN

(N 35, 66; N 35, 65)

[De aangezette wort met een schop of door middel van samengeperste lucht roeren. Daardoor wordt de wort beter gemengd en belucht.]

optrekken: *optreka* L 325, Q 32, 101; *optreka* Q 95; trekken: L 250.

### GISTTREKKER

(N 35, 66 add.)

[Volgens de invuller uit L 250 wordt de gist na het „zetten” (zie het lemma AANZETTEN), ook nog „getrokken” met een speciale „gisttrekker”. Dit is een soort spatel, vervaardigd van rubber.]

gisttrekker: L 250.

### GISTKUIP

(N 35, 61; N 35, 62; monogr.)

[De kuip waarin men de wort bij de hoofdgisting laat gisten.

De invuller uit L 250 merkt op dat men vroeger 14 à 15 gistkuipen bezat, terwijl men tegenwoordig werkt met 7 à 8 stuks. In Q 101

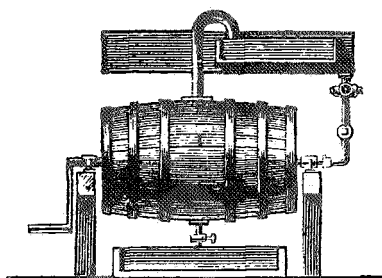
gebruikte men vroeger houten, later roestvrij-stalen kuipen.]

gistkuip: L 250; *ḡeskūp* L 318, Q 95; *ḡeskūp* L 289, 387; *ḡeskūp* L 318, 325; *ḡeskāp* P 180; *ḡē.skū.p* L 290; *ḡ.eskyw.p* L 362; *ḡeskūp* L 294; *ḡeskūp* L 325; *ḡeskūp* Q 101; *ḡeskūp* Q 32; *ḡiaskōp* Q 78; *ḡeskūp* Q 95; *ḡiškōpə* (mv.) P 120; *ḡeskūpə* (mv.) Q 32; *ḡārkuip*: *ḡērkuip* Q 95; *ḡērkuip* L 325; *ḡērkuipə* (mv.) Q 32; gijlkuipen (mv.): *ḡejlkūpə* Q 32; gistbakken (mv.): *ḡesbakə* Q 95; kuipen (mv.): *kūpə* L 289; hevekuip: *ōvəkūp* Q 20.

### GISTVAT, GISTTON

(N 35, 61; N 35, 62)

[Het vat of de ton waarin het bier bij bovengisting soms het tweede gedeelte van de hoofdgisting ondergaat. Zie afb. 11.



Afb. 11 gistton

Volgens de invuller uit L 318 had een „okshoofd” een inhoud van 180 tot 200 liter.]

okshoofd: *okshōft* L 210; *okshōf* Q 99; *okshōvə* (mv.) L 318.

### GRIJPEN

(N 35, 67; monogr.)

[Gezegd van het brouwsel. De eerste verschijnselen van de gisting vertonen.

Uit de woordtypen „gijlen”, „gären” en „gisten” blijkt dat de invullers uit die plaatsen geen specifiek woord kennen voor het begin van de gisting.]

aankomen: het bier begint – aan te komen: L 250; *ōn tā kōwmə* Q 95; *ān tā kōmā* Q 32; *ān tā kōwmə* Q 95; aanzetten: het bier begint – *ān tā zetə* L 325; *ān tā zetə* Q 101; komen: *kōmā* L 325; werken: *wērəkə* P 120; *wērəkə* L 292; *wērəkə* L 210; *wērəkən* P 180; *wērəkə* L 294; rijzen: *rīzə* Q 20; in de krol staan: het wort – *stijjt en dā krol* L 325; goed opkomen: de heefkrom gut op P 180; gijlen: *ḡejlə* Q 32; gären: *ḡērə* Q 32; gisten: *ḡeṣtə* L 289, 318; *ḡiastə* Q 78; *ḡeṣtə* L 292, 387, Q 32, 99; *ḡeṣtə* Q 95; *ḡē.stə* L 290; *ḡ-ḡeṣə* L 362; *ḡiṣtə* P 120.

## GISTEN

(N 35, 68; monogr.)

[Het chemisch proces dat zich afspeelt tijdens de hoofdgisting.

Volgens de invuller uit Q 99 duurt het eigenlijke gisten 3 à 4 dagen.

De zegsman uit L 210 vermeldt dat de bovengisting geschiedt bij 16 tot 18 graden Celsius.] gisten: L 294, 387; *gesta* L 210, Q 99, 101; *gesta* L 289, 318; *gęsta* L 325, Q 95; *gę.sta* L 290; *giastā* Q 78; *g.ęsa* L 362; *gären*: *gēra* Q 95; *gēra* Q 32; *gērā* L 325; *gijlen*: *gejlā* Q 32; *krollen*: *krōla* L 325; *overgaan*: *ǫvęgawn* P 180; (er) komen schaaapjes (op): *kōmā šǫpkas* Q 20; *gisting* (zelfst. nmw.): *gīstęj* P 120.

## SCHUIMDEK

(N 35, 71)

[De laag schuim die zich vormt op de gistende wort.]

deklaag: L 250; *schuimseel*: *sxjmsal* L 289; *schuim*: *sxom* Q 78; *šum* L 387; *skām* P 180; *sxǫm* P 120; *het krollen*: *at krōla* L 325; *kruizen*: *krōjsā* Q 95; *krōzje* Q 32; *krōjzān* L 250.

## BRANDGIST

(N 35, 71)

[De aan de randen van gistkuipen aangezette gist en hophars die een zeer donkere kleur hebben.]

*brandgist*: L 250; *bra.ŋkgē.s* L 290; *brantiges* Q 32; *brāntiges* Q 101; *brandheef*: *brantǫf* Q 20; *afraapsel*: *afrāwpsal* P 180; *rommel*: *romal* L 325; *drab*: L 325; *bittere stoffen*: L 294.

## GISTSCHUIM

(monogr.)

[Het schuim dat zich na de brandgist op de wort vormt.]

*gistschuim*: L 250.

## AFSCHUIMEN

(N 35, 69; N 35, 71)

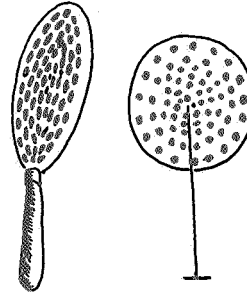
[De gist afscheppen met behulp van een schuimlepel.]

*afschuimen*: *āfsjma* L 292, 318, 325, Q 32, 101; *āfsǫjma* Q 95; *ǫfsǫjma* Q 95; *schuimen*: *sxjma* L 289; *afnemen*: *āfnōmā* L 325; *afscheppen*: *āfsǫpā* L 290, 387; *āfsxǫpā* Q 78; *ā.fš.ępā* L 362; *afskępā* P 180; *pakken*: *pakā* P 120; *brandheven*: *brantǫvā* 20; *de koppen afpakken*: *dā kǫp āfpakā* L 325; *afhalen*: L 250.

## SCHUIMLEPEL

(N 35, 64; monogr.)

[Een grote lepel met gaatjes waarmee de gist wordt afgeschuimd. Zie afb. 12.



Afb. 12 schuimlepels

Uit de opgaven van L 290 („gistschup”) en L 318 („gistlepel”) blijkt dat de schuimlepel ook werd gebruikt om gist aan te zetten. Zie daarom ook het lemma GISTLEPEL.

Volgens de zegsman uit Q 95 was de schuimlepel gemaakt van rood koper.]

*schuimlepel*: Q 95; *šjmlēpāl* L 325; *šjmlēpāl* Q 32; *šǫjmlēpāl* Q 95; *šūāmlēpāl* Q 101; *sxǫmlǫpār* P 120; *schuimslepel*: *šjmslēpāl* L 325, 387; *schuimspaan*: *šjmspōn* L 318; *sxjmspōnā* (mv.) L 289; *šjmspōnā* (mv.) L 292; *spaan*: *špān* Q 99; *scheplepel*: *šǫplēpāl* Q 20; *šǫplēpāl* Q 99; *sxǫplēpāl* L 210; *schepper*: *skepār* P 180; *afschepper*: *ā.fš.ępār* L 362; *zij*: *zi* L 387; *lekpān*: *lękpan* P 180; *gistlepels* (mv.): *gęslēpāls* L 318; *gistschup*: *gę.sšǫp* L 290; *gistspaander*: L 250.

## BIERSTELLING

(N 35, 74; monogr.)

[De stellage waarop het gist- of legervat is geplaatst. Zie afb. 13.]

*bierstelling*: *bērštęlęj* L 290; *bērštęlęj* L 325; *bērštęjleŋ* L 387; *stelling*: Q 95; *štęleŋ* L 325, Q 20; *štęleŋā* (mv.) L 210; *stęleŋā* (mv.) L 318; *houten stelling*: *hōwtā štęleŋ* Q 32; *baar*: *bār* Q 32; *bǫrā* (mv.) Q 20; *stoelen* (mv.): *stǫl* L 289; *poutrelles* (mv.): *putręls* Q 95; *ezel*: *ęjzāl* P 120; *bokken* (mv.): *bǫk* Q 99.

## VATWIG

(N 35, 74; monogr.)

[Driehoekig houten blok dat verhindert dat de gistvaten kunnen gaan schuiven.]

*vatwig*: L 387; *sluiters* (mv.): *šlētārs* Q 101.



Afb. 13 bierstelling

## GISTVLOOT

(N 35, 75; N 35, 76; monogr.)

[De bak of kuip onder de bierstelling waarin het weglappend bier, vermengd met gist, wordt opgevangen of het grote vat waarin de inhoud van de kleinere gistvaten wordt gegoten.

De gist die zich in de vaten verzamelt wordt volgens Claessen (pag. 2. 39) vaak als natte gist aan bakkers en boeren verkocht. Zie ook het lemma VLOEIBARE GIST in WLD II. 1, pag. 97.

De „heefkuip” uit P 180 kon tot 20 liter vloeistof bevatten. P. Chambille de Beaumont vermeldt op pag. 6 dat een „loupe” een kuipje van 1 meter doorsnede en 30 cm hoog was dat men gebruikte voor het opvangen van de gist.]



Afb. 14 gistvloten

gistvloot: *gevlōt* L 318; vloot: *vlōt* L 210; vlootje: *vlyōtja* Q 101; *vlōtja* L 318; *vlōtjās* (mv.) Q 20; loupe: *lup* Q 95, 99; lekbak: *lek-bak* Q 32; afvalbak: *āfvalbak* L 325; bakjes (mv.): *bekskās* Q 20; gistkuipjes (mv.): *gē.skjpkās* L 290; gistkuip: *gestkāp* P 180; *geskāj* L 325; heefkuip: *hēfkāp* P 180; drabkuip: *drabkāj* L 325; restkuip: L 250; hoofdkuip: L 210; kuip: *koap* Q 78; *kāj* L 289, 325, *kūp* Q 101; verzamelbak: L 290; *varz-āmālb-ak* L 362.

## GISTGOOT

(N 35, 75; monogr.)

[De goten onder de bierstelling waarin men het weglappend bier, vermengd met gist, opvangt.]

drabgoot: *drabgōt* L 325; gistgoten (mv.): *ges-gōtā* L 325; goten (mv.): *gōtā* Q 95; zijpgoot: *zjipgōt* Q 32.

## GISTFILTER

(N 35, 78)

[Filter waarmee gist en bier van elkaar gescheiden kunnen worden.]

bierfilter: *bērfeltar* L 325.

## GISTZEEF

(N 35, 78)

[Het werktuig dat men gebruikt om bier en gist van elkaar te scheiden.]

gijlschoep: *geðlsxup* Q 78; gistzeef: L 250; overloopzeef: *ðværløjþzēf* Q 32; zeeftpan: *zēftpan* P 180; schuimslepel: *sýmslēpəl* L 325, 387.

## AANVULBIER

(monogr.)

[Bier dat men gebruikt om de legervaten of -tonnen aan te vullen.]

Het simplex „stof” is volgens Quicke (pag. 40) in P 176 het gebruikelijke woord voor gist.]

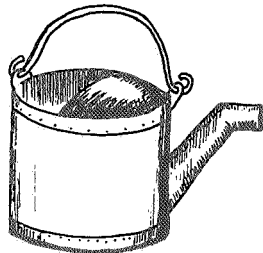
stoffbier: P 176.

## AANLAVEN

(N 35, 81)

[De gistvaten en de legervaten bijvullen tijdens de gisting.]

Volgens de invuller uit P 180 gebeurt dit bijvullen opdat de gist kan weglopen.]

bijvullen: *bivøla* L 325, Q 20, 32; *bejvøla* P 180, Q 78; bijsteken: *bistēka* L 325; opkruizen: *opkrøjza* Q 32; bijpompen: *bī.p.ompā* L 362.

Afb. 15 vulketels

## VULKETEL

(N 35, 77)

[Het gereedschap waarmee de vaten aangevuld worden.]

eker: *ēkar* Q 20; *iakar* Q 32; *ēkars* (mv.) L 387; emmer: *ømər* Q 99; *emər* L 210; *ømərə* (mv.) L 325; tobbe (mv.): *tōbā* Q 78; goteling: *gýtalej* L 289; steekkan: *stēkkan* L 325; bierkan: *bērkan* Q 99; schenkan: *šējkan* Q 101; biertaps (mv.): *birteps* P 180.

## JONG BIER

(N 35, 72; monogr.)

[Bier dat de hoofdgisting heeft ondergaan, vers gebrouwen bier.]

Volgens de invuller uit L 250 duurde het nagisten vroeger tweeënehalve maand terwijl er tegenwoordig slechts drie weken voor nodig zijn.]

jong bier: *joj bīr* P 120; *jōjk bēr* Q 95; jongbier: L 250; *jōjkbēr* Q 95; *jojkbēr* Q 32, 101; rijp bier: *riap bēr* L 294; bier: Q 95; *bīr* L 210, P 180; *bē.r* L 362; *bēr* L 318, 325, 387; *bīar* Q 78.

## OUD BIER

(monogr.)

[Bovengistend bier dat langere tijd heeft gelegen.]

oud bier: *ājī bēr* Q 95.

## GISTRUIMTE

(N 35, 85; monogr.)

[De ruimte waar de hoofdgisting plaatsvindt.]

gistkelder: L 250; *geskēldar* L 318, Q 95; *gestkēldar* L 210, 325; *geskēldar* Q 95, 101; *geskēldar* L 325; *gestkēldar* L 294; *gē.skēldar* L 290; *giskaldar* P 120; gistplak: *gestplak* P 180; overgangsplak: *ōvərganksplak* P 180; gistkamer: *g.ēskā.mər* L 362; gijlkelder: *gejlkēldar* Q 32; gærkelder: *gērēldar* L 325, Q 32; bierkelder: *bērēldar* L 318, Q 99; kelder: *kēldar* L 289, 387; *kāldar* Q 78; heefkelder: *ōfkēldar* Q 20.

## Nagisting

## SLANGEN

(N 35, 79; monogr.)

[Jong bier naar de legerruimte overbrengen.]

slangen: L 250; *slanā* Q 95; schlauchen: *slōwkā* L 325; *slawgā* L 294; *slawxā* Q 32, 101; aftappen: Q 95; *āftapā* L 387; overtappen: *ōvərtapā* Q 78; afvoeren: *āfvōrā* L 289; omtrekken: *ōmtrekā* L 325; pompen: *pōmpā* P 120; ompompen naar de lagertanks: *omp.ompā n.ō dā lā.gartē.ņks* L 362.

## II.2

### SLANGBIER

(monogr.)

[Jong bier dat met behulp van slangen naar de legerkelder wordt gevoerd.]

slangbier: L 250; schlauchbier: Q 32.

### SLANGER

(monogr.)

[De persoon die belast is met het overbrengen van het bier naar de legerruimte.]

schlauchler: Q 32.

### VULLEN

(N 35, 79)

[Het jonge bier in de legervaten of legertanks brengen voor de nagisting.]

vullen: *vøla* Q 20; afvullen: *āfvøla* L 325; in grote bewaartanks zetten: *en gruwta bəwāwr-tans zətə* P 180.

### LEGERVAT

(N 35, 73; monogr.)

[Het vat of de ton waarin de nagisting plaatsvindt.]

Volgens de zegsman uit L 210 had zo'n ton een inhoud van 140 liter.]

lagervat: *lāgərvāt* L 325, Q 32; *lāgərvātə* (mv.) Q 95, 101; *lā.gərvā.tə* (mv.) L 290; ligvat: *lekvāt* L 325; *lekvāt* Q 32; gistvaten (mv.): *gəstvātə* Q 95; *gəstvātə* L 325; lagertonnen (mv.): *lāgərtənə* L 294; okshoofd: *okshōf* Q 20; *okshōvə* (mv.) L 318; ton: *tən* L 210, Q 20; *tənə* (mv.) P 120.

### LEGERKUIP

(N 35, 73)

[Kuij waarin de nagisting plaatsvindt.]

gistkuij: *gəskjip* L 387; *giaskoəpə* (mv.) Q 78.

### LEGERTANKS

(N 35, 73; N 35, 79)

[De tanks waarin de nagisting plaatsvindt.]

lagertanks: L 250; *lagərtə.ŋks* L 362; tanks: *tans* P 120; *təŋks* L 289; bierketels: *birketəls* P 180; bewaarketels: *bəwāwrketəls* P 180; bewaartanks: *bəwāwrtans* P 180.

### LEGERKELDER

(N 35, 86; monogr.)

[De ruimte waarin de nagisting plaatsvindt.]

De invuller uit P 180 merkt op dat de „bewaarplakken” zich in de kelder bevonden.]

lagerkelder: L 250; *lāgərkəldər* L 289, 318,

325, Q 20, 32, 95, 101; *lāgərkəldər* L 294, 325; *lāgərkəldər* P 120; *lā.gərkəldər* L 290; gistkelder: *gəskəldər* Q 95; bierkelder: *bərkəldər* L 318; kelder: *kəldər* L 362; *kəldər* L 387; bewaarplakken (mv.): *bəwāwrplakən* P 180.

### NAGISTEN

(N 35, 80; monogr.)

[Gezegd van bier. De nagisting ondergaan in legervaten, legerkuijpen of legertanks.]

Het woordtype „lageren” (L 290, L 325, P 120, Q 32, Q 95, Q 101) kan zowel overgankelijk als onovergankelijk worden gebruikt. Gezien de formulering van vraag N 35, 80: „Hoe noemt u het eigenlijke nagisten? Het bier moet . . .” zijn bovengenoemde opgaben in dit lemma opgenomen.

Zie ook het lemma **LEGEREN**.

Het woordtype „nastoten” (Q 20) wordt gebruikt wanneer het bier tijdens de nagisting nog tamelijk hevig gist (Claessen, pag. 2. 45). Volgens de invuller uit P 180 bleef het bier tot zes maanden liggen.]

nagisten: *nōgestə* L 210, 325, Q 32; *nōgestə* L 318; *nōgista* P 120; *gisten*: *giasta* Q 78; *gesta* L 387; rijpen: L 250; *rejpə* P 180; *ripə* Q 95; rusten: *røstə* L 325; lageren: *lāgərə* L 325, P 120, Q 95, 101; *lāgəran* Q 32; *lā.gərə* L 290; liggen: *leqə* L 282, 325; *liqə* P 120; werken: Q 95; nastoten: het bier-*štøt nō* Q 20; de volgende opgave duidt op het resultaat van de nagisting: helder zijn: *heldər zīən* L 294.

### LEGEREN

(N 35, 80)

[Bier aan de nagisting onderwerpen.]

bewaren: *bəwārən* P 180.

### GELEGERD BIER

(N 35, 84; monogr.)

[Bier dat de nagisting heeft ondergaan.]

gelagerd bier: *gəlāgərt bər* Q 95; uitgelagerd bier: *ūtāgəlāgərt bər* Q 101; lagerbier: *lāgərbər* L 294; rijp bier: *rip bər* L 325; gereed bier: *gərəjt bīr* P 120; klaarbier: *klōrbər* L 325; uitgegist bier: *ūtāgəges bər* Q 95; goed bier: *guj bīr* P 180; bier: L 250, Q 95; *bē.r* L 362; *bēr* L 289, 318, 325, 387.

### Afwerking van het bier

#### *Versnijden*

### VERSNIJDEN

(N 35, 88; monogr.)

[Verschillende brouwsels mengen.]

