

Taal verdient net zoveel aandacht als uw gast

Ook taalgebruik weerspiegelt professionaliteit

Een artikel over veelgemaakte fouten in horecateksten
opgetekend door culinair journalist en publicist Pieter J. Bogaers

Gasten komen bij u vanwege uw keuken en misschien ook wel om een middag of avond lang aandacht te krijgen. Het is aan u als vakman of -vrouw om daar voorzichtig gedoseerd mee om te gaan: te veel aandacht kan als storend ervaren worden, maar te weinig aandacht is ook een bron van ergernis. De gast zou aan één blik genoeg moeten hebben om te bewerkstelligen dat de glazen bijgevuld worden, een vers schaalpje boter of wat vers brood op tafel verschijnt.

In het horeca-vak is non-verbale communicatie erg belangrijk. En (de Nederlandse) taal hebben we nodig om met onze gasten te communiceren. Daarom praten we. Daarom schrijven we. Mondeling communiceren is doorgaans *niet* het probleem, maar als gerechten en hun bereidingen aan het papier toevertrouwd moeten worden, dan is dat een mooie test voor de taalkennis en de regeltjes die daaraan verbonden zijn.

Taal=sport

Velen zien gastvrijheid als een sport: het is het doel om mensen zo tevreden mogelijk naar huis te laten gaan. Zie ook taal als een uitdaging en besteed er serieuze aandacht aan. Net als voor elke sport zijn er ook regels voor het gebruiken van taal. In verschillende boeken worden die regels voor het Nederlands beschreven. Belangrijkste boek: *Schrijfwijzer* van Neerlandicus *Jan Renkema*. Dit dikke boek behandelt allerlei kwesties als 'wanneer een hoofdletter?' Is het dat of wat? Kan je of kun je iets? Welke leestekens gebruiken we, wanneer en op welke plaats? Hoe worden telefoonnummers en bedragen correct genoteerd? Getallen: letters of cijfers? Wie de *Schrijfwijzer* koopt krijgt ook online toegang tot het boek door een code te gebruiken die zich in het boek bevindt. Daarnaast is de *Woordenlijst Nederlandse Taal* het middel om discussie over spelling uit te sluiten en in kwesties rondom spelling van relatief nieuwe woorden is er ook nog het genootschap Onze Taal met een eigen website.

Conventies

Wanneer men binnen een hotel of restaurant besluit taal serieus te nemen, dan doe je er goed aan om binnen de organisatie af te spreken naar welke regels geleefd wordt. Dat voorkomt lange discussies. Het leven is – op dit vlak – het eenvoudigst als voor spelling de *Woordenlijst Nederlandse Taal* gehanteerd wordt en voor het overige de *Schrijfwijzer*. Deze geldt al sinds de eerste editie uit 1979 als hét kompas voor schrijvend Nederland en Vlaanderen.

Volstrekt van de hak op de tak springend, hierbij een opsomming van zaken die in de horeca steeds weer terugkomen:

Nederlands:

- 'huisgemaakte': komt niet voor in de Van Dale of de officiële *Woordenlijst Nederlandse Taal* en is dus geen goed Nederlands. Het is een anglicisme afgeleid van 'homemade' of een germanisme afgeleid van 'hausgemacht'. Moet 'eigengemaakte' (niet erg mooi), 'zelfgemaakte' of 'zelfbereide' zijn, 'onze eigen' of 'in eigen huis gemaakte' of gebruik een formulering als 'van onze chef' of 'van onze eigen patissier' of 'uit eigen keuken'.
- germanismen gebruiken we liever niet: middels, meerdere, onbestemd, onderbouwen, gewetensvol, de negentiger jaren (door middel van, verscheidene, vaag, motiveren, nauwgezet, de jaren negentig)
- 4 gangen diner: staat heel laks, lui, gemakzuchtig en slordig! 'Geen cijfers gebruiken in lopende teksten' is de regel en alles aan elkaar. Moet dus 'viergangendiner' zijn of doe eens origineel, bijvoorbeeld: diner (vier gangen).
- meer over telwoorden: tot en met twintig getallen in woorden, daarboven in cijfers. Ronde getallen als vijftig, honderd of duizend ook in woorden.
- apéritif (zien we nog geregeld): moet aperitief zijn.

