

## ZANTEN. - Oostvlaamsche Gebakken.

---

### A. De Hansbeeksche « Schietspoelen ».

---

De herfstkermis van Hansbeke, die op Zondag na den 9 Oktober gehouden wordt, is in de omgeving steeds vermaard geweest wegens de appeltaarten, die er dan gebakken worden.

Deze taarten hebben den vorm van een halven cirkel met ongeveer 12 centimeter doorsnee, en worden bij de gewone bakkers gebakken. Tot omtrent 1870 werd alles met de hand vervaardigd, maar van toen af werden ze gemaakt in tuigjes: een plankje met handvatsel, met daarop een toelukenden vorm uitgehold in den vorm van een taart.

Alhoewel de " Schietspoelen „ (want zoo noemt men dat fijne Hansbeeksche gebak) nog steeds wijd vermaard zijn, en vele liefhebbers kennen, is de afzet minder groot dan vóór een halve eeuw, toen men er niet genoeg gereed maken kon, en er eens 20.000 stuks van verkocht werden. Deze taarten werden ter plaatse opgegeten en ook al naar huis meegedragen.

Het gebruik appeltaarten te maken bestaat ook in het stadje Suchtelen, in Rijnpruisen, waar ze bijzonder geprezen zijn, bij ieder maal opgedischt worden, en steeds den voorrang hebben op al het andere gebak, dat bij de kermis te voorschijn komt. Suchtelen is een aloud dekenathoofdplaats gelegen aan het riviertje de Niers, aan den voet van boschrijke en schilderachtige hoogtepunten. Het ligt ongeveer 20 kilometer ten Z.-O. van Venlo en 23 kilometer ten N.-O. van Roermond.

Het is ons een gunstige gelegenheid om den heer Vuylsteke, gemeentesekretaris te Hansbeke, oprecht te danken voor de inlichtingen, die hij ons over zijn gemeente verstrekke.

## B. De « Fietemarullen » van Ronse. (1)

---

De " *fietemarullen* „ of " *fietemarollen* „ zijn een soort van langwerpige, rolronde gebakken, ongeveer drie decimeters lang en één decimeter dik, uit bloem en eiwitschuim vervaardigd. Ze zijn zeer licht, weinig stevig en worden met een fijne koord gesneden. Alhoewel gekend in een groot deel van Oost-Vlaanderen en van West-Vlaanderen, (zie De Bo's Westvlaamsch Idioticon en Joos' Waasch Idioticon, blz. 214) zijn zij een specialiteit van Ronse, waar ze ook naar het Fransch " *échaudés* „ genoemd worden.

Deze koeken werden vroeger voornamelijk gebakken bij gelegenheid van den " *Fiertel* „, " *Fietel* „, in den volksmond, den bekenden ommegang met de relikwiekast van St. Hermes op H. Drievuldigheidsdag. Het was de gewoonte, dat ieder vreemdeling, die den " *Fiertel* „, bijwoonde, ten minste één " *fietemarul* „, naar huis medenam. Is. Teirlinck in zijn Zuid-Oostvlaandersch Idioticon, 1<sup>e</sup> deel, blz. 423 beweert, dat het woord " *fietemarul* „, van Franschen oorsprong is: *vit de marolle* (?) en een obscene beteekenis heeft. Aan te merken valt, dat in de streektaal van Ronse " *fietemarul* „, ook wil zeggen: mannelijk geslachtsdeel, wat waarschijnlijk op de eerste beteekenis van het woord terugslaat, ook nog: gepraat, gesnap, dwaas beslag: " 'k Lache mee zijne *fietemarul* „, (Is. Teirlinck). 't Schijnt ook dat de Ronsenaars kwaad zijn als men hun een " *fietemarul* „, vraagt. Heden ten dage is het bakken van die smakelijke koeken veel verminderd, ze zijn te Ronse nog slechts bij enkele pasteibakkers te vinden.

F. Van Es.

---

---

(1) Wij bedanken den heer Logaesse, gemeenteontvanger te Ronse, voor de verstrekte inlichtingen.

## C. De Geutelingen van Elst. (1)

---

Elst-bij-Nederbrakel is bekend voor zijn bedevaart naar Ste Apollonia (in den volksmond *Sinte Plone*), de patrones der kerk, die er aangeropen wordt tegen de tandpijn. Gedurende het octaaf van St<sup>te</sup> Apollonia, dat begint op haar feestdag, vallende op den 9<sup>n</sup> Februari, is de toeloop van volk nogal groot. Den eersten Zondag na 9<sup>n</sup> Februari is het ook kermis te Elst. Bij deze gelegenheid is het de gewoonte in bijna al de huisgezinnen aldaar *geutelingen* te bakken.

De *geuteling* is een koek, die den vorm en de grootte heeft van een pannekoek. De "temper", (het beslag) is samengesteld uit beste tarwemeel, volle melk en eieren en wat gist. Dit beslag is zoo vloeibaar, dat het door middel van een schoteltje of een langsteligen lepel op den gereinigden vloer van een heeten oven kan *gegoten* worden, vandaar de naam *geuteling*. Men kan naar gelang de grootte van den bakoven van tien tot vijftien *geutelingen* ineens bakken. Als ze klaar zijn worden deze lekkere koeken met boter besmeerd en zoo opgegeten.

Ook te *Louise-Marie* bestaat de gewoonte *geutelingen* te bakken. In oogsttijd, bij het inhalen van den haan (van het laatste voer), worden de werklieden ook wel door de pachtster op *geutelingen* vergast. (Zie ook Is. Teirlinck's *Idioticon*, II, blz. 397).

F. Van Es.

---

(1) Wij bedanken den heer R. Van der Stock, gemeentesekretaris te Elst, voor de verstrekte inlichtingen.