In L 210 gebruikt men als versnijbier oud bier.]

versnijden: L 250; *vāsn-ijā* L 362; *vārsnijā* L 318, Q 95; *vārsnija* Q 101; *vārsnija* L 325, Q 32; *vārsnēā* P 120; *vārsnīā* L 290; *vārsneja* L 210; snijden: Q 95; *snīā* L 294, Q 20; mischen: *meša* L 325; mengen: *meja* L 325.

## VERSNIJBIER

(N 35, 99; monogr.)

[Het bier dat men gebruikt om te versnijden. De zegsman uit Q 99 merkt hierover op dat de resten van het brouwsel en van de gisting en het restant uit teruggekeerde vaten werden vergaard in tonnen van 5000 liter. In deze tonnen bevond zich na 2 à 3 jaren een zuur maar helder vocht. Vermengd met jong bier leverde dit het oud bier op.]

snijbier: Q 95; *snibēr* L 325, Q 32, 99, 101; *snijbēr* L 325; *snejbēr* Q 95; *snibēr* L 290; versnijbier: L 250; *vārsnēbir* P 120; *vārsnibēr* L 325; oud bier: *awt bejār* Q 20; zwaar bier: *zwōr bēr* L 289; zuur bier: *zūr bēr* L 387; bier: *bē.r* L 362.

## Klaren

### BIER KLAREN

(N 35, 82; monogr.)

[Bier helder maken door er een klaringsmiddel aan toe te voegen of door het te filteren.]  
klaren: Q 95; *klārā* L 318, Q 32; *klārā* Q 78; *klārā* Q 95; klaarsel derin doen: *klārsāl dren dōn* L 318; de volgende opgaven duiden het filteren van bier aan: filteren: *feltrērā* Q 32; filteren: L 250, 294; *f-eltarā* L 362; *feltarā* L 325, 387, P 120, 180, Q 95, 101; filteren door de massa: *feltarā dūr dā masa* L 289.

### BIERKLAARSEL

(N 35, 83; monogr.)

[Het middel dat aan het bier wordt toegevoegd om dit te klaren.

Uit de opgave blijkt dat er nogal veel verschillende middelen door de diverse bierbrouwers worden gebruikt. Volgens P. Chambille de Beaumont (pag. 8) werd in Maastricht gebruik gemaakt van „saliansky”. Dit was een klaringsmiddel dat bestond uit de vellen van een vis (saliansky) die uit Rusland werd geïmporteerd.

Ook de respondent uit L 210 merkt op dat het „bereidsel” was gemaakt van een Russische vis. Het werd bereid met azijn. Men moest het „bereidsel” kloppen tot het „kort” was, waarna het bij het bier in de ton werd gedaan. De zegsman uit Q 99 vermeldt, evenals P.

Chambille de Beaumont, dat de „vislijm” werd aangemaakt in een bierketel en geroerd met een „bezempje”, een kort roeachtig voorwerp. De invuller uit Q 99 merkt op dat het klaarsel werd gemaakt van runderbeenderen, terwijl volgens de respondent uit P 180 de „gelatine” werd getrokken uit de poten van koeien.]

klaarsel: *klārsāl* L 318; *klārsāl* Q 95; klaringsmiddel: *klāreysmedal* L 318; klaarmiddelen (mv.): *klārmedalā* Q 95; clarifiant: *xlōrāfiant* L 290; bereidsel: *brejsāl* L 210; spanen (mv.): *špiānā* Q 32; spaanders (mv.): *spāndārs* Q 95; knoken (mv.): *knōk* Q 99; kalfsknook: *kawfsknōk* Q 20; *kalāfsknōk* Q 32; *kalāfsknōk* (mv.) L 325; kalfspoten (mv.): *kalāfspyat* Q 32; beenderen (mv.): Q 95; gelatine: P 180; *šelatīn* Q 20; iers mos: *īrs mōs* Q 99; ijslands mos: Q 95; vislijm: *vōšlīm* Q 32, 99, 101; *vestīm* L 325, Q 95; *vest-im* L 289; saliansky: Q 95; wijnsteen: *winst-ejn* L 289.

### BIERFILTER

(N 35, 83; N 35, 82)

[Filter waardoor het bier geleid wordt. Op deze manier bereikt men dat het bier helder wordt.]

bierfilter: *bē.rf-eltār* L 362; *bērfeltār* L 325; filter: L 250; *f-eltār* L 362; *feltār* L 387; massa: *masa* L 289; *mas* P 120; kiezelgoer: *kīzalgjūr* P 120.

Schoonmaken, vullen en opslaan van vaten en flessen

## Algemeen

### BIERKELDER

(N 35, 87; monogr.)

[De ruimte waar het bier wordt opgeslagen wanneer het niet direkt aan klanten wordt geleverd.]

bierkelder: Q 95; *bērkēldār* L 289, 292, 318; *biarkēldār* Q 78; voorraadkelder: Q 32; *vōrrōtkēldār* P 120; *vōrrōtkēldār* L 325, Q 95; voorraads-kelder: *vōrrōtskēldār* Q 32; tonnenkelder: *tōnākēldār* P 120; bewaarkelders (mv.): *bāwārkēldārs* P 180; vatenkelder: *vātākēldār* Q 95; lagerkelder: L 250; *lāgārkēldār* L 318, 325, Q 20; afvuilkelder: *āfvōlkēldār* Q 101; voorraadlager: *vōrrōtlāgār* L 325; kelder: *kēldār* L 387; opslagkelders (mv.): *opslāxkēldārs* P 180; opslagruimte: *opslāxrijāmtā* L 294; pakhuis: *pākū.s* L 290; opslagplakken (mv.): *opslāxplākān* P 180.



## II.2

### TON

(N 35, 86 add.; monogr.)  
[Transportvat met een inhoud van 160 liter (Quicke, pag. 301).  
Volgens de invuller uit L 210 bevatte de ton 140 liter bier. De zegsman uit Q 95 vermeldt echter dat daar een ton een inhoud van 100 liter had.]  
ton: L 210, Q 95.

### DRAGER

(N 35, add.)  
[Transportvat met een inhoud van 79 tot 80 liter.]  
drager: *drægər* L 318.

### ANKER

(N 35, add.)  
[Transportvat met een inhoud van 36 tot 37 liter.]  
anker: *aŋkər* L 318.

### KWEKKERTJE

(N 35, add.)  
[Transportvat met een inhoud van 18 liter.]  
kwekkertje: *kwekərka* L 318.

### VOORBODEM

(N 35, 92)  
[De voorste bodem van een bierton waarin het aansteekgat zit. Zie ook het lemma AANSTEEKGAT.]  
voorbodem: *vōrbōjam* Q 95; *vōrbōm* L 325; bodem: *bōm* Q 32; *bōjam* L 210; voorkant: *vōrkantj* L 387; aanslagkant: *ānslāxkantj* Q 32; bovenkant: *bij.vākā.nt* L 362; *bōvākānt* Q 101; voorzij: *vōrzi* L 325; dek: *dek* L 289; kop: L 250; *kop* P 120; kin: *keən* Q 78.

### ACHTERBODEM

(N 35, 94)  
[De achterste bodem van een bierton tegenover de voorbodem.]  
achterbodem: *axtərbōjam* Q 95; *axtərbōm* L 325; bodem: *bōm* L 294, Q 20, 32; *bōjam* L 289; *bōjam* L 210; *bōjam* P 120; achterkant: *axtər-kantj* L 387; achterzij: *axtərzi* L 325; onderkant: *ōndərka.nt* L 362; *ōndərkañt* Q 101; dekset: *dəksəl* Q 32; kont: L 250; *koənt* Q 78.

### AANSTEEKGAT

(N 35, 93 add.)  
[Bodemgat in een transportvat waarin een aansteekkraan kan worden gestoken. Met behulp van deze kraan kan het bier uit het fust worden getapt.]  
aansteekgat: *ānštēkgāt* Q 101.

### SPON

(N 35, 92; N 35, 93; add.; monogr.)  
[Stop waarmee men het vulgat van een vat kan sluiten.  
De opgave „bon” uit L 318 is volgens Claessen (pag. 2. 54) een verbastering van „bom”.]  
spon: *sp·on* Q 95; *šponj* Q 20; *spon* L 210; stop: *štop* Q 20; bom: P 180; bon: *bōn* L 318; bondelschroef: L 250.

### SPONLAP

(N 35, 92 add.; monogr.)  
[Lapje of stukje doek dat wordt gebruikt om het spongat beter te doen sluiten.  
Volgens de respondent uit Q 101 was het doekje vettig om een goede afsluiting te krijgen.]  
sponlap: *šponlap* Q 101; sponlapje: *sp·onlepka* Q 95.

### SPONGAT

(N 35, 92 add.; N 35, 93 add.; monogr.)  
[Het vulgat van een vat dat met een spon gesloten wordt.]  
spongat: *špongāt* Q 101; *sp·ongāt* Q 95; bongat: *bongāt* L 318; lok: *lōk* Q 20.

### Schoonmaken en teren

### BIERVATEN SCHOONMAKEN

(N 35, 89)  
[Het reinigen van biervaten.  
De woordtypen „solferen” en „ontsolferen” (Q 95) waren van toepassing op het ontsmetten van vaten met behulp van zwavel dat werd vermengd met water (Claessen, pag. 2. 51).]  
spoelen: L 250; *sp·ēlə* L 362; *špōlə* L 325; boenen: *bunə* L 289; poetsen: *puisə* L 294, 325; wassen: *wasə* L 210, 325, P 120; *wásə* Q 78; *wōsə* L 290; *wēšə* Q 32; schoonmaken: *šōn-mākə* L 387; zuiver maken: *zījvər mākə* L 318; wichsen: *wiksə* L 289, Q 101; schwanken: *šwanka* L 210, Q 32; zwalken: *šwalkə* L 325; solferen: Q 95; uitsolferen: Q 95.

## VATWASMACHINE

(N 35, 89 add.)

[Toestel om biervaten te wassen.]

spoelmachine: *špølmášin* Q 101; wicshmaschine: *wiksmášin* Q 101; wicsh: *wiks* Q 101.

## VATWASSERIJ

(N 35, 89; monogr.)

[De plaats waar de vaten worden schoongemaakt.]

wasplak: P 180; schwankhal: *šwanǰhal* Q 101; boenplaats: L 250.

## PEKKEN

(monogr.)

[De binnenwand van de vaten met pek laten doortrekken.]

Hierdoor ontstaat een dunne laag pek die verhindert dat lucht het vat kan binnendringen, koolzuur kan ontwijken en gist zich in de poriën van het hout vastzet (Claessen, pag. 2. 51.)

pekken: *pēkə* Q 95; biertonnen met pek van binnen besmeren: *bērtonə met pēk van benə basmērə* Q 95.

## PEKKETEL

(monogr.)

[Ketel met vloeibaar pek, waarmee men de biertonnen van binnen pekt.]

pekketel: *pēkkētəl* Q 95.

## VERVEN

(N 35, 93 add.)

[Nieuwe verf op een vat doen.]

koppen: L 250.

## Tonnen en bottelen

## WACHTBAK

(monogr.)

[Bak waarin het bier wordt bewaard, voordat het wordt getond.]

wachtbak: *waxbak* Q 95.

## TONNEN

(N 35, 90; monogr.)

[Het bier in tonnen of vaten doen.]

tonnen: *tonə* L 210; *tonən* P 180; afvullen op vat: *ǫfvølə ǫp vāt* Q 95; afvullen: L 250; *ǫfvølə* L 289, 325, Q 20, 101; *ǫfvølə* L 325, Q 32, Q 95; vaten vullen: *vátə vølə* Q 78; vullen: *vølə* L 325; *vølan* L 387; invaten: Q 95; tonnen af-trekken: *t-onən ā.ftr-əkə* L 362; aftappen: *ǫf-tapə* L 318; tappen: *tapə* P 120.

## TAPKELDER

(N 35, 92 add.)

[De ruimte waar men het bier in vaten tapt.]

aftrekkelder: *ǫftrēkkoldər* P 180.

## SPONNEN

(N 35, 92)

[Vaten met behulp van een spon afsluiten.]

sponnen: *šponə* Q 20; *šponə* Q 95; versponnen: *vərsponə* Q 95; bommen: *bomə* L 290, Q 32; verbommen: *vərbomə* L 325; de bon derop doen: *də bon drop dōn* L 318; toeschroeven: *tušruvə* L 325; toemaken: *tumākə* L 318, 387; *tāmōkə* P 180; stoppen: *stoppə* P 120, Q 78; *štoppə* Q 101; sluiten: *slūtə* L 289; bondelen: L 250; dichtdraaien: L 250; aandraaien: *āndr-ējə* L 362; schroef met sponlap in het spongat draaien: *šruf met šponlap en at špongāt drejə* Q 101; de spon krijgen: de tonnen- *krejgə dā spon* L 210.

## BOTTELEN

(N 35, 91; monogr.)

[Het bier in flessen doen.]

Volgens de respondent uit Q 95 werd dit vroeger niet gedaan.]

bottelen: L 250, Q 95; *bōtələ* L 289, 290, 294, 325, Q 20, 32, 95, 101; trekken: *trəkə* P 120; aftrekken in flessen: *ǫftrəkə en flēsə* Q 78; flessen aftrekken: *fl-ēsən ā.ftr-əkə* L 362; afvullen op fles: *ǫfvølə ǫp flēs* Q 95; zegelen: *zēgalə* L 325.

## BOTTELARIJ

(N 35, 91)

[De ruimte waar men het bier in flessen doet.]

aftrekzaal: *ǫftrēkzāwl* P 180.

## Biersoorten

## DONKER BIER

(N 35, 96; monogr.)

[Bier dat gebrouwen is uit donkere mout.]

Volgens de invuller uit Q 99 had dit bier een alcoholpercentage van 3,5 procent.]

donker bier: Q 95; *dōŋkər bēr* L 290, 318, 325; *d-onkər bē.r* L 362; *dōŋkər bēr* Q 101; *dōŋkər bēr* Q 95; *dōŋkər bīr* L 210; dunkel bier: *duŋkəl bīər* Q 78; duister bier: *dūstər bēr* L 325; bruin bier: *brūn bēr* L 325, 387; *brøən bīr* P 120; oud bier: *ǫwt bēr* Q 32, 99; oud bruin: L 250; *ǫwt brūn* Q 32; bokbier: *bōkbēr* L 289, 294, 325;

## II.2

*bokbejar* Q 20; *stout: štowt* Q 20; *donker zoet*: L 250.

### LICHT BIER

(N 35, 97; monogr.)

[Bier dat gebrouwen is uit lichte mout.

Volgens de invuller uit L 325 had het „lagerbier” een alcoholpercentage van 6,3 procent, terwijl de zegsman uit Q 99 opmerkt dat het „jong bier” een percentage van 5 procent bevatte.

De respondent uit L 210 vermeldt dat het „lagerbier” een laag stamwortgehalte bezat.]  
*licht bier*: *lex b̄er* L 387; *lēxt b̄er* L 318; *leəxt b̄er* L 290; *lix b̄er* Q 32, 95; *lēx b̄er* Q 101; *lex bejar* Q 20; *lext b̄ir* L 210; *lēwt b̄e.r* L 362; *bleek bier*: *blējk b̄ir* P 120; *blond bier*: *blont b̄iar* Q 78; *klaar bier*: *klōr bejar* Q 20; *pils*: L 250, Q 95;

*pels* L 289, 325, Q 101; *pilsener*: *pelsn̄ar* L 325; *jong bier*: Q 95; *jonk b̄er* Q 101; *jonk b̄er* Q 99; *jōnk b̄er* Q 193; *lagerbier*: *lāgarb̄ir* L 210, 325, Q 32.

### MIDDELBIER

(monogr.)

[Bier van de tweede soort.]

*middelbier*: *medalb̄er* Q 95.

### STAARTEBIER

(monogr.)

[Het bier dat in glazen was overgebleven, dat uit een kraan lekte of dat in een ton was achtergebleven en dat in de brouwerij weer tot nieuw bier werd verwerkt; slecht bier.]

*staartebier*: *startab̄er* Q 95.

## STROOPSTOKER

## Algemeen

## STROOPSTOKERIJ

(N 57, 1a; monogr.)

[Het bedrijf waar men stroop maakt.]

siroopstokerij: *serupstōkari* Q 196a; *šrapstōkari* Q 32, 0112; *šrapstōkari* L 381b; *šrōpstōkari* Q 18; *šruapstōjkarij* L 374; *šrupstōkari* Q 36; *šrupstōkari* L 379; stroopstokerijtje: Q 249; kruidjesfabriek: *krytsāsfabrik* Q 253; perserij: *pōrsari* L 293; kruidpers: *krūtpōrs* L 295; strooppers: *struappōrs* L 289; siroophuis: *šrupas* Q 196a; panhuis: *pōnās* Q 157.

## STOOKHUIS

(N 57, 1b; monogr.)

[De ruimte waar men stroop maakt.]

stookhuis: *stōwkas* Q 157; *stōkas* Q 36; *stōkakas* Q 32, 0112; siroophuis: *šrupas* Q 198a, 247a; strooppers: *šruappōrs* L 374; siroopstookhuis: *šrōpstōkas* Q 20; pershuis: *pōrsās* L 387; panhuis: *pānhōs* Q 78; siroopstokerij: *šrapstōkari* L 381b; stroopkot: Q 249; schop: *šop* L 295; *šop* Q 253; afdak: onder een – *āfdāk* L 295.

## STROOPSTOKER

(N 57, 2; monogr.)

[De man die stroop maakt.]

stroopstoker: *strōpstōkar* Q 78; siroopstoker: *serupstōkar* Q 196a; *šrupstōkar* L 379; *šrapstōkar* L 381b; *šruapstōjkari* L 374; *šrupstōkar* Q 196a; *šrōpstōkart* Q 20; stoker: *stōkar* Q 32, 0112; *stōkar* Q 18; *stōkar* L 293; *stōakar* Q 36; siroopboer: *šruapbūr* L 374; dikstoker: *dekstōakar* Q 157; kruidjesmaker: *krytsāsmeakar* Q 253; siroopmaker: *šrupmiakar* Q 247a; siroopzieder: *šrōpsir* Q 162; kruidperser: *krūtpōrsar* L 295; *kru.tpōrsar* L 289; perser: *pōrsar* L 387.

## STROOPSTOOKSTER

(N 57, 2)

[De vrouw die stroop maakt.]

kruidjesmakerse: *krytsāsmeakarsa* Q 253; stookster: *stōkastar* Q 32.

## STROOK STOKEN

(N 57, 3a add.; monogr.)

[Stroop maken.]

In Q 249 werd de stroop op de volgende manier vervaardigd. Achthonders kilogram fruit, verdeeld over zeshonderd kilo peren en

tweehonderd kilo appels, werd in de grote koperen ketel gekookt. Het kooksel werd daarna in de twee persen uitgeperst. Het zo verkregen sap werd gezeefd en weer in de koperen ketel gegoten. In de ketel werd het sap zolang gekookt tot het door verdamping een bepaalde dikte had bereikt. Dan werd de stroop gekoeld en opgeslagen in (stenen) voorraadpotten, gereed voor de verkoop.

De invuller uit L 379 vermeldt dat het verwerken van een ketel met ongeveer vijfhonderd kilo fruit gemiddeld twaalf uur duurde. Per honder kilo fruit leverde dat twintig pond sap op.

De meeste stroopstokers gebruikten als grondstoffen meestal appels, peren en suikerbieten. De suikerbieten werden toegevoegd om de stroop zoeter te maken, maar volgens de invullers uit L 379 en L 387 ook om te voorkomen dat het sap zou aanbranden. Naast de bovengenoemde vruchten gebruikte de respondent uit L 379 heel zelden ook koolraap en voederbieten.

Bovendien noemden een aantal zegslieden pruimen en wortels als basis.]

kruidje maken: *krytsā māka* Q 253; siroop stoken: *šrōp stōka* Q 20.

## LOONSTOKEN

(N 57, 3a)

[Stroop fabriceren tegen betaling.]

In L 295 bracht de boer fruit, bieten en lege potten. Hij kreeg de met stroop gevulde potten terug en betaalde het loon aan de stroopstoker.]

loonstoken: L 379; *lōanstōka* L 381b; *lūnstōka* L 295; *lūanstōka* L 293; loonpersen: *lōnpōrsā* L 387; stoken: *stōka* Q 78.