Final check

een service van Close encounters publishing | initiator van Bijzondere Hotels & Restaurants
(06) 53 555 022 | fc@close-encounters.nl

- ‘ten alle tijden’ ... knap: bevat maar liefst drie fouten; het is: ‘te allen tijde’, maar beter is: ‘altijd’.
- het is: “Bij dezen sturen wij u ...” en niet ‘bij deze’. Beter: hierbij.
- tezamen (met een Z!) kan, maar beter is samen.
- dit gaat vaak fout: het woord ‘aantal’ is in principe enkelvoud. Dus niet ‘een aantal mensen ZIJN’, maar een aantal mensen IS (ander voorbeeld: daarbij komt een aantal gerechten voorbij; niet komen). Het Genootschap Onze Taal raakt overigens van dit spoor af ...
- schrijf woorden die bij elkaar horen aan elkaar (raar overigens dat dit voor ‘bij- of aan elkaar’ niet opgaat), zo is het dus MRIJ-rund, niet MRIJ rund, bloemenservice, niet ‘bloemen service’ en truffelmayonaise en niet truffel mayonaise, privéterrass en niet privé terras. Ja ... in de Engelse taal schrijf je bijna alles los, maar hier doen we dat niet.
- high tea? U bedoelt waarschijnlijk afternoon tea. Als u thee met verschillende soorten patisserie, scones, clotted cream en hartige sandwiches met ei, zalm, komkommer of tonijn bedoelt, dan heeft u het over afternoon tea en niet high tea. Waarschijnlijk zijn we al te laat met deze waarschuwing ... Op zowel het redactioneel deel van BijzondereHotels als van BijzondereRestaurants heb ik daarover een wat langer artikeltje geschreven.
- crème brûlée (dit is de enige correcte schrijfwijze van dit dessert der desserts).
- het is sint-jakobsschelp, maar beter nog -mossel, want slechts weinigen eten de schelp. Coquille mag ook.
- hardnekkig fout: een luxe kamer of een luxe diner. ‘Luxueuze’ is de correcte vorm van dit bijvoeglijk naamwoord afgeleid van het zelfstandig naamwoord ‘luxe’. Wat wel kan is: de luxekamer of een luxediner (aan elkaar dus), zoals bedoeld in ‘de luxueuze kamer’ of ‘het luxueuze diner’. Je kunt je echter afvragen of dit woordgebruik aansluit op de behoefte van de gast; andere woorden zijn wellicht passender als ‘comfortabel’ of ‘prettig’.
- ... met ‘een tartaar’ van tonijn. Niet doen! Gewoon ‘met tartaar van’. Het woordje ‘een’ heeft geen enkele toegevoegde waarde en staat ook wel een beetje gek.
- ‘U kan’ of ‘u kunt’? Komt vaak voor in teksten rondom arrangementen. Het verschil zit ’m hierin: wanneer je ‘kan’ gebruikt, wordt bedoeld of men er fysiek toe in staat is, bij ‘kun’ gaat het om de mogelijkheid, de geboden optie. Veilig is dus: ‘u kunt van deze mogelijkheid gebruikmaken’.
- verwijzwoorden die of dat? Bij de-woorden die en bij het -woorden dat. Dus: de maître die ..., het gerecht dat... .
- een ‘drietal’ gerechten. Fout! ‘Drie gerechten’ is voldoende. Wel kan: het drietal liep naar binnen. De toevoeging -tal wil eigenlijk een onzekerheid uitdrukken en kan dan ook het best gebruikt worden bij grotere getallen. Met het zinnetje ‘Er hing nog een tiental jassen’ weet de verteller niet of het er nou precies tien waren; het konden ook negen of twaalf jassen zijn.
- ‘er’ kan in acht van de tien gevallen weggelaten worden. Probeer steeds maar of het ook zonder kan!
- de apostrof is altijd de ’ en niet de ‘ (lijkend op een 9 dus en niet de omgekeerde 9 die op een 6 lijkt).
- het en-teken of formeel de ampersand (&) gebruiken we nooit in lopende teksten (fout is dus ‘kalfslever & gebakken ui’). In namen (Thöne & Co.) mag dat wel.
- het werk van Jansen is ‘Jansens werk’ (S eraan vast) en niet ‘Jansen’s werk’. De apostrof gebruiken we pas als er gevaar bestaat dat het woord verkeerd uitgesproken gaat worden, voorbeeld: Bordeaux’ haven, Max’ boek, Joris’ fiets staat naast Eriks fiets). In het Engels is het overigens altijd ’s zoals in Lay’s Chips.
- in datzelfde licht: sommige keukens zeggen in de stijl te koken van de landen rond de Middellandse Zee die in het Frans de Méditerranée heet. Je voert dan een mediterrane keuken (met kleine letter!) en gerechten hebben een ‘mediterraan’ karakter, niet mediterraaN of Mediterraan. Zelfs de mensen van Unilever gaan regelmatig in de fout.
- hier een leuke: ‘tafelwaters’. Vanuit het Vlaams de Nederlandse woordenlijst ingerold, maar niet mooi. Je zegt immers ook niet ‘inclusief koffies en theeën’ alleen omdat u meerdere soorten aanbiedt. Gewoon: ‘... inclusief tafelwater, koffie en thee’. Hetzelfde geldt voor boter. Het Nederlands meervoud van boter is ‘verschillende botersoorten’ of ‘soorten boter’. Nog een? ‘Groentjes’ als bedoeld in kleine soorten groente of een verzameling groene groenten. Een groentje is iemand die net begint. Groentjes in de keuken is zeer Vlaams. Nederlanders zijn dol op verkleinwoorden.
- aanhalingstekens: vraag je altijd af waarom je ze zou gebruiken. Dit wordt vaak fout gehanteerd. Gebruik alleen in citaten dubbele aanhalingstekens (“...”), anders, bij noodzakelijke verbijzonderingen, enkele (‘...’), maar meestal is het overbodig. Bijvoorbeeld: ... maak dan gebruik van ons ‘Wellness-arrangement’. In dit geval kunnen de aanhalingstekens weggelaten worden omdat de verbijzondering bestaat doordat wellness

Final check

een service van Close encounters publishing | initiator van Bijzondere Hotels & Restaurants
(06) 53 555 022 | fc@close-encounters.nl

al met een hoofletter geschreven wordt. Overigens kan dat net zo goed met een kleine letter. Dus: ... maak dan gebruik van ons wellness-arrangement.

- een koppelteken (-) blijft staan tussen een vreemd en een Nederlands woord (zie vorig punt).
- de puntkomma: in toenemende mate – zo valt ons op – wordt het ;-teken (de puntkomma) gebruikt waar een dubbele punt bedoeld wordt. Een ; is de kruising tussen een punt en een komma en wordt gebruikt waar nadrukkelijk een bijzin begint; geen uitleg van het voorgaande.
- – tekst – (tekst tussen streepjes); de streepjes heten gedachtestreepjes (waarom dit de correcte spelling is, is mij een raadsel) en de tekst dient dus een (bij)gedachte uit te drukken. Deze streepjes zijn breder dan het koppelteken (-) en kunnen gemaakt worden met Ctrl+numeriek minteken of met alt-0150.
- accenten: als iets beklemtoond moet worden, doen we dat met een accent aigu (é), en dat staat los van de uitspraak. Bijvoorbeeld: Wij gaan wél! (dus niet naar de *klank*: wèl).
- vaak wordt men verleid te schrijven: bij ontvangst krijgt u één kopje koffie. Ga er maar vanuit dat deze schrijfwijze zelden nodig is. Doe het alleen als het met nadruk om het telwoord 1 gaat.
- afk.: niet doen! Afkortingen leveren een onrustig tekstbeeld op (punten in het midden van een zin) en zijn feitelijk vaak onnodig. De lezer zou zich bovendien kunnen afvragen: waren de letters op of was er niet genoeg ruimte op het papier? Vooruit: *btw* mag wel. Maar zonder puntjes!
- afkortingen mogen wel in titulatuur: echter, vroeger werd achter een samentrekking (bijvoorbeeld drs., mr. en ir.) géén punt gezet, maar nu doen we dat wel omdat mensen met verschillende titels (prof. dr. ir.) afkortingen en samentrekkingen door elkaar heen lopen. Eenheid is beter, zo vinden de hedendaagse taalkundigen. Wij zijn het daarmee eens.
- ‘de heer’: komt voor in de Bijbel (maar dan traditioneel met hoofletter), maar niet in eigen teksten over eigen mensen zoals: ‘Het was de eerste openingshandeling van onze directeur de heer M. van der Vught.’ Dat is wat je in goed Nederlands wichtigtueri noemt. Journalisten zullen een dergelijke formulering ook nooit overnemen uit bijvoorbeeld een persbericht, maar altijd zoeken naar een voornaam en de formulering ‘de heer’ weglaten. De boodschap is: schrijf promotionele teksten altijd zoals ze in een krant te lezen zijn. In een brief naar relaties kan het eventueel wel, maar ... ik raad het af. Het gebruik van een voorletter in plaats van een voornaam creëert een enorme afstand. Dus voornaam gebruiken en dan is het meteen overbodig om ‘de heer’ voor Hans te zetten. Doe het vooral wél als de persoon een androgyne voornaam heeft zoals Anne. Maar in de regel is natuurlijk meteen duidelijk of het om een man of vrouw gaat als de voornaam gebruikt wordt. Denk daar ook aan bij het ondertekenen van een brief.
- gebruik in teksten geen woorden als ‘lekkere’, ‘overheerlijke’ of nog erger ‘smakelijke’.
- laat kelners gasten nooit ‘eet smakelijk’ of ‘smakelijk eten’ wensen, hoe goed bedoeld ook, maar in bepaalde kringen is dit absoluut not done. Het wordt gezien als een inmenging en als een totaal overbodige opmerking, want het eten hoort immers met zorg en dus ‘smakelijk’ bereid te zijn.