## LOONSTOKER

(N 57, 3a)

[De stroopstoker die tegen betaling stroop stookt van fruit dat door de boer zelf wordt gebracht.]

loonstoker: *lūanstōkar* Q 36; *lōanstōkar* Q 32; *lōanstōakar* Q 0112; *lōanstōkar* Q 18.

## STOOKKLOON

(N 57, 3b)

[Het loon dat de stroopstoker ontvangt voor het stroopstoken.]

stookkloon: *stōklōn* L 381b; *stōakloan* Q 32; stookgeld: *stōakgelt* Q 0112; persloon: *pōrslūn* L 295; *pōrslōn* L 387; kookkloon: *koakloan* Q 78; prijs voor het maken: *pris vōr at māka* Q 253.

## II.2

### STROOPREGISTER

(N 57A, 5a)

[Het register waarin de hoeveelheden gestookte stroop in verband met de accijnzen moesten worden bijgehouden. Volgens de invuller uit Q 0112 hoefden in Nederland loonstokers dit register niet in te vullen. De zegsman uit Q 78 daarentegen vermeldt dat in de dertiger jaren in België een register moest worden bijgehouden waarin allerlei informatie over de opdrachtgever, bijv. gezin, afstand, hoeveelheid aangeleverd fruit, werd opgenomen.]

siroopregister: *šruprēgestar* Q 36; boek: *bōk* L 381b, Q 36; *bōwk* Q 36; passavant: *pasavaŋ* Q 78; passavanteboek: *pazavajabōk* Q 247a; register: L 387.

### REGISTREREN

(N 57A, 5b)

[Het bijhouden van het stroopregister.]

inschrijven: *enšrīvā* L 381b; register invullen: L 387.

Koken

### SUIKERBIETENMOLEN

(N 57, 3; monogr.)

[Molen waarmee suikerbieten klein gemaakt kunnen worden.]

krottenmolen: *krōtamōlā* L 381b, Q 32; *krōtamōlā* Q 36; *krōtamōlā* Q 0112; krottenmolen: *krutamōlā* L 379; *krotāmōlā* L 381b; krottenmachine: *krōtamašij* Q 247a; bietenmolen: *bitāmōlā* Q 196a; bietmolen: *beṭmōlā* Q 78.

### SUIKERBIETENHAK

(N 57A, 3)

[Een S-vormig hakwerktuig bevestigd aan een steel, waarmee men in Q 36 de suikerbieten in een houten bak klein maakte.]

es: *es* Q 36.

### SUIKERBIETENMAND

(monogr.)

[Grote, uit wilgetenen vervaardigde mand met een inhoud van vijftig kilogram, waarmee men in L 387 de gemalen suikerbieten naar de ketel droeg.]

strooimand: *strōjmanj* L 387.

### ZOETSTOF

(N 57, 5)

[De zoetstof die bij het sap wordt gevoegd als de appels te zuur zijn.]

De zegsman uit Q 249 merkt op dat men ingeval van zure appels 20 kg. suiker bij het sap voegde. Toch werd in slechts weinig plaatsen suiker gebruikt om het sap zoeter te maken. Volgens de respondenten uit L 379 en L 387 gebruikte men geen suiker maar suikerbieten of zoet fruit, omdat zó werd voorkomen dat het sap zou aanbranden.]

suiker: Q 249; sokker: *sukar* L 295; kristalsokker: *kristalsukar* Q 253; sokkerkrotten (mv.): *sukarkrōtā* Q 196a; sokkerkrotten (mv.): *sukarkrōtā* Q 32; *sukarkrōtā* Q 0112; krotten (mv.): *krutā* Q 36.

### BINDMIDDEL

(N 57, 6)

[Het bindmiddel dat wordt toegevoegd om de stroop te binden.]

Uit de opgaven blijkt dat slechts in weinig stroopstokerijen een bindmiddel werd gebruikt. Volgens de invuller uit L 295 was het ook niet echt nodig om een dergelijk middel toe te voegen.]

pectine: L 293, Q 157; *pektin* L 295, Q 196a; kokosschillen (mv.): *kōkossēlā* Q 18.

### VACUÛMKETEL

(N 57, 10a; N 57, 10b)

[Een moderne, dubbelwandige liggende ketel voor stroopbereiding.]

vacuûmketel: L 374; *vakōmkētal* L 295, 381b; vacuûmapparaat: L 293.

### STROOPKETEL

(N 57, 7)

[De grote, vaak van koper vervaardigde ketel waarin de vruchtenmassa en het sap worden gekookt. Zie afb. 16.]

In Q 249 gebruikte men een cilindervormige, koperen ketel met een hoogte van 88 cm en een diameter van 134 cm. Deze ketel dateerde uit 1919.

In Q 198 had men een cilindrische ketel met een inhoud van ongeveer 600 liter.

De invuller uit L 295 kookte in een ingemetselde ketel van 150 cm doorsnee en 60 tot 70 cm hoog. Door deze grote doorsnee ontstond er meer verdampingsoppervlakte. Met de opgave uit L 318b („machiensketel”) werd uitsluitend de ketel bedoeld waarmee men het sap indikte.]

stroopketel: *stroopketel* Q 78; siroopketel:

*šrōapkētāl* Q 32; *šrupketāl* Q 196a; *šrōpkētāl* Q 18; *široopsketel*: *šrupskētāl* Q 247a; *šrōapškētāl* Q 0112; *ketel*: *kejtāl* Q 36; *keātāl* Q 253; *kētāl* Q 249; *kookketel*: *kuækkiātāl* L 374; *kruidketel*: *krūikētāl* L 295; *persketel*: *porškētāl* L 387; *vapeurketel*: *vapōarkētāl* Q 157; *ma-chiensketel*: *mašinskētāl* L 318b; *jumbo*: L 293.

#### KLUITEN

(N 57A, 2b; monogr.)

[Ballen, variërend in grootte van vuistdik tot circa 15 cm hoogte in doorsnede, gemaakt van kolengruis, fijne kooldeeltjes en natte leem. Na gedroogd te zijn leveren deze „kluiten” de ideale brandstof voor het stroopstoken, omdat zij een regelmatig gloeivuur geven.

Uit de opgaven blijkt dat de stroopstokers verder als brandstof voornamelijk kolen stookten. Enkelen van hen gebruikten hout of „Schlamm”, gedroogd kolenslik.

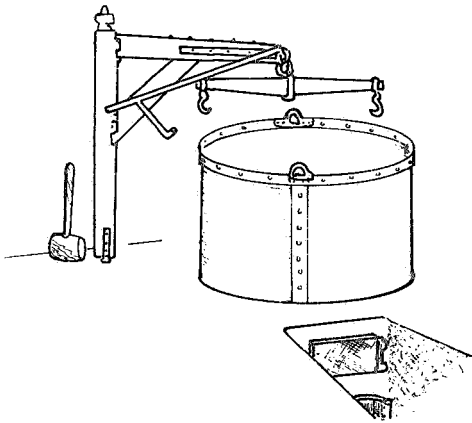
De stroopstoker uit Q 78, die blijkbaar een modernere installatie bezit, stookt met „mazout”, d.w.z. stookolie.]

*kluiten*: *kljūtā* L 379, 381b, 387, Q 32, 36, 0112, 196a; *fommen*: *fomā* Q 36, 196a; *fomā* Q 198.

#### STOOKPLAATS

(N 57, 8a)

[De stookplaats onder de ketel in de grond. Zie afb. 16.]



Afb. 16 draaiboom, stroopketel en stookplaats

*stookhuis*: *stōkas* L 387; *stookplaats*: Q 249; *stookklok*: *stōakloak* Q 0112; *lok*: *lōak* Q 247a; *lōk* Q 36; *kuil*: *kul* Q 253; *schemerkuil*: *šēmārkowl* Q 18; *kelder*: *kaldār* Q 78; *vuurhaard*: *vjrhērt* Q 196a; *vuur*: *vjūr* L 379, 381b, Q 32.

#### VUURHAARD

(N 57, 8b)

[Het gedeelte van de stookplaats waar het vuur brandt.]

*vuurhaard*: *vjrhērt* Q 196a; *vuur*: *vjūr* L 381b, Q 18, 32, 36, 247a; *stookklok*: *stōakloak* Q 32; *stookhuis*: *štōkas* L 387; *oven*: *ovā* Q 0112; *oāvānt* Q 253; *rooster*: L 379; *vuurmond*: Q 249.

#### DEURTJE

(N 57, 8c)

[Het ijzeren deurtje waardoor het vuur gestookt kan worden.]

*deurtje*: *djrkā* L 295, 387, Q 36; *djrkā* Q 196a; *djrkā* Q 247a; *deur*: *djūr* Q 253; *ijzeren deur*: *izārān djūr* Q 0112; *ijzeren deurtje*: Q 249; *deur van het vuur*: *djūr van at-vjūr* Q 78; *stookgat*: *stōkgāt* L 381b.

#### VUURGAT

(N 57, 8d)

[De bovenste ronde opening van de vuurhaard waar de ketel op stond.]

*vuurgat*: *vjūrgāt* L 381b; *vuuropening*: *vjūrōpanāḡ* Q 196a; *ring*: *reḡk* L 387, Q 36; *reḡk* Q 253; *hoefijzer*: *hufejzār* Q 78; *vuurmoor*: *vjūrmōār* Q 0112; *gemetselde rand*: L 379.

#### ASGAT

(N 57, 8e)

[De ruimte beneden in de stookplaats waar de as invalt.]

*assengat*: *asagāt* L 293, 379, 387; *asgat*: *āsgāt* L 295; *assenlok*: *ešālōk* Q 196a; *ejšālōk* Q 253; *assenbak*: *asābak* L 381b; *asoven*: *asoāvā* Q 78; *lok*: *lōk* Q 36; *aarde*: *ērt* Q 0112.

#### ROOKKANAAL

(N 57, 8f)

[Het, soms gemetselde, afvoerkanaal voor de rook.]

In L 318b had de oude stookinrichting geen rookkanaal maar gaten rondom de vuurhaard omdat een rookkanaal het vuur naar één kant trok.]

*schoouw*: *šōw* L 374, Q 32, 247a, 253; *šaw* Q 36; *šōā* Q 157; *sxōw* Q 0112; *šō* Q 196a; *schoorsteen*: *šōrstejn* L 295; *šōrastin* Q 196a; *pijp*: *pjūr* L 387; *jacht*: *jōx* Q 78; *gemetselde schoorsteen*: L 379.

## II.2

### ROOSTER

(N 57, 8g)

[Het rooster van de stookplaats.

Volgens de invuller uit L 379 was dit rooster gemaakt van dikke staven ijzer.]

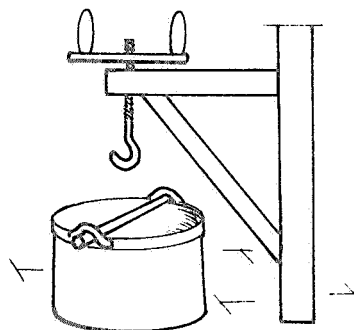
rooster: *rj̄st̄ar* L 295, Q 36, 0112, 196a, 247a; *rȳast̄ar* Q 32, 196a; *rj̄ast̄ar* L 293; *r̄ost̄ar* Q 78; *r̄ost̄ar* L 387; *r̄ost̄ar* Q 157; *r̄ōast̄ar* L 381b; *riester*: *r̄est̄ar* Q 253.

### DRAAIBOOM

(N 57, 9)

[Het apparaat dat men gebruikt om de ketel op te tillen en om hem en naar het vuur te draaien. Zie afb. 17.]

draaiboorn: L 379; *dribōm* Q 196a; *driboam* Q 0112; *dribawm* Q 32; draaikraan: *drejkrān* L 387; draaischaar: *drejxār* L 295; draaistoel: *driāstōl* Q 253; hefboom: Q 196a; *hefbōm* Q 36; *hefbawm* L 381b; *hefbawm* Q 18; *hefbōm* Q 247a; beugel: *bōgāl* Q 249; wip: *wep* Q 196; hefhout: *hefhōwt* Q 0112; *hefhōwt* L 387; apparaat voor af te kruien: *aparāt vur af t̄a kriān* Q 249; scheerbalk: *širbalk* L 295.



Afb. 17 draaiboorn

### BOOM

(N 57A, 4.1; N 57, 9 add.)

[Het zware, staande gedeelte van de draaiboorn. Zie afb. 16.]

boorn: *bōm* L 379, Q 36, 0112; *bōm* Q 253; *bōwm* L 381b; *bawm* Q 32; draaikraan: *drejkrān* L 387; pilaar: *pilēr* Q 247a; hefboom: Q 196a.

### BESLAG

(N 57A, 4.2; N 57, 9 add.)

[Het ijzerwerk aan de onder- en bovenkant van de draaiboorn. Zie afb. 16.]

beslag: *bāslāx* L 381b, Q 32, 36, 0112, 253; *bāslāx* L 379.

### AS

(N 57A, 4.3; N 57, 9 add.)

[Het draaipunt van de draaiboorn.

In L 387 bestond het draaipunt van de draaiboorn uit een ijzeren pin die in een steen draaide.]

as: L 379, Q 32; *ās* Q 253; draaistijl: *drištil* Q 0112; taats: *tāts* L 381b; schroef: *šruf* Q 36.

### BALK

(N 57A, 4.4; N 57, 9 add.)

[De grote balk waaraan de hefboom hangt.]

balk: L 381b, Q 32; *balak* Q 253; draaibalk: *dribalk* Q 0112; arm: *erm* L 387; hout: *hōwt* Q 36.

### STEUN

(N 57A, 4.5; N 57, 9 add.)

[Het houten balkje dat de grote balk steunt.]

stijp: *štip* L 387, Q 36, 0112, 253; *štip* L 379; *štip* L 381b; stijpbalk: *štipbalk* Q 247a; schoor: *šōr* L 381b; streef: *štrēf* Q 32.

### SCHROEF

(N 57A, 4.6; N 57, 9 add.)

[De schroef met moer waarmee de hefboom aan de balk bevestigd is.]

schroef: *šruf* Q 32, 36; schroef met de moeder: *šruf met d̄a modār* Q 253; bout: *bōwt* L 381b; draaibout: *dribōt* Q 0112.

### KETTINGHAAL

(N 57A, 4.7; N 57, 9 add.)

[De ketting die de verbinding vormt tussen de grote draagbalk en de hefboom.]

ketting: *kejtēj* Q 36; *kejtēj* Q 36; oog: *ow* Q 253; beslag: *bāslāx* L 381b.

### WIPHAAL

(N 57A, 4.7)

[De balk met gaatjes waarmee men in L 387 de hoogte van de ketel kan verstellen.]

hefijzer: *hefiz̄ar* L 387.

### HEFBOOM

(N 57A, 4.8; N 57, 9 add.)

[De hefboom, onderdeel van de draaiboorn, waarmee de ketel kan worden opgetild. Zie afb. 16.]

hefboom: Q 196a; *hefbōwm* Q 36; *hefbōm* Q 253; *hefbōm* Q 253; *hefbōwm* L 387; hef: *hef* L 381b; haam: *hām* Q 32.

## HAKEN

(N 57A, 4.9; N 57, 9 add.)

[De haken die aan het haam zitten en waaraan de ketel kan worden bevestigd.]

haken: *høk* L 381b, Q 32, 196a; *høk* (enk.) Q 0112, 253; ring (enk.): *reŋ* Q 36.

## BRUG

(N 57A, 4.10; N 57, 9 add.)

[Het haam waaraan de haken vastzitten die aan de ketel worden bevestigd.]

Het „warshout” in L 387 had geen haken, maar bezat aan de uiteinden twee inkepingen. De grote ringen, die aan de ketel bevestigd waren, pasten in deze uitsparingen.]

brug: *brøk* Q 32, 0112, 253; *brøk* L 381b, Q 36; hef hout: *høfhøwt* L 381b; warshout: *wērshøwt* L 387.

## FRUIT KOKEN

(N 57, 11)

[Het koken van het soms fijngemaakte fruit.]

fruit koken: L 379, Q 18, 249; *frøjt køkə* Q 32, 0112; *frøjt kōwkə* Q 157; *frøt kuəkə* Q 247a; vruchten koken: *vrøxtə kōwxə* Q 253; sokkerkrotten koken: *søkarkrotə kōkə* L 387; appelsien stomen: *apələ stōwmə* L 293; peren gaar koken: *pērə gār kōkə* L 381b; fruit vullen: *frøjt vølə* Q 157; murw koken: *mørəf kōkə* Q 78; siroop koken: *šrup kōkə* Q 196a; siroop maken: *šrup mōkə* Q 196a; het stooksel koken: *hət štawksə kōwkə* Q 36; de ketel gaar stoken: *də kētəl gār štōkə* L 295; fruit gaar stoken: *frøt gār štūəkə* Q 247a.

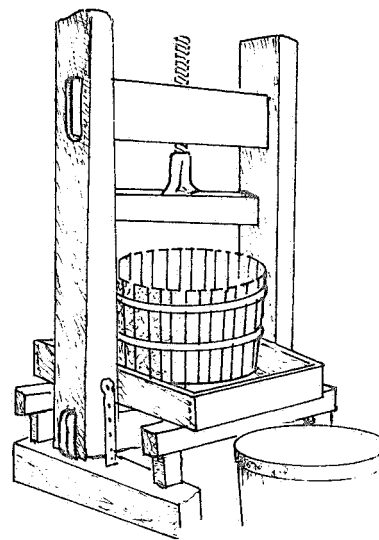
## Persen

## PERS

(N 57, 12a; monogr.)

[De pers met schroefdraad die door middel van een hefboom wordt aangedreven. Zie afb. 18.]

Uit de opmerkingen van de invullers uit Q 247a en Q 249 blijkt dat het hier een ouder model betrof dat nog van hout was vervaardigd. Persen uit later tijd waren van metaal en voorzien van tandraden voor de aandrijving.]

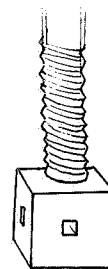
pers: *pēs* L 381b; *pērš* Q 247a; *pās* Q 157; *pērs* Q 0112; *pāas* Q 78; *pejš* Q 36; *pērs* Q 196a; *pēs* Q 32; *pērš* L 387; *peš* Q 253; *pēšə* (mv.) Q 249; *pres*: *pres* Q 253; kruidpers: *kru.tpors* L 318b; spindelpers: *spendəlpors* L 295.

Afb. 18 stroopers

## SCHROEFBLOK

(N 57, 12b)

[Het vierkante metalen blokje rond de schroefdraad van de pers. Zie afb. 19.]



Afb. 19 schroefblok

schroefblok: *šrufblok* L 387; schroef: *šruf* Q 36, 0112; blokje aan de schroefstang: *bløkskə an də šruvastəŋ* Q 247a; spil: *spel* Q 78; spindel: *spendəl* L 295; moer: *mōr* L 381b; moeder: *modər* Q 253; persijzer: *pēsizər* Q 18; balkje: *belkskə* Q 196a.

## HEFBOOM VAN DE PERS

(N 57, 12c)

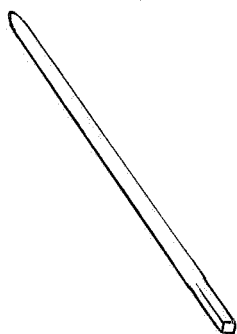
[De hefboom waarmee de pers met schroefdraad wordt aangedreven. Zie afb. 20.]

draaiboom: *dribōm* Q 196a; drianbōm Q 253; draaistang: *drejštaŋ* L 387; trekstang: *trekstaŋ* L 295; pershout: *pērshōt* Q 247a; hout: *høwt* Q 36; kantboom: *kantboəm* Q 78; persboom:



## II.2

*pērsbōm* Q 196a; *ijzer*: *īzar* L 381b, Q 0112;  
*hefboom*: Q 249; *hamēde*: *hamētā* Q 157.



Afb. 20 hefboom van de pers

### PERSBALK

(N 57, 12h)

[Het verticaal beweegbare, zware blok dat op het deksel van de perskuip gedrukt wordt.]