Prijzen: tja ... hoe zullen we het brengen?

Eigenlijk het belangrijkste van deze business: het prijskaartje. Daar maken we omzet en hopelijk winst mee. Maar hoe noteren we een prijs? In sommige deftige restaurants krijgen de dames in het gezelschap een menukaart zonder prijzen. Très chic! Niet iedereen kan dat echter waarderen en je kunt je vraagtekens hierbij stellen vanuit emancipatoir perspectief.

Dan zijn er (ouderwetse) exclusieve restaurants die zulke hoge prijzen hebben dat beslist een camouflagetechniek nodig is om gasten niet hyperventilerend naar buiten te zien rennen. Die truc is: bedragen voluit schrijven in een cursief *moeilijk leesbaar lettertje*. Dat staalt iets uit van: als u hier in ons gerenommeerde restaurant naar prijzen moet vragen, dan kunt u het zich waarschijnlijk niet veroorloven hier te eten. Librije’s Zusje Amsterdam doet het zo ...

Voor reguliere restaurants:

Om te beginnen: plaats altijd eerst het euroteken (Alt-0128 of op veel toetsenborden Ctrl-Alt-5, dan wel Opt-2 op de Mac), dan een spatie en het bedrag. En houd een bedrag optisch zo klein mogelijk. Dus niet: € 27,00. Geen nullen gebruiken, maar vervangen door het min- of koppelteken, dus € 27,- (onzin natuurlijk, maar € 27,00 lijkt psychologisch in de verte toch nog een heel klein beetje op € 2700 terwijl € 27,- meer no-nonsens is).

Dit zien we steeds vaker: € 75.-. Moet zijn € 75,- met een komma natuurlijk. In Nederland (en Europa) wordt een punt gebruikt voor de scheiding der duizendtallen; de komma is het decimale scheidingsteken. Het is

Final check ✓

een service van Close encounters publishing | initiator van Bijzondere Hotels & Restaurants
(06) 53 555 022 | fc@close-encounters.nl

Angelsaksisch om een punt te gebruiken waar onze komma staat. Maar ... we zijn hier in *Nederland*, ook al werken we in een internationaal georiënteerde organisatie.

Sommige restaurants kiezen ervoor om ronde getallen te hanteren: € 29 dus zonder punt of aanduiding voor centen. Prima, maar ben dan consequent.

Onderzoek wijst overigens uit dat mensen iets minder onder de indruk van prijzen zijn als het euroteken helemaal weggelaten wordt! Geeft ook best rust in de kaart. En dan ook niet meer met ,50 of ,95 werken graag; ronde getallen graag.