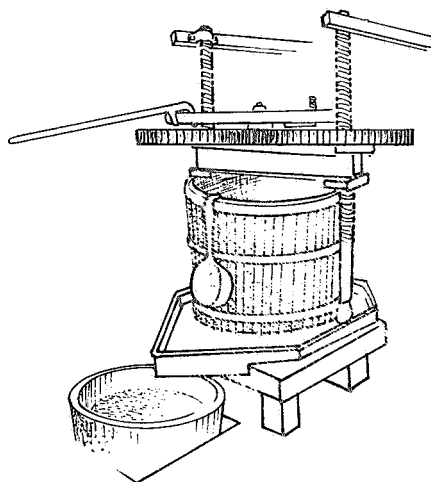
*persblok*: L 293; *pērsblok* Q 196a; *pāsblok* Q 157; *peršblok* L 387; *knab*: *knap* Q 253; *dwarsbalk*: L 379.

### PERSBLOK

(N 57, 13b)

[De blok of blokken hout die tussen de persbalk en het deksel van de perskuip als opvulling worden gelegd.]

*persblok*: *pāsblok* Q 157; *pēsblok* (mv.) Q 32; *blok*: *bløk* Q 253; *bløk* (mv.) Q 78; *stutten* (mv.): *stōtā* L 295; *stijp*: *stip* L 295.



Afb. 21 tandradpers

### TANDRADPERS

(N 57, 12d)

[De pers van metaal die door middel van een of meer tandraden wordt aangedreven. Zie afb. 21.

Uit de opgaven blijkt dat dit type slechts in weinig stroopstokerijen voorkwam. In Q 249 was deze pers de jongste van de twee met een bouwjaar tussen 1914 en 1918. Het vergaarbekken was in tegenstelling tot de andere pers niet van hout, maar van koper. In Q 247a werd de tandradpers „de nieuwe pers” genoemd, terwijl de houten pers werd aangeduid met „de oude pers”.]

*de nieuwe pers*: *dā nuw pērs* Q 247a; *pers*: *pās* Q 78.

### HYDRAULISCHE PERS

(N 57, 13c)

[Moderne pers waarbij de persbeweging wordt veroorzaakt door een hydraulische plunjer gevuld met olie of water. In L 318b heeft men dit type tussen 1950 en 1975 voor het persen gebruikt.]

*hydrauliek pers*: *hidrōlik pēs* L 381b; *hydraulische pers*: L 293, 374.

### PERSKUIP

(N 57, 14a)

[De kuip van de pers met losse duigen en zonder bodem.]

*perskuip*: *pāskop* Q 78; *perskūp* L 293; *pēskūp* L 379, 318b; *kuip*: *kūp* Q 32; *kuap* Q 247a; *kūp* L 387; *kuip met deksel*: *kūp met dēksal* L 295; *bekken*: *bekā* Q 196a, 247, 253; *bekā* Q 0112; *bejkā* Q 36; *kaar*: *kār* Q 196a.

### DEKSEL

(N 57, 14b)

[Het deksel op de perskuip dat op de vruchtenmassa ligt.]

*deksel*: *dēksal* L 295, 381b, Q 78, 253; *dēksal* L 379, Q 247a; *dēksal* L 387; *dēksal* Q 196a; *tafel*: *tōfal* Q 0112; *houten deksel*: Q 36.

### PERSDOEK

(N 57, 14c)

[Het doek dat tussen de verschillende lagen vruchtenpulp in de perskuip wordt gelegd.]

*persdoek*: Q 249; *pāsdok* Q 157; *pōrsduk* L 195; *pērsdōk* (mv.) Q 196a; *persdōk* (mv.) L 293; *pēsdōk* (mv.) Q 32; *doek*: *dōk* L 381b; *dōk* (mv.) L 387; *perszak*: *pōrs >zak* L 295; *pērszek* (mv.) Q 247a; *kruidjeszak*: *krytšaszak* Q 253; *zakken* (mv.): *zek* L 374, Q 36, 0112; *balen* (mv.): *balā* Q 196a.

## PERSSTRO

(N 57, 14c)

[Het stro dat tussen de verschillende lagen vruchtenpulp in de perskuip wordt gelegd. Volgens de invuller uit L 295 gebruikte men vroeger stro tussen de lagen en tegenwoordig zakken.]

stro: *štrō* Q 36, 0112; *strō* L 295.

## VERGAARBAK

(N 57, 15)

[De vergaarbak onder de perskuip.

Zie afb. 18 en afb. 21.]

persbak: *pēsba* L 381b; perstafel: *pēarštofəl* Q 247a; sapkuip: *sāpkūp* L 379; bodem: *bōm* L 387, Q 253; kaar: *kār* Q 196a; schotel: *sxōjtəl* Q 78.

## PERSEN

(N 57, 16)

[De vruchtenmassa uitpersen.

IN Q 249 werden de perskuipen als volgt gevuld: twee emmers fruit werden erin uitgeschud en daarover werd een juten persdoek gelegd. Dan volgden er weer twee tobben fruit, opnieuw afgedekt door een juten doek en op deze wijze werd de gehele perskuip volgemaakt. Ook de invuller uit L 295 schrijft dat de kuip zo werd gevuld en volgens hem gingen er veertig lagen fruit in een perskuip.]

persen: Q 249; *pēsā* Q 247a; *pēsā* Q 196a; *pōrsā* L 295; *pēsā* Q 32; *pejšā* Q 36; *pēsā* Q 0112; *pāsā* Q 157; *peāsā* Q 253; uitpersen: *ūtpēsā* L 379; *ōjtpāāsā* Q 78; *utpōrsā* L 295; deruit persen: *drūt pōrsā* L 387; drukken: *drōkā* L 293; duwen: *dōjā* L 381b.

## AFVAL

(N 57, 17)

[Het afval van de uitgeperste vruchten dat in de perskuip achterblijft.]

kitsen: *ketšā* L 387, Q 0112; *ketšā* L 381b; *ketšā* Q 196a, 198, 249, 253; *kejšā* Q 247a; katsen: *katsā* Q 18, 36; katselen: *katsālā* Q 32; pulp: *pōlp* L 293, 374, 379; *pōlāp* L 295; persel: *pōrsāl* L 295; trats: Q 78, 157.

## VERGAARKUIP

(N 57, 18)

[De soms van hout vervaardigde vergaarkuip voor het opvangen van het sap.]

houten kuip: *hōatā kūp* Q 0112; onderkuip: *ōndārkōp* Q 78; lekbak: *lēkbak* L 295; broel-ton: *brōjtōn* L 387; sirooptobje: *šruptōpkā* Q 18; maattobje: *māttōpkā* Q 18; tijn: *tij* Q 247a;

*ten* Q 196a; *tin* Q 249; *tinā* (mv.) Q 196a; kuip: *kūp* L 381b; ton: Q 36.

## EMMER

(N 57, 19)

[De soms van hout vervaardigde emmer voor het vullen van de perskuip of het scheppen van sap.

In L 387 gebruikte men voor het scheppen van het sap een houten „bruiemmer”, terwijl men voor het vullen van de pers een metalen emmer hanteerde.]

emmer: *ōmār* L 381b, 387; *ōmārs* (mv.) L 293; emers (mv.): *ējmārs* L 295; broeiemmer: *brōj-ōmār* L 387; tob: Q 249; *tōb* Q 36; *tob* Q 247a; *tōp* Q 78, 196a; *top* Q 253; *tobā* (mv.) Q 0112; *tōbā* (mv.) Q 157; sapkuip: *sāpkūp* Q 32; maattijn: *mōt tin* Q 18; standjes (mv.): *stēntžās* Q 157.

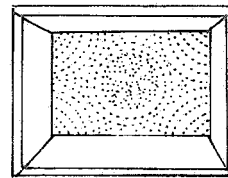
## Zeven

## KOPEREN ZEEF

(N 57, 20a)

[Koperen zeef waar men het sap door zeeft.]

zij: *zi* Q 18, 36, 249; *zij* Q 247a; *zej* Q 253; zeef: *zēf* L 293, Q 32; *zējf* Q 196a; *zeaf* Q 247a; *zif* Q 0112; siroopzeef: *šrōapzēf* L 381b; filter: *feltar* Q 78.



Afb. 22 koperen zeef

## ZEEFDOEK

(N 57, 20b)

[Het doek dat men in de koperen zeef legt. In L 387 had men geen koperen zeef en gebruikte men alleen de jute zakken als zeef.]



Afb. 23 zeefdoek

## II.2

De „fijne draad” die men in Q 0112 toepaste valt te vergelijken met de dunne draad die men gebruikte in een hor.]

zeefdoek: Q 249; *zēfdōk* Q 247a; *zēfdōk* Q 32; zijdoek: *zējdōk* Q 253; neteldoek: *nētaldōk* L 293; doek: *dōk* L 381b, Q 36; jute zakken (mv.): L 387; *jōtā zakā* Q 196a; zijenslat: *zōānslat* Q 78; fijne draad: *finā drōat* Q 0112.

### ZEEF VAN PAARDENHAAR

(N 57, 20c)

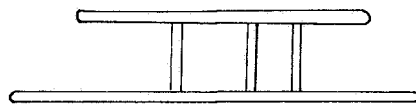
[Een ronde zeef vervaardigd van paardenhaar.]

paardsharen zeef: *pēřshōrā zif* L 295; zij van paardshaar: *zej va pēāřshōr* Q 253; perszij: *pēāszi* Q 18; zeef: *zēf* L 381b.

### ZEEFRAAM

(N 57, 21)

[Een constructie van latten waardoor het mogelijk gemaakt wordt dat de zeef boven de ketel geplaatst kan worden. De armen van dit zeefraam zijn niet even lang, maar aangepast aan de ronde vorm van de ketel. Zie afb. 24.]  
zeefraam: *zēfrām* Q 32; raam: *rām* L 387, Q 253; zijschraag: *zjřrāx* Q 247a; schraag: *řrāx* L 293; latten (mv.): *latā* Q 36, 0112; rekje: *rēkskā* L 381b, Q 78; brug: *brōx* Q 249; horretje: *hōrtjā* L 196.



Afb. 24 zeefraam

### ZEVEN

(N 57, 22)

[Het sap door een zeef laten lopen.

Voor de fonetische documentatie van [sap] en [broei] zie men het lemma SAP.]

zijen: *ziān* Q 18, 36, 196a; *zijā* L 295, Q 32, 247a; *zējā* Q 253; zeven: Q 249; *zēvā* L 293, 387; filteren: *filtārā* Q 78; sap laten bijlopen: [sap] *loatā bejloapā* Q 78; broei door de zeef laten lopen: [broei] *dōr dā zēf lōtā lōpā* Q 196a; sap door het zeef laten lopen: [sap] *dōr het zēf lōtā lōwpā* L 318b; ~ *dōr at zif lōatā lōwpā* Q 0112.

### SAP

(N 57, 23a; monogr.)

[De vloeistof die na het zeven overblijft.]

sap: L 293, Q 78; *sāp* L 381b, Q 32, 36, 0112;

fruitsap: *frjtsap* Q 196a; broei: *brōj* Q 249; *brōj* L 387, Q 198, 247a; *brō* Q 196a, 253; nat: *nāi* L 295, Q 18.

### NAT

(N 57, 23b)

[Het bezinksel dat na het zeven in de zeef overblijft.]

dik: *dek* Q 249; afval: *āfval* Q 0112; rommel: *rōmāl* L 381b; pulp: *pōlp* Q 247a; brij: *bri* Q 36; prats: *prats* Q 196a; trats: Q 78; kitsen (mv.): *ketšā* Q 247a; schuim: *šūm* L 387; mou: *mō* Q 253.

### Indikken

### HET SAP VERHITTEN

(N 57, 24a)

[Het koken van het sap.

In L 379 deed men varkensreuzel in het kokende sap tegen het overkoken.]

koken: Q 18, 196a; *kōkā* L 295, Q 36; *koākā* Q 78; sap koken: *sāp kōakā* Q 0112; broei koken: *brōj kōkā* L 387; opkoken: L 379; heet stoken: *hejt stōkā* L 381b; stoken: *stōkā* L 293; warmen: *werāmā* Q 253; indikken: *endekā* Q 32; verdikken: *vārdekā* Q 196a; verdampen: Q 196a; *vārdāmpā* Q 247a.

### HET SAP INDIKKEN

(N 57, 24b)

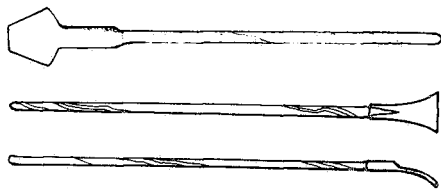
[Het sap door koken dik maken. Daarbij ontstaat waterdamp.]

kortstoken: *kortstōkā* L 379; *kōrt stōkā* L 295; kortkoken: *kortkōkā* L 381b; langer koken: *laņār kōkā* L 387; dikstoken: *dek stōākā* Q 157; *dikštōakā* Q 32; dikkoken: *dekkōwxā* Q 253; stoken: *štōwkā* Q 36; opstoken: Q 18; indikken: *endekā* Q 196a; *endikā* L 195; laten zemen: *lōtā ziāmā* Q 247a; *lōtā zēāmā* Q 247a.

### ROERSPAAN

(N 57, 25a; N 57, 25b)

[De koperen driehoekige spaan of de houten spaan waarmee in de ketel wordt geroerd en waarmee stroopresten uit de ketel kunnen worden verwijderd. Zie afb. 25. De „siroopkretser” (Q 32) en het „palet” (Q 249) waren van koper vervaardigd, de „roerlepel” (L 379), het „roerhout” (L 295), de „roerspaan” (Q 32) en de „plet” (Q 253) van hout. Volgens de invuller uit L 295 was het „roerhout” van hout gemaakt om beschadiging van de koperen ketel te voorkomen. Het diende om de ingedikte massa te roeren en zo voor aankoken te vrijwaren. Bovendien ontstond er



Afb. 25 roerspanen

door de roerbeweging meer verdamping.

De „plets” uit Q 32 had de vorm van een schoffel.]

siroopkretser: *šroapkrētsar* Q 32; palet: *palet* Q 249; plet: *plet* Q 253; roerlepel: *rōrlēpəl* L 379; roerhout: *rōrhōwt* L 295; roerspaan: *rōrspān* Q 32; kruidjesspaan: *krytjasspōn* L 293; roerder: *rōrdar* L 381b; plets: *plets* Q 32; scheer: *sxear* Q 78; krabber: *krēbar* Q 78.

## ROEREN

(N 57, 26)

[Het kokende sap omroeren.]

roeren: Q 249; *rōrā* L 293, 295, 387, Q 36, 0112, 196a, 247a, 253; *ryarā* Q 78; ronddraaien: *rontdrejā* L 381b; pletsen: *pletsā* Q 32.

## SCHUIM

(N 57, 27a)

[Het schuim dat zich vormde op de kokende stroop.]

schuim: *šūm* L 293, 295, 381b, 387, Q 18, 32, 36, 0112, 196a, 249, 253; *šūam* L 379, Q 247a; *sxoam* Q 78; de room: *drōm* Q 157; bloem: Q 32.

## SCHUIMSPAAN

(N 57, 27b)

[De spaan waarmee het schuim op de stroop werd weggeschept.]

schuimspaan: *šūmspōn* L 293; *šūmspōn* L 295; *šūmspān* Q 32; schuimschepper: *šūmsšōpār* L 381b; schuimlepel: *šūamlepel* Q 247a; *šūmlēpal* Q 18; *šūmlēpal* Q 0112; schuimslepel: *šūamslēpal* L 379; schuimpan: *šūampan* Q 247a; sirooppaan: *šruppan* Q 196a; schup: *šōp* Q 36.

## AFSCHUIMEN

(N 57, 27c)

[Het schuim wegscheppen.]

afschuimen: *āšūamā* L 379; *āšūmā* L 293; *āfgāšymt* (volt. dlw.) L 295; schuimen: *šūmā* L 381b, Q 36, 0112; *gāšymt* (volt. dlw.) L 295; afscheppen: *āšōpā* Q 247a.

## AFDRAAIEN

(N 57, 28)

[De ketel van het vuur afdraaien door middel van de draaiboom.]

afdraaien: *āfdriānā* Q 196a; *āfdrejā* L 381b; *āfdriā* Q 32; draaien: *driānā* Q 253; afzetten: *āfzetā* L 387; *āfzetā* Q 0112; afheffen: *āfhōfā* L 379; afpakken: *āfpakā* Q 18; afkrijgen: *āfkrigā* Q 247a.

## MONSTEREN

(N 57, 31)

[De stroop van de spaan laten lopen om de dikte ervan te bepalen. Op deze wijze kan de stroopstoker beoordelen of het kookproces kan worden beëindigd.]

In Q 249 was de stroop na vier uur koken gereed.]

monsteren: *monstārā* L 293; keuren: *kyjarā* Q 157; kijken of de siroop dik is: *kikā of dā šrup dek is* Q 196a; kijken of er nog niet dik is: *kikā oft ar nox ni dek es* Q 78; kijken of de siroop dik genoeg is: *kikā of dā šroap dek genox es* Q 32; kijken naar de dikte: *kikā nō dā dikta* Q 0112; kijken of het zijpnat goed is: *kikā of at zīpnāt gōt es* L 387; kijken of hij goed is: *kikā of hē gōt es* L 381b, Q 36; loeren: *lōrā* Q 247a; kijken: *kikā* Q 247a.

## Koelen

## STROOPLEPEL

(N 57, 30a)

[De grote koperen lepel waarmee de stroop uit de ketel wordt geschept. Zie afb. 26.]

kruidlepel: *krūtlepəl* L 295; zijpnatslepel: *zīpnātslēpəl* L 387; lepel: *lepəl* Q 0112; schuppan: *sxōppan* Q 78; sirooppaan: *šruppan* Q 36; strooppaan: *štroappan* Q 32; siroopsaan: *šrupspan* Q 247a; paan: Q 249; *pān* Q 253.



Afb. 26 strooplepel

## DE KETEL LEEGSCHIPPEN

(N 57, 29; N 57, 30 add.)

[Het uitscheppen van de ketel met behulp van een koperen of houten schep.]

Om de laatste resten beter uit de ketel te kunnen verwijderen, plaatste men in Q 249 de ketel schuin door er een grote hamer onder te

## II.2

leggen. In L 387 had men een speciale ketel-schraag die werd gebruikt om de ketel schuin te zetten bij het leegmaken.]

leegscheppen: *lĕxšopā* L 293; *lĕx šypā* Q 196a; uitscheppen: Q 249; *ūtšopā* L 295, 381b, Q 18, 196a; *ūtšopā* Q 247a; *oatsxopā* Q 78; uitschoepen: *ūtšopā* L 295; ketel afslaan: *kĕtāl āfšloa* Q 32; afslaan: *āfšlō* Q 36; ketel leegmaken: *kĕtāl lĕxmākā* L 381b; uit de ketel scheppen: *ūt dā kĕtāl šopā* L 379; ketel leegscheppen: *kĕtāl lĕx šopā* L 387; uit gene ketel scheppen: *ūt gānā keatal šopā* Q 253; uit de ketel halen: *ōjt dār kĕtāl hqalā* Q 0112; pompen: *pompā* L 295.

### STROOPGOOT

(N 57, add.)

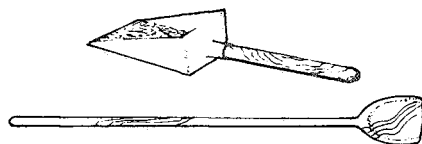
[Om het morsen tijdens het uit- of overscheppen van hete stroop te voorkomen gebruikt men in Q 253 een soort goot die op de rand van de ketel wordt gehangen en enigszins een tuit vormt.]

kanjel: *kanjal* Q 253.

### STROOPSCHEP

(N 57, 30b; N 57, 30c)

[De houten of koperen schep waarmee stroop uit de ketel kan worden geschept. Zie afb. 27.]



Afb. 27 stroopscheppen

Daarnaast wordt de schep, zo blijkt uit de opgaven, ook gebruikt om de stroop te roeren, zeker wanneer hij een lange steel heeft. De „zijpnatsschup” uit L 387 was een houten schop als afb. 27 met een korte steel. De schop werd onder meer gebruikt voor 't afwegen van stroop.]

houteren schup: *hōltarā šop* L 295; houten schup: *hōwtā šop* L 295; houteren schoep: *hōltarā šōp*; houten schoep: *hōwtā šōp* L 295; siroopschup: *šrupšōp* Q 32; zijpnatsschup: *zīpnātsšōp* L 387; siroopschupje: *šrupšōpka* Q 196a; schupje: *šōpka* Q 253; *šōpka* Q 36, 0112; schepper: *šōpār* L 318b; sirooppaan: *šruppan* Q 196a; paan: L 379, Q 196a; kromme plet: *krom plet* Q 253.

### KOELKUIP

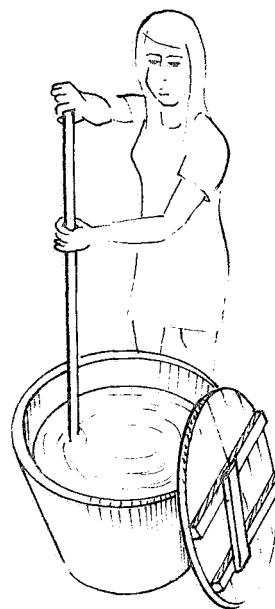
(N 57, 32a)

[De kuip waarin de warme stroop afgekoeld wordt. In Q 249 had men een speciale, kope-

ren koelbak, terwijl de respondent uit L 387 daarvoor een wasketel gebruikte.]

Volgens de invuller uit L 295 deed men vroeger de stroop meteen in de potten en ging men pas later gebruik maken van een koelbak.]

koelbak: *kjlbak* L 295, Q 249; *kyalbak* Q 78; *kōlbak* L 293; koelketel: *kōlkeatal* Q 253; *kōl-kĕtāl* Q 196a; koelder: *kōldār* L 318b; zijpnatsbak: *zīpnātsbak* L 387; siroopton: *šrupton* Q 36; stangetje: *štęnskā* Q 0112.



Afb. 28 koelkuip

### KOELTAFEL

(N 57, 32b)

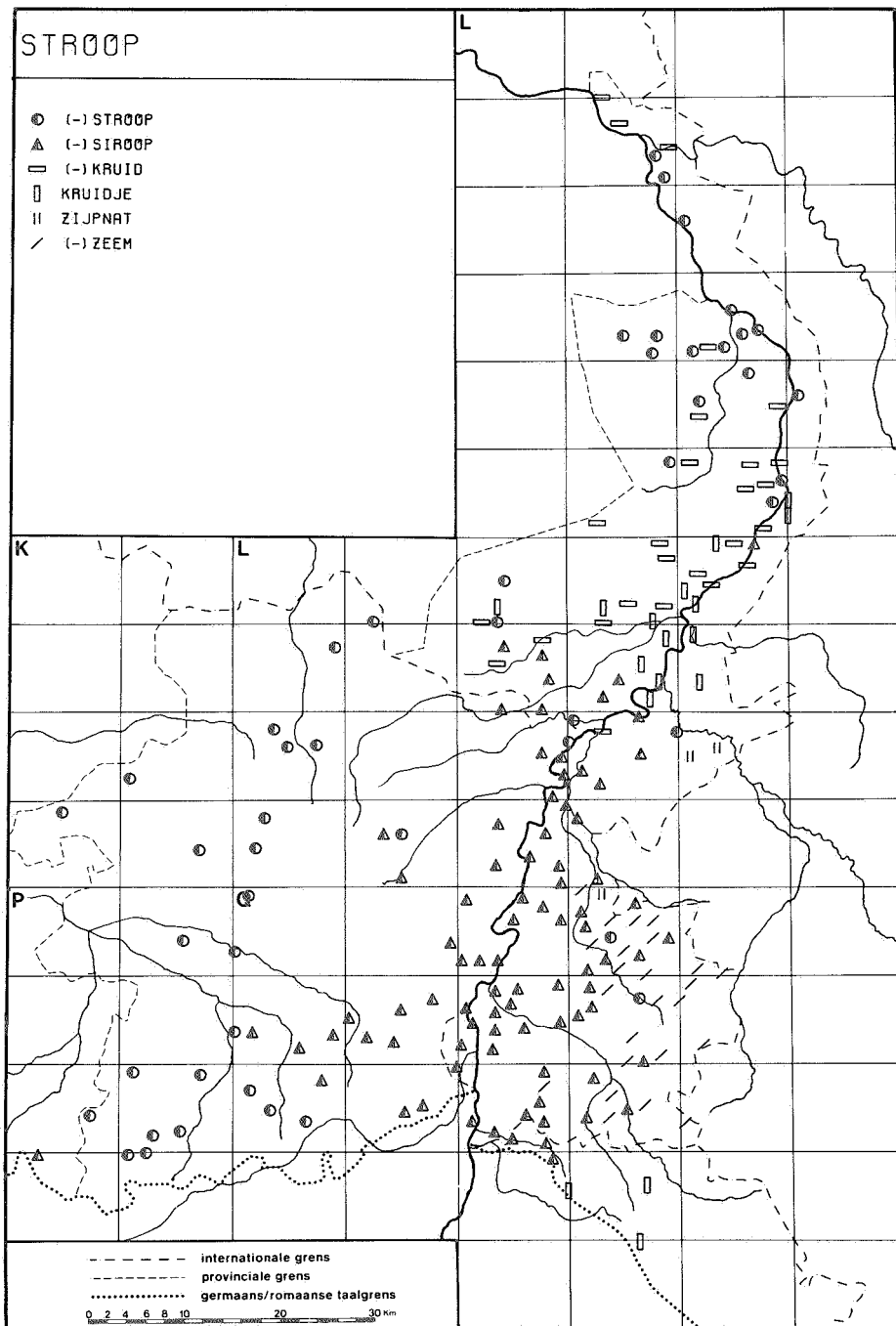
[De tafel met opstaande randen die enigszins schuin staat en waarop stroop gekoeld wordt.]

koeltafel: *kōltōfāl* Q 32; *kōltōfāl* Q 247a; afkoeltafel: *āfkōltōfāl* Q 196a; kruidtafel: *krut-tōfāl* L 293; perstafel: *pĕstōfāl* L 381b; tafel: *tĕfāl* Q 36; *tōfāl* Q 78; plank: *plank* Q 253.

### OPSTIJVEN

(N 57, 33)

[De stroop door afkoelen stijf laten worden.] opstijven: *opštiva* Q 253; *opštiva* Q 32; *opštiva* L 374; stijven: *stivā* L 295; stijf worden: *stif wōrā* Q 247a; de stroop – *wōrt stif* Q 36; dikker worden: *dikār wĕrā* L 387; *dĕkār wĕdā* Q 253; afkoelen: *āfkōlā* L 379, Q 0112; *āafkyalā* Q 78; *ōfkōlā* Q 196a; koud worden: *kōt wĕrā* Q 196a.



### Producten

**STROOP** (zie kaart)

(N 57, 34a; N 57A, 6; S 36; L 7, 62; N 38, 2; monogr.)

[Dikke, kleverige, zoete vloeistof, als broodbeleg gebruikt.

In dit lemma zijn alle antwoorden opgenomen die zijn gegeven op de vragen S 36, L 7, 62 en N 57, 34a waarin in het algemeen werd ge-

## II.2

vraagd naar benamingen voor stroop. Daarnaast is monografisch materiaal dat betrekking had op stroop, verwerkt.

Bovendien bevat dit lemma de antwoorden op vraag N 38, 2 „Hoe noemt u appelstroop?“, omdat uit vergelijk van het materiaal voor diverse plaatsen bleek, dat er nauwelijks verschillen optraden in de benamingen voor stroop en appelstroop, waarschijnlijk ook omdat de meeste stroop uit appels geproduceerd wordt. Om een overbodige opsomming van identieke varianten te vermijden, is daarom besloten de opgaven bij elkaar te plaatsen.]

stroop: L 378, 385; *strōap* L 165, 209, 210, 211, 250; *strōap* L 216, 288, 289, 374; *stroap* Q 78; *strōp* K 315, 353, L 164, P 174; *strop* L 286, P 176, 183; *strōp* P 186, 188; *strōwp* P 218, 219, Q 78, 156; *strōwp* L 215a; *strōap* L 215; *strawp* Q 160; *struwp* L 213; *strōp* L 269; *strūp* L 353, 355, 414, Q 2; *strup* K 360, L 413, P 55, Q 1, 167; *strūap* L 313, 354; *struap* L 191, 217, 246, 246a, 266, 268; *strīap* L 416; *struap* Q 113 (soms); *strōp* Q 33; *sīroop*: *šrup* L 379, Q 36, 86, 88, 95, 96a, 102, 104a, 105, 158, 179, 196, 196a, 198, 198a, 200, 247a; *šrūp* L 296, 318b, 420, Q 7, 35, 39, 77, 80, 83, 89; *šruap* L 318b, 320, 321, 422, Q 10, 12, 21, 192, 197, 202, 203, 208; *šrūap* L 320a, Q 111, 247; *šrōp* L 382, 417, 427, 429, 430, Q 20, 32, 102, 178; *šrōap* L 432, Q 27; *šrōap* L 327, 377, 381, 427, 431, Q 22, 32a, 97, 98, 103, 110, 111; *šrōap* L 381b, 429, Q 14, 21, 22, 32, 96, 101, 0112, 207; *šroap* L 374, Q 13; *šrōp* L 382, Q 99; *šrawp* L 371, Q 15, 98; *šrāwp* L 432; *šrawap* Q 13; *šrwoap* Q 97; *šrwōp* Q 99\*; *šrōap* L 426, Q 16; *šrōp* Q 187; *šrjāb* L 416; *šruāp* L 432; *šruap* L 328; *šrū.p* Q 207; *šrōp* Q 93; *sxrōp* L 379, 380; *sxrūap* L 319; *sarup* P 211; *srōap* L 374; *kruid*: *kūt* L 115, 248, 249, 266, 267, 268, 269, 271, 290, 292, 293, 294, 295, 297, 318b, 320a, 377; *krūat* L 269b, 291, 295, 299; *kruat* L 291; *krut* L 298, 299; *krūt* L 289; *krū.t* L 270, 290; *kru.t* L 289, 318b; *krjūt* L 159a, 163, 217; *kryt* L 214, 217; *krōtj* L 265; *kruidje*: *krytjā* L 271, 289, 292, 295, 300, 321, 322a, 323, 325, 329, 330, 331, 333; *krytšā* Q 253; *krutšā* Q 249; *krōtšā* Q 278; *kr.ytšā* Q 253; *krōtjā* L 294, 330; *zeem*: *zēm* Q 30, 35, 39, 0112, 112b, 113, 116, 117, 117a, 118, 121c, 192, 202, 204a, 207, 208, 222; *zējm* Q 20, 27, 29, 31, 112a; *zējm* Q 38; *ziām* Q 117b; *zījpnat*: *zīpnāt* L 386, 387, Q 20, 117a; *zīpnat* Q 20; *zī.pnāt* Q 117a; *gelei*: *žalej* L 364.

### APPELSTROOP

(N 57, 34b; N 57A, 6; N 38, 2; monogr.)

[Stroop, gemaakt van appels.]

appelsiroop: *apālšruap* Q 111; *apālšrōap* Q 18; *apālšrup* L 379, Q 36, 196; *epālšrōap* 0112;

appelstroop: *apālstrup* L 288a, Q 1; *apālstrōwp* Q 78, 187; appelsiroop: *apālšrup* L 422, Q 196a; *apālšruap* Q 9; *apālšrūap* Q 111; *apālšrōap* L 381b; *apālšrōap* L 374; appelenstroop: *apālstrūp* L 377, Q 2; *apālstrōwp* Q 157; appelenkruid: *apālakru.t* L 318b; *apālakrūt* L 293, 295; appelkruidje: *epālkrūtšā* Q 253; appelzījpnat: *apālzīpnāt* L 387; zoete appelsiroop: *zōtā epālšrōap* Q 32.

### PERENSTROOP

(N 57, 34b; N 57A, 6; monogr.)

[Stroop, gemaakt van peren.]

perensiroop: *pērāšrup* L 379, Q 36, 196a; *pērāšrōap* L 381b, Q 0112; *pērāšrup* Q 196a; *pērāšrōap* Q 32; perenstroop: *pērastroap* Q 78; *pērastrowp* Q 78; *pījrastrōwp* Q 157; *piarastrūp* Q 2; perenzījpnat: *pērāzīpnāt* L 387; perenkruid: *pērākru.t* L 293, 295; *pērākru.t* L 318b; perenkruidje: *pērākrytjā* L 329; *pērākrytšā* Q 253.

### SUIKERBIETENSTROOP

(N 57, 34b; N 57A, 6; monogr.)

[Stroop gemaakt van suikerbieten.

Uit de opgaven blijkt dat suikerbietenstroop vrij dun en zoet was. De invuller uit Q 78 merkt dan ook op dat deze stroop nooit apart werd gebruikt, maar altijd met andere soorten werd gemengd.

De zegsman uit Q 253 vermeldt dat suikerbieten de grondstof waren voor stroop van tweede soort.

„Zījpnat” was in L 387 allereerst de benaming voor suikerbietenstroop en daarnaast meer algemeen de naam voor stroop.]

sokkerkrottensiroop: *sokārkrotāšroap* L 381b; *sokārkruatšrup* L 379; krottensiroop: *kroatašroap* Q 32; krottensiroop: *krutašrup* Q 36; bietenstroop: *bejtastrūp* Q 2; bietstroop: *bejtastrōap* Q 78; bietenkruid: *bitākru.t* L 295; zījpnat: *zīpnāt* L 387.

### AZIJN

(N 57, 38a)

[Azijn, gemaakt van het sap van bij voorkeur zure appels.

Volgens de informant uit Q 249 werd de azijn die men vroeger maakte, gebruikt als geneesmiddel voor zieke dieren.]

essig: *esex* Q 0112, 247a, 253; *esex* Q 36; *esār* Q 249; eetje: *ētšā* Q 196a; appel-edik: *apalejk* Q 157; edik: *ek* L 295; *ek* Q 78; azijn: *azīn* Q 247a.

## APPELWIJN

(N 57, 38b)

[Wijn, gemaakt van appels.]

appelwijn: *apəlwīn* L 387; appelenwijn: *apəla-wīn* L 293, 387; wijn: *wīn* L 295, Q 0112; cider: Q 36, 247a; *sidər* Q 78, 157.

## Opslag

## STROOPKAN

(N 57, 35)

[Een kan om stroop in de vaten te schenken. In L 387 kende men geen aparte kan, men gebruikte daar de „zijpnatslepel” waarmee men ook de ketel leegmaakte (zie het lemma STROOPLEPEL).]

kan: L 381b; duppen: *dəpə* L 381b; stang: *štan* Q 32; meut: *mōt* Q 253; sirooppaan: *šruppan* Q 196a; pot: *pət* L 381b; geëmailleerde tob: Q 247a.

## STROOPVAT

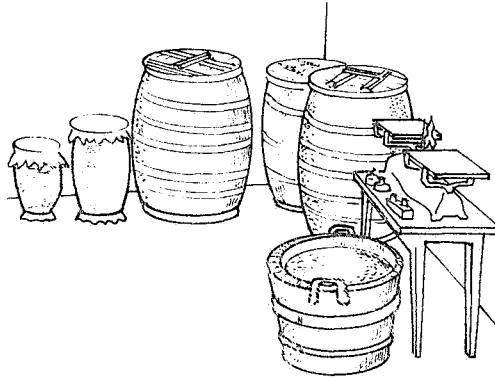
(N 57, 36)

[De pot of het vat waarin de stroop wordt opgeslagen. Een aantal zegslieden vermeldt dat men de stroop bewaarde in „baren”, stenen potten waarvan de inhoud varieerde. De invuller uit Q 253 merkt bovendien op dat zo'n „baar” op tanden stond, twee oren had en twee of drie schilden (stempels van ongeveer 5 cm doorsnede in relief). Twee schilden duiden op een inhoud van 20 tot 25 liter, drie schilden op een inhoud van 30 tot 35 liter. Ook de opgave uit L 295 („driekroonse pot”) wijst in die richting, bovendien vermeldt de zegsman dat men zulke potten afsloot met krantepapier. De respondent uit L 387 kende twee soorten stenen pot: de „uiles”, een kleine, stenen pot van ongeveer 15 liter en de „zijpnatduppen”, een Keulse pot met een inhoud van 15 liter of meer. De stroop van 't loonstoken werd in deze emballage, die door de klant was meegegeven, opgeslagen.

De invullers uit Q 253 en L 295 gebruikten bovendien ook houten vaten, voorzien van een houten deksel, om de stroop te bewaren. In L 295 had zo'n vat een inhoud van 75 kilo. De zegsman uit L 374 sloeg zijn stroop op in een groot houten voorraadvat van ongeveer 500 liter dat schuin op schragen stond en van bovenaf gevuld kon worden. Aan de voorkant van het vat bevond zich een aftappunt.]

baar: *bār* Q 32, 196a, 253; *bārə* (mv.) Q 36, 0112, 247a; sirooptonnetje: *šroaptənkə* L 381b; ton: Q 157, 253; roompotten (mv.): *rəmpət* L 293; *rəwmpət* L 379; driekroonse pot: *dri-krōnsə pət* L 295; potten (mv.): *pət* Q 247a;

standjes (mv.): *stəntžas* Q 157; standen (mv.): *stānə* Q 78; vaatjes (mv.): *vətjəs* L 293; tob: *təp* L 295; *təbə* (mv.) Q 78; zijpnatsduppen: *zīpnātsdəpə* L 387; uiles: *ələs* L 387; kroeg: *krux* Q 157; *krugə* (mv.) Q 78; tijl: *tij* Q 196a; kübel: *kyvel* Q 247a; *kevelə* (mv.) Q 78.



Afb. 29 stroopvaten

## STROOPMES

(N 57, 37)

[De houten spaan om stroop uit de voorraadpotten te halen bij het afwegen in de verkoopruimte.]

siroopmes: *šrupmets* L 379; kruitmes: *krūt-mets* L 295; zijpnatslepel: *zīpnātslēpəl* L 387; siroopschup: *sejrupšəp* Q 36; strooplepel: *šruplēpəl* Q 196a; houten lepel: *hōtə lepəl* Q 247a; likker: *lekər* Q 78; siroopplets: *šroap-pletš* Q 32; *šrupplets* Q 0112; plets: *pletš* L 381b; plet: *plet* Q 253; spaan: *spən* L 293, Q 157.



Afb. 30 stroopmes

## Reinigen van de ketel

## BORSTEL

(N 57, 39a)

[De borstel waarmee men de koperen ketel schoonmaakte. Volgens de invuller uit L 387 was een „schrobber” een heibezem waarvan de fijne, dunne takken waren afgesneden zodat met dikkere takken heide werd geschuurd.

De „schuurbessem” uit L 381b was een, liefst halfversleten, zelf gebonden bezem van dunne berketwijgen of heide.]



## II.2

**borstel:** *bɔrstəl* L 293; *bj̄stəl* Q 36, 0112; *bøəstəl* Q 253; **draadborsel:** *drøtbɔrstəl* Q 196a; **schrobber:** *šrøbər* L 387; **berkebessem:** *bərka-bəsəm* L 295 (vroeger); **schuurbessem:** *sūr-bəsəm* L 381b; **heibezem:** L 379; **heibessem:** *hejbəsəm* L 295 (vroeger).

### SCHUURMIDDEL

(N 57, 39d)

[Het schuurmiddel waarmee men de ketel nawreef totdat hij blank.

De meeste invullers gaven als schuurmiddel klei en leem op, maar ook andere middelen werden toegepast. Zo vermeldt de zegsman

uit L 374 dat hij „drijszand” gebruikte, fijn metselzand, om de ketel te schuren, terwijl de respondent uit Q 247a „rijnzand” en „klompen” als schuurmiddel kende. De invuller uit Q 196a maakte zijn ketel schoon met zand en een „brik”, een uit zachte veldbrandsteen vervaardigde baksteen. In L 379 en L 381b gebruikte men de as die bij het stroopstoken overbleef, om de ketel te schuren.]

**schuurklei:** *šūrklēj* Q 253; **klei:** *klēj* L 295, 374; **leem:** *lējm* Q 157; *lejm* L 295; **brik:** *brek* Q 247a; **zachte brik:** *zaxta brek* Q 196a; **zout:** *zōt* L 293; **zand:** *zānt* Q 247a; **rijnzand:** *rīnzānt* Q 247a; **drijszand:** *drisiantj* L 374; **schuuras:** *šūr’as* L 381b; **assen:** *asə* L 379.