Hoofdletters

- hoofdlettergebruik in z'n algemeenheid: beperk dat Omdat Het Een Erg Onrustig Tekstbeeld Oplevert! Alleen voor (product)namen of namen van zalen, units of afdelingen et cetera (dus de afdeling Marketing is correct). Alleen Duitsers gebruiken voor elk zelfstandig naamwoord nog een beginkapitaal.
- U of u? In de regel met een kleine letter. U als hoofdletter staat bijna kruiperig of slaafs en op z'n minst zéér ouderwets.
- bij sommige bedrijven zit het enorm ingebakken en zal deze opmerking aan dovenmansoren gericht zijn, maar ondertussen blijft het wel fout: functies schrijven we in het Nederlands namelijk altijd met kleine letters. Dit staat bescheiden en relativerend. Het is dan ook 'premier Rutte' en alleen héél erg lang geleden schreven we 'Minister-President Drees'. Dus: Daarna stelde algemeen directeur Geert van Beek de nieuwe chef-kok Dirk van Mooy voor. Niet: President en Algemeen Directeur de heer Marcel van Aelst heette de gasten welkom. Formuleringen als 'Onze directeur, de heer Ton de Cruiff, wenst u van harte welkom!' En we uw gebeente hem met 'mevrouw' aan te spreken.
- het woord 'meesterkok', ook SVH-meesterkok: kleine letter, al is het een eretitel en ook al is de SVH het er vast niet mee eens. Bedenk (en dat geldt ook voor functies): het woord heeft die hoofdletter niet nodig.
- chef-kok: kleine letters en met koppelteken, executive chef twee woorden zonder koppelteken, souschef, één woord, chef de partie ... kleine letters en 'onze chef' altijd met kleine letter.
- druiven- of bijvoorbeeld appelrassen en bloemensoorten: altijd kleine letters. Dus jonagold, krokus, goudrenet, chardonnay, sauvignon blanc, zibibbo, marsanne, viooltje, tulp, roos, viognier, pinot noir, maar ook 'een glas champagne' en niet Champagne (en alstublieft geen 'bubbels' of 'prik'). Wel: deze wijn komt uit de Champagne(-streek). Streken wél met hoofdletter dus (Chablis, Meursault, Bourgogne, Napa Valley, Rueda, Pantelleria et cetera), maar – net als bij het product champagne – schrijf je 'een fles bordeaux'. Italiaanse prosecco en Spaanse cava, met kleine letters dus.
- feestdagen: Kerstmis, Pasen, maar 'met kerst', het kerstmenu, een 'goede paas gewenst' of 'oud en nieuw' ('met kerst en Pasen gesloten' is dus de juiste schrijfwijze).
- dagen van de week en maanden: kleine letters.
- het is Parmezaanse kaas, maar pasta met geraspte parmezaan. In het eerste geval wordt verwezen naar de plaats Parma en verderop gaat het om het product parmezaan. Kleine letter dus.
- garnituurbenamingen in hoofdletters? Wij van wc-eend adviseren u dat *niet* te doen. Het kan mooi zijn als elke regel met een hoofdletter begonnen wordt, maar laat het daarbij. Meer gebruik van (veel) hoofdletters levert een erg onrustig tekstbeeld op. Misschien is alles in kleine letters wel heel rustig en chic.
- de juiste notatie van 'graden Celsius' is: aantal graden, gradenteken, spatie, hoofdletter C, dus: 80° C, maar een samenstelling met getal en symbool verliest de spatie na het getal en krijgt een streepje na het symbool, dus: een 63°C-ei. Hoogst merkwaardig inderdaad.

In correspondentie:

Aanhef in correspondentie: je ziet steeds vaker het uit Vlaanderen overgewaaid 'Beste,' zonder er verder een naam aan toe te voegen. In Nederland wordt dat niet erg gewaardeerd, althans mij is het een gemakzuchtige veel te informele gruwel. Gewoon wat moeite doen en tijd investeren in een goede database waarmee uw gasten persoonlijk benaderd kunnen worden. Gebruik in de aanhef nooit 'meneer', maar het misschien wat ouderwets klinkende 'mijnheer' ('meneer' is de spreektaalvorm van 'mijnheer'). Als een niet-gepersonaliseerde mailing verstuurd moet worden, gebruik dan toch maar het formele: Geachte heer, mevrouw, (en niet omgekeerd). Niemand zal daarover vallen. 't Is net als met kleding: *better over- than underdressed!*

Final check

een service van Close encounters publishing | initiator van Bijzondere Hotels & Restaurants
(06) 53 555 022 | fc@close-encounters.nl

Engels of Nederlands?

Onze maatschappij verengelst en dat zouden we jammer moeten vinden want het Nederlands is een mooie taal. “Je kunt je limits natuurlijk proberen te tracen door een beauty treatment te ondergaan in ons wellness centre, waarna je ook nog kunt shoppen tijdens de sale terwijl een babysit je kids checkt.”