## BIERBROUWER

### A

aandraaien 45  
aankomen 38  
aankweken 37  
aanmaken 29, 37  
aanslagkant 44  
aansteekgat 44  
aanstelbottich 38  
aanstelkuip 38  
aanstellen 37  
aanwateren 28  
aanzetkelder 38  
aanzetten 37, 38  
accijns opnemen 23  
achterblijvers 22  
achterbodem 44  
achterkant 44  
achterzij 44  
af laten lopen 31  
afdoen, scheuten ~ 25  
afeesten 24  
afhalen 39  
afkiemen 25  
afkoelbak 35  
afkoelen 36  
afkoeler 36  
aflaten, (mout) ~ 27  
afmeten 37  
afnemen 39  
afpakken, de koppen ~ 39  
afpompen 34  
afraapsel 39  
afscheppen 39  
afschepper 39  
afschuimen 39  
afstelkuip 38  
afstoken 24  
aftappen 34, 41, 45  
aftrek, derde ~ 32  
aftrek, eerste ~ 31  
aftrek, tweede ~ 32  
aftrekkelder 45  
aftrekken 31  
aftrekken in flessen 45  
aftrekken, flessen ~ 45  
aftrekken, tonnen ~ 45  
aftreksel 32  
aftreksel, derde ~ 32  
aftreksel, eerste ~ 31  
aftreksel, tweede ~ 32  
aftrekzaal 45  
afvalbak 40  
afvoeren 41  
afvulkelder 43  
afvullen 42, 45  
afvullen op fles 45

afvullen op vat 45  
alp 30  
ambtenaar 26  
anker 43  
ast 23

### B

baar 39  
baas van de gistkelder 37  
baasten 20  
bac reverdoir 31  
bakjes 40  
beenderen 43  
beierse gisting 36  
bekwaam 19  
bepalen van het rendement 26  
beregenen 32  
bereidsel 43  
beslaan 29  
beslag 29  
beslag maken 29  
beslag, derde ~ 32  
beslag, eerste ~ 31  
beslag, tweede ~ 32  
beslagbak 27  
beslagkuip 27  
beslagwater 28  
besmeren, biertonnen met pek van binnen ~ 45  
bewaarkelders 43  
bewaarketels 42  
bewaarplakken 42  
bewaartanks 42  
bewaartanks, in grote ~ zetten 42  
bewaren 42  
bewerking, laatste ~ 32  
bezinkketel 36  
bier 34, 41, 42, 43  
bier maken 17  
bier, bleek ~ 46  
bier, blond ~ 46  
bier, bruin ~ 45  
bier, donker ~ 45  
bier, duister ~ 45  
bier, dunkel ~ 45  
bier, gelagerd ~ 42  
bier, gereed ~ 42  
bier, gijl op ~ zetten 37  
bier, goed ~ 42  
bier, jong ~ 41, 46  
bier, klaar ~ 46  
bier, licht ~ 46  
bier, oud ~ 41, 43, 45  
bier, rijp ~ 41, 42  
bier, uitgest ~ 42  
bier, uitgelagerd ~ 42  
bier, zuur ~ 43  
bier, zwaar ~ 43  
bierboom 18  
bierbrouwer 18  
bierbrouwerij 18  
bierfilter 40, 43  
bierkan 41  
bierkar 18  
bierkelder 36, 41, 43  
bierketel 32  
bierketels 42  
bierkruik 28  
bierpomp 29 34  
bierstelling 39  
biertaps 41  
biertonnen met pek van binnen  
besmeren 45  
bierwagel 18  
bierwagen 18  
bijdoen, hop ~ 33  
bijpompen 41  
bijsteken 41  
bijvullen 41  
bittere stoffen 39  
bladkiem 22  
bleek bier 46  
blond bier 46  
bodem 44  
boenen 44  
boenplaats 45  
boerenschoon 20  
bokbier 46  
bokken 39  
bom 44  
bommen 45  
bon 44  
bon, de ~ derop doen 45  
bondelen 45  
bondelschroef 44  
bongat 44  
bostel uitpompen 32  
bostel, natte ~ 32  
bottelen 45  
bovengisting 36  
bovenkant 44  
bovenste eest 23  
brandgist 39  
brandheef 39  
brandheven 39  
breken 25  
brengen, naar de roerkuip ~ 27  
broeien 21  
brouw 25  
brouwen 17  
brouwen, over de pegel ~ 26  
brouwer 17, 26, 37  
brouwerij 18, 19, 26, 36  
brouwersjongen 26  
brouwerskar 18  
brouwersknecht 26  
brouwersmof 26  
brouwersscholk 17

brouwhuis 19, 26, 36  
brouwjongen 26  
brouwketel 28, 32  
brouwkuip 27  
brouwmeester 26, 37  
brouwplak 19, 26, 36  
brouwsel 25, 29, 34  
brouwtsel 25  
brouwwater 28  
brouwzaal 26  
bruin bier 45  
bruin, oud ~ 45  
buis 29

## C

centrifugepomp 34  
clarifiant 43  
commies 26  
concasseeur 25  
croix écosaise 31  
cultuurgist 37

## D

dégermeur 25  
dégermeuse 25  
dek 44  
deklaag 39  
deksel 44  
derde aftrek 32  
derde aftreksel 32  
derde beslag 32  
derde maische 32  
derin kappen 28  
derin, gist ~ roeren 38  
derin, klaarsel ~ doen 43  
derop, de bon ~ doen 45  
deruit, draf ~ halen 32  
dichtdraaien 45  
dijen, laten ~ 30  
diviseur, trieur ~ 20  
doen, de bon derop ~ 45  
doen, de vaststelling ~ 26  
doen, in de eest ~ 24  
doen, klaarsel derin ~ 43  
donker bier 45  
donker zoet 46  
doordraaien 25  
doorsijpelen, laten ~ 31  
draaien 22  
draaien, schroef met sponlap in  
het spongat ~ 45  
drab 39  
drabgoot 40  
drabkuip 40  
draf 32  
draf deruit halen 32  
draf storten 32  
draf uit de kuip halen 32

draf uitdraaien 32  
draf uitdrijven 32  
drager 43  
drogen 23, 24, 33  
droogplak 23  
droogzolder 23  
duister bier 45  
duivelmolen 20  
dunkel bier 45

## E

écossaise, croix ~ 31  
eerste aftrek 31  
eerste aftreksel 31  
eerste beslag 31  
eerste maische 31  
eerste naloop 32  
eerste treksel 31  
eerste wort 31  
eest 23  
eest laden 24  
eest, bovenste ~ 23  
eest, in de ~ doen 24  
eest, onderste ~ 23  
eesten 23, 24  
eesthuis 23  
eiwitrust 30  
eker 28, 37, 41  
emmer 28, 37, 41  
eraf halen, kiemen ~ 25  
ezel 39

## F

fijnmaken 33  
filter 43  
filteren 30, 33, 43  
filteren door de massa 43  
filterkuip 31, 33  
filtreerder 31  
filtreren 30, 33, 43  
fles, afvullen op ~ 45  
flessen aftrekken 45  
flessen, aftrekken in ~ 45  
fourchet 29

## G

gaffel 29  
gaffelen 22  
gärbak 37  
gären 38, 39  
gärführer 37  
gärkelder 41  
gärkuip 38  
gärmeester 43  
garst 20  
garst, geweekte ~ 21

garst, natte ~ 21  
gebrouw 25  
gebrouwsel 25  
gebrouwtsel 25  
gedroogde gerst 23  
gekiemde gerst 22  
gelagerd bier 42  
gelatine 43  
gemalen mout 25  
gereed bier 42  
gerst 20, 21, 23  
gerst, gedroogde ~ 23  
gerst, gekiemde ~ 22  
gerst, geschoten ~ 22  
gerst, geweekte ~ 21  
gerst, uitgeweekte ~ 21  
gerstkelder 21  
gerstschup 22  
geschoten gerst 22  
geven, gist ~ 38  
geweekte garst 21  
geweekte gerst 21  
gijl 37  
gijl op bier zetten 37  
gijlen 38, 39  
gijlkelder 41  
gijlkuip 38  
gijlkuipen 38  
gijlschoep 41  
gist 37  
gist derin roeren 38  
gist geven 38  
gist, (de ~) wassen 44  
gist, natte ~ 37  
gist, wassen van de ~ 44  
gistbakken 38  
gisten 38, 39, 42  
gister 37  
gistgoten 40  
gisting 3  
gisting, beierse ~ 43  
gisting, koude ~ 43  
gisting, warme ~ 43  
gistkamer 41  
gistkelder 41, 42  
gistkelder, baas van de ~ 37  
gistkuip 38, 40, 42  
gistkuipjes 40  
gistlepel 37  
gistlepels 39  
gistmeester 37  
gismensen 37  
gistplak 41  
gistschuim 39  
gistschup 37, 39  
gistspaander 39  
gisttrekker 38  
gisttuit 19, 37  
gistvaten 42  
gistvloot 40

gistzeef 41  
goed bier 42  
goed opkomen 38  
goteling 41  
goten 40  
graansilo 20  
graantoren 20  
grijpen, laten ~ 23  
groen mout 22  
groenmout 22  
grote, in ~ bewaartanks zetten 42

## H

halen, draf deruit ~ 32  
halen, draf uit de kuip ~ 32  
halmkiemen 22  
haspel 30  
heef 37  
heefkelder 41  
heefkuip 40  
helder zijn 42  
helper 26  
heve 37  
hevekuip 38  
hevelepel 37  
hoofdgisting 36  
hoofdkuip 40  
hoofdwort 31  
hoos 22  
hop 33  
hop bijdoen 33  
(hop) malen 33  
hopbaal 33  
hopketel 32  
hoppe-pers 33  
hop-pers 33  
hopzeef 33  
houten riek 29  
houten schup 22  
houten stelling 39  
houteren schup 22  
hulpbrouwer 26  
huzaren 23

## I

iers mos 43  
ijslands mos 43  
in de eest doen 24  
in de krol staan 38  
injecteren 38  
inmaischen 27, 29  
invaten 45

## J

jong bier 41, 46  
jongbier 41  
jongmout 22

## K

kaam 18  
kaan 19  
kalfsknook 43  
kalfspoten 43  
kan 28  
kappen, derin ~ 29  
kast 22  
kelder 21, 41, 42, 43  
keldermannen 37  
keldermeester 37  
kelderwort 34  
keren 22  
kersennat 19  
ketel schuren 34  
ketel uitschuren 34  
keteltje 37  
kiemen 21, 22  
kiemen eraf halen 25  
kieming 21  
kiemkelder 21  
kiemtrommel 25  
kiemvloer 21  
kiemzaal 21  
kiemen 21, 22  
kienvloer 21  
kiepwagen 20  
kiezelgoer 43  
kin 44  
klaar bier 46  
klaarbier 42  
klaarkuip 31  
klaarmaken 37  
klaarmiddelen 43  
klaarsel 43  
klaarsel derin doen 43  
klare wort 34  
klaren 30, 43  
klaringskuip 31  
klaringsmiddel 43  
kloppen 37  
kloprijs 37  
knecht 26  
knoken 43  
koelbak 35  
koelen 36  
koeler 36  
koelhuis 36  
koelplaats 36  
koelplak 36  
koelruimte 36  
koelschip 35  
koelschip, op het ~ staan 36  
koelschop 36  
koelwater 36  
koken 32  
koker 33  
kom 31  
komen 38

komen, (er) ~ schaapjes (op) 39  
konstateren 26  
kont 44  
kontrolleren 26  
kookbeslag 30  
kooksel 25  
kop 44  
koperen kruik 28  
koppen 45  
koppen, de ~ afpakken 39  
koren 20  
korven 20  
koude gisting 36  
krijgen, de spon ~ 45  
krol, in de ~ staan 38  
krollen 39  
kruik, koperen ~ 28  
kruis 31  
kruis, schots ~ 31  
kruizen 39  
kuip 21, 27, 31, 40  
kuip, de ~ schoonmaken 32  
kuip, draf uit de ~ halen 32  
kuip, in de ~ laten 27  
kuipen 38  
kuipstro 31  
kwekkertje 44

## L

laatste bewerking 32  
laden, eest ~ 24  
laden, mout ~ 24  
lagerbier 42, 46  
lageren 42  
lagerkelder 42, 43  
lagertanks 42  
lagertanks, ompompen naar de ~ 41  
lagertonnen 42  
lagervat 42  
lang, te ~ maken 29  
laten dijen 30  
laten doorsijpelen 31  
laten grijpen 23  
(laten) rijzen 37  
laten rusten 30  
laten, af ~ lopen 31  
laten, in de kuip ~ 27  
laten, trekken ~ 30  
leegmaken 32, 34  
lekbak 31, 40  
lekpan 39  
licht bier 46  
liggen 42  
ligvat 42  
lok 44  
lopen, af laten ~ 31  
losmaken 33

loupe 40  
louteren 30

## M

maalmachine 25  
maaisel 25  
machinekamer 36  
maische 29  
maische, derde ~ 32  
maische, eerste ~ 31  
maische, tweede ~ 32  
maischen 29, 30  
maischketel 27  
maischkuip 27  
maischpomp 32  
maken, beslag ~ 29  
maken, bier ~ 17  
maken, te lang ~ 29  
maken, zuiver ~ 44  
malen, (hop) ~ 33  
malen, (mout) ~ 25  
malt 19  
malten 19  
malter 19  
malterij 19  
maltmolen 25  
malz 19  
mand 20  
mand, witsen ~ 20  
manometer 34  
massa 43  
massa, filteren door de ~ 43  
matten 19  
melten 19  
mengelen 22, 29, 37, 38  
mengen 29, 37, 43  
menger 30  
middelbier 46  
mischen 23, 29, 37, 43  
moedergist 37  
molen 25  
mos, iers ~ 43  
mos, ijslands ~ 43  
mout 19, 20, 22, 23, 25  
moût 25  
(mout) aflaten 27  
mout laden 24  
(mout) malen 25  
mout, gemalen ~ 25  
mout, groen ~ 22  
mout, winddroge ~ 23  
mouten 19  
mouter 19  
mouterij 19  
moutfabriek 19  
moutkamer 21  
moutkelder 21  
moutkorf 20  
moutkuip 27

moutmand 20  
moutmangel 20  
moutmeel 25  
moutmeester 19  
moutmolen 25  
moutpijp 27  
moutpoets 21, 25  
moutriek 29  
moutschep 22  
moutschoep 22  
moutschop 22  
moutschup 22  
moutvloer 21  
moutwagentje 20  
moutzolder 23  
muts 33

## N

nagisten 42  
nakoeling 36  
naloop 32  
naloop, eerste ~ 32  
naspoelen 32  
nasproeien 32  
nasproeier 31  
nastoten 42  
natrek 32  
natte bostel 32  
natte garst 21  
natte gist 37  
nawort 32  
nietgehopte wort 34

## O

okshoofd 38, 42  
ompompen naar de lagertanks 41  
omscheppen 22  
omschieten 22  
omtrekken 41  
omzetten 22  
onderbak 31  
ondergisting 36  
onderkant 44  
onderkom 31  
onderkuip 31  
onderste eest 23  
ontkiemen 25  
ontkiemer 25  
opbrengen, water ~ 28  
opbrouwen 30  
opkoken 32  
opkomen, goed ~ 38  
opkruizen 41  
opnemen 26  
opnemen, accijns ~ 26  
oppompen 34  
opslagkelders 43

opslagplakken 43  
opslagruimte 43  
optrekken 38  
opzetten 37  
oud bier 41, 43, 45  
oud bruin 45  
overbewateren 29  
overgaan 39  
overgangsplak 41  
overkoker 34  
overloop 29  
overloopzeef 41  
overpompen 34  
overschwänzel 32  
overschwänzen 32  
overschwänzen, te veel ~ 29  
overschwänzer 31  
overstorten 29  
overtappen 41

## P

pakhuis 43  
pakken 39  
pan 28  
panhuis 18  
pegel, over de ~ brouwen 26  
pegelaar 26  
peilen 26  
peilstek 26  
pek, biertonnen met ~ van bin-  
nen besmeren 45  
pekken 45  
pekketel 45  
peptoniseren 30  
pijp 27  
pils 46  
pilsner 46  
pismannetje 31  
plaats 36  
planeren 24  
platenkoeler 36  
pleddermolen 25  
pletmolen 25  
pletten 25, 33  
ploegen 22  
poets 25  
poetsen 21, 25, 44  
poetsmachine 25  
poetsmolen 20  
poleermachine 25  
pomp 29, 32, 34  
pompen 28, 33, 34, 41  
pompje 29  
potlepel 37  
poutrelles 39  
propeller 30

## R

radicelles 22  
 raspel 30  
 rast 30  
 reïncultuur 37  
 reïncultuurgist 37  
 rendement 26  
 rendement, bepalen van het ~ 26  
 restkuip 40  
 reverdoir, bac ~ 31  
 riek 29  
 riek, houten ~ 29  
 rietbessem 37  
 rijp bier 41, 42  
 rijpen 42  
 rijzen 38  
 rijzen, (laten) ~ 37  
 roerder 29  
 roeren 21, 29  
 roeren, gist derin ~ 38  
 roergaffel 29  
 roergerei 30  
 roerkop 30  
 roerkuip 29  
 roerkuip, naar de ~ brengen 27  
 roerschoep 29  
 roerschup 29  
 roerspaan 29  
 roerspaanders 29  
 roerstek 29  
 roerwerk 30  
 roerwerkmessen 30  
 rommel 39  
 rusten 30, 42  
 rusten, laten ~ 30

## S

saliansky 43  
 satz 38  
 schaapjes, (er) komen ~ (op) 39  
 schaufel 22  
 schenkkan 41  
 schepemmer 28  
 scheplepel 28, 37, 39  
 schepper 39  
 scheuten 20  
 scheuten afdoen 25  
 schieten 21  
 schimmel 19  
 schlauchbier 42  
 schlauchen 41  
 schlauch 42  
 schoep 22  
 schoonmaken 21, 31, 44  
 schoonmaken, de kuip ~ 32  
 schop 22, 36

schots kruis 31  
 schroef met sponlap in het spongat draaien 45  
 schroef 25  
 schroedmolen 25  
 schroten 25  
 schuim 19, 39  
 schuimen 39  
 schuimlepel 39  
 schuimselepel 39  
 schuimselepel 39, 41  
 schuimspaan, 39  
 schuit 22  
 schup 30, 37  
 schup, houten ~ 22  
 schup, houteren ~ 22  
 schuren, ketel ~ 34  
 schwanken 44  
 schwankhal 45  
 schwelken 23  
 separator 36  
 silomolen 25  
 slangbier 42  
 slangen 41  
 sluiten 45  
 sluiters 39  
 snijbier 43  
 snijden 43  
 snijmes 30  
 solferen 44  
 sorteerder 21  
 sorteermachine 21  
 sorteren 21  
 spaan 39  
 spaanders 43  
 spanen 43  
 spik 25  
 spitsen 22  
 spoelen 44  
 spoelmachine 45  
 spon 44  
 spon, de ~ krijgen 45  
 spongat 44  
 spongat, schroef met sponlap in het ~ draaien 45  
 sponlap 44  
 sponlap, schroef met ~ in het spongat draaien 45  
 sponlapje 44  
 sponnen 45  
 sproeier 31  
 staan, in de krol ~ 38  
 staartebier 46  
 steekkan 41  
 stelling 39  
 stelling, houten ~ 39  
 stoelen 39  
 stoffbier 41  
 stoffen, bittere ~ 39  
 stop 44

stoppen 45  
 storten 27  
 storten, draf ~ 32  
 stortkuip 27  
 stout 46  
 sudderen 30

## T

tanks 42  
 tappen 45  
 temperatuurkuip 31  
 tenne 21  
 tob 28  
 tobben 41  
 toemaken 45  
 toeschroeven 45  
 ton 28, 42, 43  
 tonnen 45  
 tonnen aftrekken 45  
 tonnenkelder 43  
 torenmouterij 23  
 touraille 23  
 tourailler 23, 24  
 trechter 27  
 trekken 30, 38, 45  
 trekken laten 30  
 treksel, eerste ~ 31  
 treksel, tweede ~ 32  
 triëren 21  
 trieur 20  
 trieur diviseur 20  
 trommel 21  
 trommelmout 23  
 tweede aftrek 32  
 tweede aftreksel 32  
 tweede beslag 32  
 tweede maische 32  
 tweede treksel 32

## U

überschwänzen 29  
 uitdraaien, draf ~ 32  
 uitdrijven, draf ~ 32  
 uitgegist bier 42  
 uitgelagerd bier 42  
 uitgeweekte gerst 21  
 uitgooien, zood ~ 32  
 uitpersen 33  
 uitpompen, bostel ~ 32  
 uitscheppen, 32  
 uitscheppen, zood ~ 32  
 uitschieten 32  
 uitschoepen 32  
 uitschuren, ketel ~ 34  
 uitslaan 34  
 uitslagen 34  
 uitslagkuip 36  
 uitsolferen 44

uittreberen 32  
uitwassen 32

## V

vaststellen 26  
vaststelling, de ~ doen 26  
vat, afvullen op ~ 45  
vaten vullen 45  
vatenkelder 43  
vatwig 39  
veel, te ~ overschwänzen 29  
velletje 19  
verbommen 45  
versnijbier 43  
versnijden 43  
versokkeren 30  
versponnen 45  
versuikerd 30  
verzamelbak 31, 36, 40  
vislijm 43  
vloer 21  
vloot 40  
vlootje 40  
voorbodem 44  
voorkant 44  
voorkeeling 36  
voorloop 31  
voormaisch 28  
voormaischen 28  
voormaischer 28  
voorraadkelder 43  
voorraadlager 43  
voorraadskelder 43  
voorwort 31  
voorzij 44  
vork 30  
vullen 42, 45  
vullen, vaten ~ 45

## W

wachtbak 45  
walsen 25  
wan 20, 25  
wanmolen 20, 25  
wannen 25  
warme gisting 36  
warmwaterbak 28  
warmwaterketel 28  
warmwaterkuip 28  
wasplak 45  
wassen 32, 44  
wassen van de gist 44  
wassen, (de gist) ~ 44  
water opbrengen 28  
water, (het ~) wegpompen 31  
waterbuis 29  
waterketel 28  
waterpomp 29

waterreservoir 28  
watersproeier 31  
waterspuit 31  
week 21  
weekbak 21  
weekgoed 21  
weekhuis 21  
wegen 26  
weglopen, (laten) ~ 31  
wegpompen, (het water) ~ 31  
weken 21  
wenden 22  
werken 38, 42  
werkvolk 19  
whirlpool 36  
wichs 45  
wichsen 44  
wichsmachine 45  
wijnsteen 43  
winddroge mout 23  
wintergarst 20  
witsen mand 20  
wort 31, 32, 34  
wort, klare ~ 34  
wort, niet gehopte ~ 34  
wortbak 31  
wortelkiemen 22  
wortfilter 31  
wortpoel, aan de ~ 36  
wortpomp 29, 32, 34

## Z

zeefmolen 20  
zeefpan 41  
zegelen 45  
zetgist 37  
zetten 37  
zetten, gijl op bier ~ 37  
zetten, in grote bewaartanks ~ 42  
zeven 36, 44  
zieder 37  
zij 39  
zijen 33  
zijn, helder ~ 42  
zijpgoot 40  
zoet, donker ~ 46  
zoetwaterbak 28  
zomergarst 20  
zood 25, 29, 32  
zood uitgooien 32  
zood uitscheppen 32  
zuiver maken 44  
zuiveren 21  
zuur bier 43  
zwaar bier 43  
zwalken 44  
zwegelen 33  
zwemplank 31

## STROOPSTOKER

## A

aarde 49  
afdak 47  
afdraaien 55  
afheffen 55  
afkoelen 56  
afkoeltafel 56  
afkrijgen 55  
afpakken 55  
afscheppen 55  
afschuimen 55  
afslaan 56  
afslaan, ketel ~ 56  
afval 54  
afzetten 55  
apparaat voor af te kruien 50  
appel-edik 58  
appelen stomen 51  
appelenkruid 58  
appelsiroop 58  
appelenstroop 58  
appelenwijn 59  
appelkruidje 58  
appelsiroop 58  
appelsiroop, zoete ~ 58  
appelstroop 58  
appelwijn 59  
appelzjipnat 58  
arm 50  
as 50  
asgat 49  
asoven 49  
assen 60  
assenbak 49  
assengat 49  
assenlok 49  
azijn 58

## B

baar 59  
balen 52  
balk 50  
balkje 51  
bekken 52  
berkebessem 60  
beslag 50  
beugel 50  
bietenkruid 58  
bietenmolen 48  
bietenstroop 58  
bietmolen 48  
bietstroop 58  
bijlopen, sap laten ~ 54  
bloem 55  
blok 52  
blokje aan de schroefstang 51

bodem 53  
boek 48  
boom 50  
borstel 60  
bout 50  
brij 54  
brik 60  
brik, zachte ~ 60  
broei 54  
broei door de zeef laten lopen 54  
broei koken 54  
broeiemmer 53  
broeiton 53  
brug 51, 54

### C

cider 59

### D

deksel 52  
deksel, houten ~ 52  
deksel, kuip met ~ 52  
deruit persen 53  
deur 49  
deur van het vuur 49  
deurtje 49  
dik 54  
dik, kijken of de stroop ~ genoeg is 55  
dik, kijken of de siroop ~ is 55  
dik, kijken of er nog niet ~ is 55  
dikker worden 56  
dikkoken 54  
dikstoken 54  
dikstoker 47  
dikte, kijken naar de ~ 55  
doek 52, 54  
draad, fijne ~ 54  
draadborstel 60  
draaibalk 50  
draaiboom 50, 51  
draaibout 50  
draaien 55  
draaikraan 50  
draaischaar 50  
draaistang 51  
draaistijl 50  
draaistoel 50  
driekroonse pot 59  
drijkszand 60  
drukken 53  
duppen 59  
duwen 53  
dwarsbalk 52

### E

edik 58  
eetje 58  
emers 53  
emmer 53  
es 48  
essig 58

### F

fijne draad 54  
filter 53  
filteren 54  
fommen 49  
fruit koken 51  
fruit vullen 51  
fruitsap 54

### G

gaar, ketel ~ stoken 51  
gaar, peren ~ koken 51  
gaar stoken 51  
geëmailleerde tob 59  
gelei 58  
gemetselde rand 49  
gemetselde schoorsteen 49  
genoeg, kijken of de stroop dik ~ is 55  
goed, kijken of het zijpnat ~ is 55  
goed, kijken of hij ~ is 55

### H

haam 50  
haken 51  
halen, uit de ketel ~ 56  
hamêde 52  
heet stoken 54  
hef 50  
hefboom 50, 52  
hefhout 50, 51  
hefijzer 50  
heibessem 60  
hoefijzer 49  
horretje 54  
hout 50, 51  
houten deksel 52  
houten kuip 53  
houten lepel 59  
houten schoep 56  
houten schup 56  
houteren schoep 56  
houteren schup 56  
hydraulische pers 52  
hydroliek pers 52

### I

ijzer 52  
ijzeren deur 49  
ijzeren deurtje 49  
indikken 54  
inschrijven 48  
invullen, register ~ 48

### J

jacht 49  
jumbo 49  
jute zakken 54

### K

kaar 52, 53  
kan 59  
kanjel 56  
kantboom 51  
katselen 53  
katsen 53  
kelder 49  
ketel 49  
ketel afslaan 56  
ketel gaar stoken 51  
ketel leegmaken 56  
ketel leegscheppen 56  
ketel, uit de ~ halen 56  
ketel, uit de ~ scheppen 56  
ketel, uit gene ~ scheppen 56  
ketting 50  
keuren 55  
kijken 55  
kijken naar de dikte 55  
kijken of de siroop dik is 55  
kijken of de stroop dik genoeg is 55  
kijken of het zijpnat goed is 55  
kijken of hij goed is 55  
kijken of er nog niet dik is 55  
kitsen 53, 54  
klei 60  
kluiten 49  
knab 52  
koelbak 56  
koelder 56  
koelketel 56  
koeltafel 56  
koken 54  
koken, broei ~ 54  
koken, fruit ~ 51  
koken, het stooksel ~ 51  
koken, murw ~ 51  
koken, peren gaar ~ 51  
koken, sap ~ 54  
koken, siroop ~ 51  
koken, sokkerkrotten ~ 51  
koken, vruchten ~ 51



kokosschillen 48  
 kookketel 49  
 kookloon 47  
 kortkoken 54  
 kortstoken 54  
 koud worden 56  
 krabber 55  
 kristalsokker 48  
 kroeg 59  
 kromme plet 56  
 krottenmachine 48  
 krottenmolen 48  
 krotensiroop 58  
 krotten 48  
 krottenmolen 48  
 krotensiroop 58  
 kruid 58  
 kruidje 58  
 kruidje maken 47  
 kruidjesfabriek 47  
 kruidjesmaker 47  
 kruidjesmakerse 47  
 kruidjesspaan 55  
 kruidjeszak 52  
 kruidketel 49  
 kruidlepel 55  
 kruidmes 59  
 kruidpers 47, 51  
 kruidperser 47  
 kruidtafel 56  
 kruien, apparaat voor af te ~ 50  
 kübel 59  
 kuil 49  
 kuip 52, 53  
 kuip met deksel 52  
 kuip, houten ~ 53

## L

langer koken 54  
 laten zemen 54  
 latten 54  
 leegmaken, ketel ~ 56  
 leegscheppen 56  
 leegscheppen, ketel ~ 56  
 leem 60  
 lekbak 53  
 lepel 55  
 lepel, houten ~ 59  
 likker 59  
 loeren 55  
 lok 49  
 loonpersen 47  
 loonstoken 47  
 loonstoker 47  
 lopen, broei door de zeef laten ~ 54  
 lopen, sap door het zeef laten ~ 54

## M

maattijn 53  
 maattobje 53  
 machiensketel 49  
 maken, prijs voor het ~ 47  
 maken, siroop ~ 51  
 .maken, kruidje ~ 47  
 meut 59  
 moeder 51  
 moeder, schroef met de ~ 50  
 moer 51  
 monsteren 55  
 mou 54  
 murw koken 51

## N

nat 54  
 neteldoek 54  
 nieuw, de ~ pers 52  
 nog, kijken of er ~ niet dik is 55

## O

onderkuip 53  
 oog 50  
 opkoken 54  
 opstijven 56  
 opstoken 54  
 oven 49

## P

paardshaar, zij van ~ 54  
 paardsharen zeef 54  
 palet 55  
 pan 55, 56  
 panhuis 47  
 passavant 48  
 passavanteboek 48  
 pectine 48  
 peren gaar koken 51  
 perenkruid 58  
 perenkruidje 58  
 perensiroop 58  
 perestroop 58  
 perenzijpnat 58  
 pers 51, 52  
 pers, de nieuwe ~ 52  
 pers, hydraulische ~ 52  
 pers, hydroliek ~ 52  
 persbak 53  
 persblok 52  
 persboom 52  
 persdoek 52  
 persel 53  
 persen 53  
 persen, deruit ~ 53  
 perser 47

perserij 47  
 pershout 51  
 pershuis 47  
 persijzer 51  
 persketel 49  
 perskuip 52  
 persloon 47  
 perstafel 53, 56  
 perszak 52  
 perszij 54  
 pijp 49  
 pilaar 50  
 plank 56  
 plet 55, 59  
 plet, kromme ~ 56  
 plets 55, 59  
 pletsen 55  
 pompen 56  
 pot 59  
 pot, driekroonse ~ 59  
 potten 59  
 prats 54  
 pres 51  
 prijs voor het maken 47  
 pulp 53, 54

## R

raam 54  
 rand, gemetselde ~ 49  
 register 48  
 register invullen 48  
 rekje 54  
 riester 50  
 rijnzand 60  
 ring 49, 51  
 roerder 55  
 roeren 55  
 roerhout 55  
 roerlepel 55  
 roerspaan 55  
 rommel 54  
 ronddraaien 55  
 room, de ~ 55  
 roompotten 59  
 rooster 49, 50

## S

sap 54  
 sap door het zeef laten lopen 54  
 sap koken 54  
 sap laten bijlopen 54  
 sapkuip 53  
 scheer 55  
 scheerbalk 50  
 schemerkuil 49  
 scheppen, uit de ketel ~ 56  
 scheppen, uit gene ketel ~ 56  
 schepper 56

schoep, houten ~ 56  
 schoep, houteren ~ 56  
 schoor 50  
 schoorsteen 49  
 schoorsteen, gemetselde ~ 49  
 schop 47  
 schotel 53  
 schouw 49  
 schraag 54  
 schrobber 60  
 schroef 50, 51  
 schroef met de moeder 50  
 schroefblok 51  
 schroevestang, blokje aan de ~ 51  
 schuim 54, 55  
 schuimen 55  
 schuimlepel 55  
 schuimpan 55  
 schuimschepper 55  
 schuimslepel 55  
 schuimspaan 55  
 schup 55  
 schup, houten ~ 56  
 schup, houteren ~ 56  
 schupje 56  
 schuppan 55  
 schuuras 60  
 schuurbessem 60  
 schuurklei 60  
 siroop 58  
 siroop koken 51  
 siroop maken 51  
 siroop stoken 47  
 siroop, kijken of de ~ dik is 55  
 siroopboer 47  
 siroophuis 47  
 siroopketel 48  
 siroopkretser 55  
 siroopmaker 47  
 siroopmes 59  
 sirooppan 55, 56, 59  
 sirooppers 47  
 siroopplets 59  
 siroopregister 48  
 siroopschup 56, 59  
 siroopschupje 56  
 siroopsketel 49  
 siroopspan 55  
 siroopstoker 47  
 siroopstokerij 47  
 siroopstookhuis 47  
 sirooptobje 53  
 siroopton 56  
 sirooptonnetje 59  
 siroopzeef 53  
 siroopzieder 47  
 sokker 48  
 sokkerkrotten 48  
 sokkerkrotten 48

sokkerkrotten koken 51  
 sokkerkrottensiroop 58  
 spaan 59  
 spil 51  
 spindel 51  
 spindelpers 51  
 standen 59  
 standjes 53, 59  
 stang 59  
 stangetje 56  
 stijf worden 56  
 stijp 50, 52  
 stijpbalk 50  
 stijven 56  
 stoken 47, 54  
 stoken, gaar ~ 51  
 stoken, heet ~ 54  
 stoken, ketel gaar ~ 51  
 stoker 47  
 stomen, appelen ~ 51  
 stookgat 49  
 stookgeld 47  
 stookhuis 47, 49  
 stookklok 49  
 stookloon 47  
 stookplaats 49  
 stooksel, het ~ koken 51  
 stookster 47  
 streef 50  
 stro 53  
 strooimand 48  
 stroop 58  
 stroop, kijken of de ~ dik ge-  
 noep is 55  
 stroopketel 48  
 stroopkot 47  
 strooplepel 59  
 strooppan 55  
 strooppers 47  
 stroopstoker 47  
 stroopstokerijtje 47  
 stutten 52  
 suiker 48  
 suikerkrotten 70  
 suikerkrotten 70

## T

taats 50  
 tafel 52, 56  
 tijl 53, 59  
 tob 53, 59  
 tob, geëmailleerde ~ 59  
 ton 53, 59  
 trats 53, 54  
 trekstang 51

## U

uiles 59  
 uitpersen 53

uitscheppen 56  
 uitschoepen 56

## V

vaatjes 59  
 vacuumapparaat 48  
 vacuumketel 48  
 vaporeketel 49  
 verdampen 54  
 verdikken 54  
 vruchten koken 51  
 vullen, fruit ~ 51  
 vuur 49  
 vuur, deur van het 49  
 vuurgat 49  
 vuurhaard 49  
 vuurmond 49  
 vuurmoor 49  
 vuuropening 49

## W

warmen 54  
 warshout 51  
 wijn 59  
 wip 50

## Z

zachte brik 60  
 zakken 52  
 zakken, jute ~ 54  
 zand 60  
 zeef 53, 54  
 zeef, broei door de ~ laten lo-  
 pen 54  
 zeef, paardsharen ~ 54  
 zeef, sap door het ~ laten lopen  
 54  
 zeefdoek 54  
 zeefraam 54  
 zeem 58  
 zemen, laten ~ 54  
 zeven 54  
 zij 53  
 zij van paardshaar 54  
 zijdoek 54  
 zijen 54  
 zijenslat 54  
 zijpnaat 58  
 zijpnaat, kijken of het ~ goed is  
 55  
 zijpnaatduppen 59  
 zijpnaatsbak 56  
 zijpnaatslepel 55, 59  
 zijpnaatsschup 56  
 zijschraag 54  
 zoete appelsiroop 58  
 zout 60

## BIERBROUWER EN STROOPSTOKER

Bij lemmata voorzien van een \* is een kaart opgenomen

BIERBROUWER	17	geweekt brouwgraan	21
		kiemen	21
		moutvloer	21
Algemeen	17	kiemruimte	21
		kiemtrommel	21
Werkkleding	17	kiemtrog	22
		omzetten	22
brouwersvoorschoot	17	moutschop – afb. 2 –	22
		groenmout	22
		moutkiemen	22
Varia	17	spitsen, punten	22
		gaffelen	22
brouwen	17	achterblijvers	22
brouwer	17	bladkiem	22
brouwerij	18	laten grijpen	23
brouwerswagen	18	de klithoop loswerken	23
bierboom – afb. 1 –	18	huzaren	23
kaam	18	trommelmout	23
gistkan	19		
kersensap	19		
		<i>Drogen, vooreesten en eesten</i>	23
Mouten	19	torenmouterij	23
		moutzolder, vooreest	23
Algemeen	19	drogen, vooreesten	23
		windmout	23
mout	19	eest – afb. 3 –	23
mouterij	19	de eest laden	24
mouter	19	eesten	24
moutpersoneel	19		
mouten	19		
moutmand	20	<i>Zuiveren en schroden van het mout</i>	24
moutkipwagen	20		
		poetsen	24
		moutpoetsmachine	25
Reinigen van het brouwgraan	20	schroden	25
		moutmolen – afb. 4 –	25
graanopbergplaats	20	moutmeel	25
brouwgraan	20		
boerenschoon	20		
wanmolen	20	Brouwen	25
trieur	20		
schonen	21	<i>Algemeen</i>	25
Weken en kiemen	21	brouwsel	25
		brouwmeester	25
		brouwersknecht	26
weken	21	brouwhuis	26
weekbak	21	opnemen	26
weekruimte	21	opbrengst	26