Tja, da's een zin met behoorlijk wat overbodig Engels. Ben je ervan bewust dat er vaak hele mooi Nederlandse alternatieven zijn. Laten we dat koesteren.

Uitspraak ... ook een taalkwestie

Ook daar kan iets fout gaan:

in Nederland door elke slager en verder massaal verkeerd uitgesproken: *entrecote*. Die tweede T hoort er in het Frans ook bij. Je zegt immers ook niet [koo dazuur] of [koo du-ron] en dus ook geen [antre-koow]. Onthoud dus: [antruh-kooT]. 't Zal niet zo veel voorkomen, maar woorden met *oi* erin, spreek je als [oor] uit. Dus notoir is [notoor] en niet [noo-twaar]. Een exploit (inmiddels verouderd) is een ... [exploot] inderdaad. Oisterwijk is [oosterwijk]. O ja ... het eigentijdse warmwaterbad: de Zwitserse roner. Gewoon zó uitspreken en niet [reuner]. En gut ja waarde sommeliers: Zuid-Afrikaanse plaatsnamen als Stellenbosch en Franschoek spreek je gewoon met een S uit: *stellenbos* en *franshoek*.

Recepturen en keukenjargon

Als recepturen uitgewerkt worden voor gebruik door gasten, let dan op een consistente stijl. Geef eerst de naam van het gerecht, daarna (eventueel geclusterd) de ingrediënten, daarna de bereidingswijze, ook als het nodig is in clusters.

Een aantal zaken:

- zoals eerder besproken is het 100° C (het gradenteken is in Word (pc): Ctrl-Shft-2+spatie; op de Mac alt-0 of opt-k° of shft-opt-8°
- meld wat voor oven, traditioneel of hetelucht
- afkortingen: cl, dl, l, gr, kg, el, thl
- geef bereidingstijden aan en eventueel ook de
- het is 'het knoflook' en 'het basilicum'
- carpaccio: benaming gebruikt om aan te geven dat een gerecht diep ROOD is. *Vittore Carpaccio* (1465-1520) was een Italiaanse schilder die bekend stond om zijn bijzonder fraaie diepe kleur *rood*. Dit betekent dat een carpaccio van witvis, coquille of iets anders wat niet dieprood is, onzinnig is. Carpaccio van rode biet zou moeten kunnen, maar niet van kalfsvlees, coquille of zalm. Gebruik dan gewoon 'dun gesneden'. Niks mis mee.
- duxelles: altijd meervoud
- het is sliPtong, niet sliBtong (ze komen niet uit het slib, maar kunnen onder het net door glijpen); overigens hoort sliptong niet op de kaart.

Final check

een service van Close encounters publishing | initiator van Bijzondere Hotels & Restaurants
(06) 53 555 022 | fc@close-encounters.nl

En zo is er nog veel meer ...

(o ja ... deze drie puntjes aan elkaar heten samen een beletselteken; daar gaat altijd een spatie voor en na)

Er valt vast nog het een en ander te verwerken in dit document en daar wordt dan ook aan gewerkt. En ook wij (ik) zijn niet foutloos. We hebben wel eens gezegd: de foutloze productie bestaat niet, maar ... daar moeten we natuurlijk wel naar streven.

Pieter J. Bogaers

Een recente versie kan altijd opgevraagd worden via fc@close-encounters.nl.
Dit is versie 1.20 (augustus 2018)

Geraadpleegde naslagwerken:

- ANS (Algemene Nederlandse Spraakkunst), banden 1 en 2 (Haeseryn, Romijn, Geerts, De Rooij en Van den Toorn, Martinus Nijhof | Wolters Plantyn)
- Handboek Stijl (Burger & De Jong, Martinus Nijhof)
- Handboek Verzorgd Nederlands (M. Klein & M. Visscher, Martinus Nijhof)
- Leestekenwijzer (P.J. van der Horst, Sdu)
- Schrijfwijzer (Jan Renkema, Boom, 2014, derde druk)
- Woordenlijst Nederlandse Taal (Nederlandse Taalunie)

Close encounters' Final check-service is er om u te helpen met tekst: schrijvend of controlerend.
Neem contact op met Pieter J. Bogaers via (06) 53 555 022 of pjb@close-encounters.nl.

Nota bene: er zijn abonnementen om 'al' uw uitgaande teksten te controleren.
Vraag naar tarieven en voorwaarden.