## II.2

peilstok	26	hop losmaken	33
over de pegel brouwen	26	hop malen	33
		hoppen	33
		onthoppen	33
<i>Beslaan</i>	27	hopzeef	33
storten	27	hop uitscheppen	33
stortpijp	27	hop uitpersen	33
beslagkuip – afb. 5 –	27	hop-pers	33
voormengen	28	waarschuwingsapparaat	33
voormenger	28	wort	34
brouwwater	28	ongehopte wort	34
beslagwater	28	de ketel schuren	34
waterketel	28		
water opbrengen	28	<i>Afkoelen</i>	34
jager – afb. 6 –	28		
jachtbuis	29	bierpomp	34
waterpomp	29	uitslaan	34
overbewateren	29	koelbak* – afb. 9 –	35
beslaan	29	wortafkoeler	36
beslag	29	platenkoeler	36
roeren	29	koelwater	36
roerkuip	29	koelruimte	36
roerspaan – afb. 7 –	29	wort koelen	36
roerwerk	30	wortkoeler	36
roerwerkmessen	30	bezinkketel	36
kookbeslag	30		
opbrouwen	30	<i>Gisten</i>	36
laten trekken	30		
versuikerd	30	<i>Algemeen</i>	3
<i>Klaren en aftrekken</i>	30	hoofdgisting	3
klaren	30	bovengisting	36
klaringskuip	31	ondergisting	36
kuipstro	31	biergist reinigen	36
aftrekken	31	moedergist	37
wortfilter	31	gistreincultuur	37
filterbaas	31	aankweken	37
lekbak	31	reingist	37
hoofdwort	31	gistkelderpersoneel	37
bostelsproeier – afb. 8 –	31		
nasproeien	32	<i>Hoofdgisting</i>	37
nawort	32		
derde aftreksel	32	aanzetgist	37
bostel	32	gist gereedmaken	37
bostel lossen	32	gard	37
wortpomp	32	gistlepel – afb. 10 –	37
		aanzetten	37
<i>Koken en hoppen</i>	32	aanzetkuip	38
wortketel	32	aanzetkelder	38
koken	32	injecteren	38
wortkoker	33	optrekken	38
hop	33	gisttrekker	38
hop drogen	33	gistkuip	38
hop zwavelen	33	gistvat, gistton – afb. 11 –	38
hopbaal	33	grijpen	38
		gisten	39
		schuimdek	39

brandgist	39	aansteekgat	44
gistschuim	39	spon	44
afschuimen	39	sponlap	44
schuimlepel – afb. 12 –	39	spongat	44
bierstelling – afb. 13 –	39		
vatwig	39	<i>Schoonmaken en teren</i>	44
gistvloot – afb. 14 –	40	biervaten schoonmaken	44
gistgoot	40	vatwasmachine	45
gistfilter	40	vatwasserij	45
gistzeef	41	pekken	45
aanvulbier	41	pekketel	45
aanlaven	41	verven	45
vulketel – afb. 15 –	41		
jong bier	41	<i>Tonnen en bottelen</i>	45
oud bier	41	wachtbak	45
gistruimte	41	tonnen	45
		tapkelder	45
<i>Nagisting</i>	41	sponnen	45
slangen	41	bottelen	45
slangbier	42	bottelarij	45
slanger	42		
vullen	42	<i>Biersoorten</i>	45
legervat	42	donker bier	45
legerkuip	42	licht bier	46
legertanks	42	middel bier	46
legerkelder	42	staartebier	46
nagisten	42		
legeren	42	<b>STROOPSTOKER</b>	47
gelegerd bier	42	<i>Algemeen</i>	47
		stroopstokerij	47
<i>Afwerking van het bier</i>	42	stookhuis	47
<i>Versnijden</i>	42	stroopstoker	47
versnijden	42	stroopstookster	47
versnijbier	43	stroop stoken	47
		loonstoken	47
<i>Klaren</i>	43	loonstoker	47
bier klaren	43	stookloon	47
bierklaarsel	43	stroopregister	48
bierfilter	43	registreren	48
<i>Schoonmaken, vullen en opslaan van vaten en flessen</i>	43	<i>Koken</i>	48
<i>Algemeen</i>	43	suikerbietenmolen	48
bierkelder	43	suikerbietenhak	48
ton	44	suikerbietenmand	48
drager	44	zoetstof	48
anker	44	bindmiddel	48
kwekkertje	44	vacuümketel	48
voorbodem	44	stroopketel	48
achterbodem	44	kluiten	49

## II.2

stookplaats – afb. 16 –	49	sap	54
vuurhaard	49	dik	54
deurtje	49		
vuurgat	49		
asgat	49	<b>Indikken</b>	54
rookkanaal	49		
rooster	50	het sap verhitten	54
draaiboom – afb. 17 –	50	het sap indikken	54
boom	50	roerspaan – afb. 25 –	54
beslag	50	roeren	55
as	50	schuim	55
balk	50	schuimspaan	55
steun	50	afschuimen	55
schroef	50	afdraaien	55
kettinghaal	50	monsteren	55
wiphaal	50		
hefboom	50		
haken	51	<b>Koelen</b>	55
brug	51		
fruit koken	51	strooplepel – afb. 26 –	55
		de ketel leegscheppen	55
		stroopgoot	56
<b>Persen</b>	51	stroopschep – afb. 27 –	56
		koelkuip – afb. 28 –	56
pers – afb. 18 –	51	koeltafel	56
schroefblok – afb. 19 –	51	opstijven	56
hefboom van de pers – afb. 20 –	51		
persbalk	52	<b>Producten</b>	57
persblok	52		
tandradpers – afb. 21 –	52	stroop*	57
hydraulische pers	52	appelstroop	58
perskuip	52	perenstroop	58
deksel	52	suikerbietenstroop	58
persdoek	52	azijn	58
persstro	53	appelvijn	59
vergaarbak	53		
persen	53	<b>Opslag</b>	59
afval	53		
vergaarkuip	53	stroopkan	59
emmer	53	stroopvat – afb. 29 –	59
		stroopmes – afb. 30 –	59
<b>Zeven</b>	53		
		<b>Reinigen van de ketel</b>	59
koperen zeef – afb. 22 –	53		
zeefdoek – afb. 23 –	53	borstel	59
zeef van paardehaar	54	schuurmiddel	60
zeefraam – afb. 24 –	54		
zeven	54		

## TEN GELEIDE

## ALGEMEEN

WLD II.2, waarin de vaktermen van de bierbrouwer en de stroopstoker zijn opgenomen, vormt de tweede aflevering in de reeks die de terminologieën in verband met levensmiddelen in de beide Limburgen inventariseert. Deze aflevering verschilt in opzet en methode van bewerking niet van de eerder verschenen aflevering WLD II.1 (huisbakker en bakker) en WLD II.4 (turfsteker en ertsontginner). De hoofdstukindeling is voor wat betreft de vakterminologie van de bierbrouwer in grote lijnen overgenomen uit aflevering 2 van deel II van het Woordenboek van de Brabantse Dialecten.

De Nijmeegse vragenlijst N 35 was in eerste instantie opgezet om vaktermen te inventariseren die samenhangen met de oude bovengistingsmethode. Dat resulteerde in een vrij geringe respons van de kant van de invullers, omdat dit gistingsprocedé met de ingebruikneming van moderne machines na 1900 nog maar weinig in België en Nederland werd toegepast. Gezien dit resultaat en het feit dat een aantal handelingen en voorwerpen bij de beide methodes identiek zijn, is achteraf besloten om ook dialectmateriaal over de ondergisting op te nemen.

Opvallend in de terminologie van de brouwer is het verhoudingsgewijs veel voorkomen van Duitse termen. Claessen (pag. 0.7) verklaart dit uit het feit dat het gros van de brouwers zijn opleiding in de brouwersscholen van München en Berlijn, later ook van Gent, ontving. Met name toen de nieuwe, ondergistende methode opkwam, drongen Duitse woorden door in het taalgebruik van de brouwer. Bovendien hebben vooral voor de Tweede Wereldoorlog veel Duitse brouwmeesters in Nederlandse en Belgische brouwerijen gewerkt. Termen als *schwelken* voor “vooreesten”, *inmaischen* voor “beslaan”, *überschwänzen* voor “sproeien” en *schlauch* voor “slangen, aflaten” worden ook heden ten dage nog regelmatig in de brouwerij gebruikt.

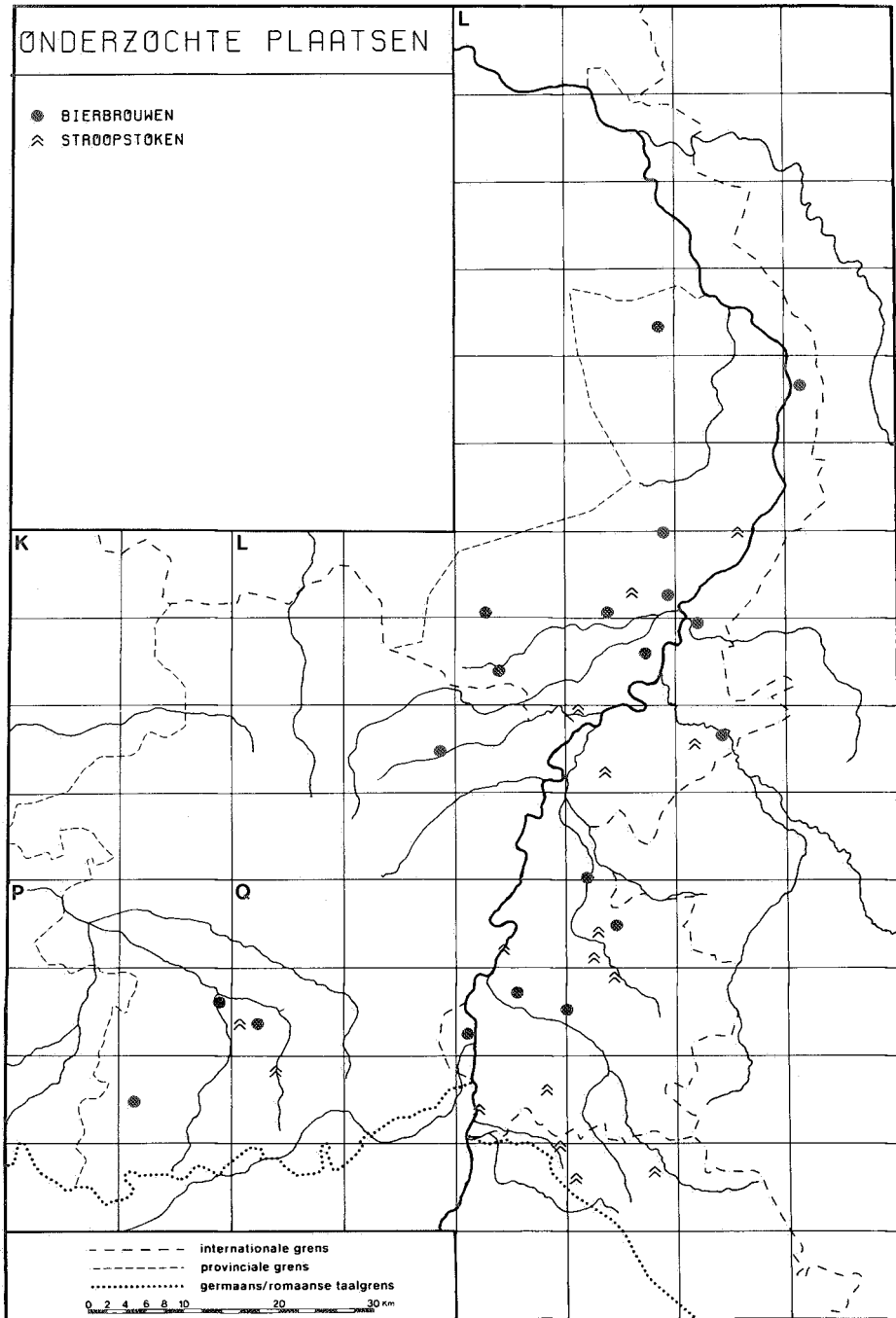
Eenzelfde invloed, maar dan uit het Franse taalgebruik, is merkbaar in de woordenschat van de brouwers in Belgisch Limburg. Voorbeelden daarvan zijn *touraille* voor “eest”, *concasseur* voor “moutmolen” en *dégermeur* voor “moutpoetsmachine”. In al deze gevallen is gekozen voor een woordtype in de Duitse, respectievelijk Franse spelling.

Uit de enquête N 57 van de Nijmeegse Centrale voor Dialect- en Naamkunde bleek, dat het beroep van stroopstoker een typisch Limburgse aangelegenheid was. In Nederlands Limburg was het met name Midden- en Zuid-Limburg, in Belgisch Limburg vooral het Zuiden waar de stroopstokerijen gevestigd waren. Het waren vaak kleine bedrijfjes die gewoonlijk als bijverdienste werden geëxploiteerd. Zie voor het bewerkte gebied ook de overzichtskaart.

## BRONNEN BETREFFENDE DE TERMINOLOGIE VAN DE BIERBROUWER

De belangrijkste bron bij het samenstellen van de lemmata met betrekking tot de vakterminologie van de brouwer was de Nijmeegse vragenlijst N 35. Deze lijst werd

II.2





samengesteld door drs. W. Maarse en aangevuld door drs. P. Vos. Drs. J.A.M. Claessen gebruikte deze lijst in de praktijk bij het verzamelen van dialectmateriaal dat de basis vormde voor zijn doctorale scriptie over het brouwersvak. Naast de in de INLEIDING op het WLD en de in het TEN GELEIDE bij WLD II.1 genoemde bronnen is bovendien gebruik gemaakt van de volgende literatuur.

Centrale Taalcommissie voor de Techniek, *Woordenlijst brouwerij en -mouterij*, Delft, 1951.

P. Chambille de Beaumont, *De bierfabricage in de eerste tien jaren van de twintigste eeuw in Maastricht*, Maastricht, [z.j.]

Hiermee zijn een aantal gegevens opgenomen uit het dialect van Maastricht (Q 95). Zij worden als monografische gegevens beschouwd.

J.A.M. Claessen, *De terminologie van de mouter en brouwer*, doctorale scriptie, Nijmegen, 1974. In deze scriptie is voor de beide Limburgen materiaal opgenomen uit de plaatsen Venray (L 210), Arcen (L 250), Weert (L 289), Panningen (L 290), Heythuysen (L 292), Stramproy (L 318), Horn (L 325), Swalmen (L 331), Posterholt (L 387), Kerkom (P 180), Sittard (Q 20), Schinnen (Q 32) en Meerssen (Q 99). Omdat dit materiaal geënuquêteerd is met behulp van de Nijmeegse lijst N 35, is het ook als zodanig verwerkt. Gegevens uit de scriptie die niet in bovengenoemde lijsten waren terug te vinden, zijn in de bronvermelding als *monogr.* verantwoord.

D. Janssen, *De vaktaal van de watermolenaar aan de Bosbeek en de Itterbeek*, Licentiaatsverhandeling, Leuven, 1975.

Het materiaal uit deze scriptie is in de bronvermelding bij de diverse lemmata opgenomen als *Jan*, gevolgd door het betreffende artikelnummer.

W.J. Maarse, *De vaktaal van de bierbrouwer*, kandidaatsscriptie, Nijmegen, 1965.

W.J. Maarse, *De vaktaal van de bierbrouwer*, scriptie, Nijmegen, 1969.

Hierin is materiaal opgenomen uit Maastricht (Q 95). Het wordt als monografisch materiaal beschouwd.

L[eon] P[luymackers], Een brouwersverleden als een historische roman, in: *Geulrand 15*, juli 1986, pag. 8-13.

A. Quicke, *Verklarend Nederlandsch Woordenboek van het brouwersvak*, Gent, 1926.

P. Viaene, *Uit de taal van het brouwersvak in Centraal-West Vlaanderen*, Lic. verh. Gent, 1975.

P.H. Vos, A. Weijnen, *Woordenboek van de Brabantse Dialecten*, deel II, aflevering 2, Assen, 1983.

A. Winkler Prins (red.), *Geïllustreerde encyclopaedie, Woordenboek voor wetenschap en kunst, beschaving en nijverheid*, Amsterdam, 1870-1882 (16 delen).

#### Zegslieden en medewerkers:

Alken	P 120	Iliaens P.
Heythuysen	L 292	Vossen H.
Horn	L 325	Ramakers P.M., Huyben E., Brüll F.H.J., Alers P.
Kerkom	P 180	Scholenborgh G., dhr. Clerinckx
Maasbracht	L 377	Linssen J., Zorge J.
Maastricht	Q 95	Kerckhoffs G., Chambille H., De Beaumont N.
Meerssen	Q 99	Eggen C., Thissen G., Van Aubel K.

## II.2

Neer	L 294	Stemkens Th., Stemkens H.
Opitter	L 362	Segers J., Cornelissen J.
Panningen	L 290	Claessen J., Janssen J.
Posterholt	L 387	Schoenmakers H., Schoenmakers J.
Schinnen	Q 32	Meens L., Meens M.L., dhr. Meens
Sittard	Q 20	Laudy A.
Stramproy	L 318	Van der Veen C., Van de Winkel L., Stevens J.
Swalmen	L 331	dhr. Hendrickx
Valkenburg	Q 101	Fleuren L.
Venray	L 210	Claessen A., dhr. Janssen
Weert	L 289	Adriaens P.
Wellen	Q 78	Robijns L., Thijs L.

## BRONNEN BETREFFENDE DE TERMINOLOGIE VAN DE STROOPSTOKER

De basis voor het vastleggen van deze terminologie vormde de Nijmeegse vragenlijst N 57, samengesteld door drs. P. Vos en de aanvulling hierop, N 57A, van de hand van drs. H.H.A. van de Wijngaard. Daarnaast is gebruik gemaakt van de volgende literatuur.

F. Biermans, De stroopmakers van Schinnen 75 jaar, in: *Limburg Vandaag*, jaargang 10 (1978-1979), no. 5, pag. 14-15.

P. Reumers, Ziepnaat oet Postert, in: *Roerstreek '85*, jaarboek van de Heemkundevereniging Roerstreek nr. 17, [z.p.] en [z.j.], pag. 206-211.

A. Stevens, *Túngërsë Diksjênêr*, Tongeren, 1986.

J.Ch. Warnier, De stroopmakerij, in: *Heemkalender Limburg*, 3-16 december 1967. Hierin zijn gegevens opgenomen uit het dialect van Eijsden (Q 198). Zij zijn als monografisch materiaal in de betreffende lemmata opgenomen.

J. Weyns, Bezoek aan een kleine stroopstokerij te Aubel, in: *Overmaas Jaarboek 1970*, Halle, 1970, bijlage.

Dit artikel bevat een uitgebreide hoeveelheid dialectmateriaal uit Aubel (Q 249). Gezien de nauwe samenhang tussen dit artikel en vragenlijst N 57 is het materiaal eruit verwerkt als zijnde afkomstig van een vragenlijst.

### Zegslieden en medewerkers:

Aubel	Q 249	Lousberg-Chanteux G., Weyns J.
Baarlo	L 295	Van Couwenberghe L.P., Vos P.
Banholt	Q 196a	Deckers P., Cox H.H.J.
Geulle	Q 18	Raeven P., Kengen F.H.
Jesseren	Q 157	Dien J., Moens M.
Laak	L 379	dhr. Sleuters, Ruyters J.G.H.
Montzen	Q 253	Keufgens J.
Nuth	Q 36	Gardeniers S.G.A.
Pey	L 381b	Bougie J.H., Linssen J.
Posterholt	L 387	Hermans J., Reumers P.
Retersbeek	Q 0112	Paulissen J.H., Paulissen F.

Roggel	L 293	Bergs J., Crompvoets J.
Schinnen	Q 32	Meens M.L., Meens L., Duyzings J.
Sint Pieters-Voeren	Q 247	Brouwers R.
Thorn	L 374	Sniekers L.B.H., Sniekers H.
Wellen	Q 78	Bleus W., Robijns L.

#### VERANTWOORDING ILLUSTRATIEMATERIAAL

De illustraties van aflevering WLD II.2 zijn voor wat betreft de bierbrouwer gedeeltelijk overgenomen uit aflevering WBD II.2 (afb. 2, 4, 7, 8, 10, 12, 14, 15) en uit A. Quicke, *Verklarend Nederlandsch Woordenboek van het brouwersvak*, Gent, 1926 (afb. 1,11). De foto's zijn afkomstig uit de collecties van het Belgisch Openluchtmuseum Bokrijk te Genk (afb. 6, 9, 13) en het Nederlands Openluchtmuseum te Arnhem (afb. 3, 5). De afbeeldingen bij het gedeelte dat de vaktermen van de stroopstoker behandelt, zijn van de hand van E. Ponten. Voor deze tekeningen dienden als model de afbeeldingen bij het artikel van J. Weyns, *Bezoek aan een kleine stroopstokerij te Aubel*, in: *Overmaas, Jaarboek 1970*, Halle, 1970, bijlage. Drs. J. van Schijndel is samen met Bert Statema verantwoordelijk voor de realisering van de kaarten.

#### ALFABETISCH REGISTER

Het alfabetisch register van deze aflevering is samengesteld door drs. J. van Schijndel en Mw. C. Stutvoet.

#### FINANCIËLE STEUN EN BEGELEIDING.

Aflevering WLD II.2 kon tot stand komen doordat de provincie Nederlands Limburg de arbeidsplaatsen van dr. H. Crompvoets en drs. H.H.A. van de Wijngaard bekostigde. De werkzaamheden stonden onder toezicht van de Begeleidingscommissie W.L.D. II onder voorzitterschap van dr. J. Tans. De wetenschappelijke projectleiding was in handen van prof. dr. J. Goossens en prof. dr. A. Hagen. Het werk werd uitgevoerd aan de Nijmeegse Centrale voor Dialect- en Naamkunde van de Katholieke Universiteit Nijmegen.

De gezamenlijke Limburgse brouwerijen, Alfa, Brand, Gulpener, De Leeuw, Lindeboom en De Ridder schonken een financiële bijdrage die werd gebruikt bij de voorbereiding van deze aflevering, terwijl de Nederlandse Organisatie voor Zuiver-Wetenschappelijk Onderzoek (Z.W.O.) een subsidie voor de drukkosten verstrekke.

oktober 1987

drs. H.H.A. van de Wijngaard  
dr. H. Crompvoets