

HEMELS BROOD... DAGELIJKS WERK

DE HOSTIEBAKKERIJ OP HET BEGIJNHOF VAN TURNHOUT (DEEL 1)

In dankbare herinnering aan Frans Jacobs en Grootjuffer Johanna de Boer

Ongeveer 90 jaar lang – van circa 1870 tot 1961 – hebben de Turnhoutse begijnen dagelijks hun "hemels brood" gebakken. Dat gebeurde deels in de infirmerie, deels in het noviciaat en het Begijnhofmuseum. (Foto 1) Dat blijkt overduidelijk uit een eerste studie door wijlen Frans Jacobs († 1996), één van de grote pioniers van De Vrienden van het Begijnhof. In tegenstelling tot de meeste andere begijnhoven¹ was de hostiebakkerij in Turnhout één van de hoofdbezigheden en een belangrijke bron van inkomsten voor de begijnengemeenschap. Met veel piëteit en enthousiasme heb ik, in het kader van de publicatie in het Jaarboek van Taxandria 1999, deze studie verder afgewerkt. Ze werd een jaar later in een afzonderlijke editie opnieuw uitgegeven door De Vrienden van het Begijnhof en is thans verkrijgbaar in het Begijnhofmuseum.²

In het eerste deel van deze bijdrage wil ik het kort hebben over de sacrale dimensie, met andere woorden de oorsprong van het "hemels brood" of de hostie, om nadien wat uitgebreider in te gaan op het technische aspect van de hostiebakkerij. In het tweede deel (Begijnhofkrant nr. 8, herfst 2004) zult u uitgebreid kunnen lezen over het economische aspect, met aandacht voor onder meer de kostprijs, de klanten, de opbrengst en het loon van de begijnen-werknemers. En als ons opzoekwerk goed opschiet, krijgt u wellicht ook nog wat gegevens over de periode van 1870 tot 1895.

De sacrale betekenis van het hemels brood

De bijbelse oorsprong van het hostiebrood is te vinden in het Laatste Avondmaal op Witte Donderdag, met op de achtergrond de zogenaamde "toonbroden" uit het Oude Testament (boek Leviticus). Bij joodse maaltijden hoorde traditioneel een dankzeggingsritueel over het brood en de wijn, uitgesproken door de huisvader. Tijdens het Laatste Avondmaal gaf Jezus een volledig nieuwe inhoud aan dat ritueel door bij het breken van het brood de woorden uit te spreken "Neemt en eet, dit is mijn lichaam", met andere woorden de zogenaamde transsubstantiatie of het eerste misoffer. (Foto 2) Wie daarover meer wil lezen, vindt in bovenvermelde uitgave zeer interessante gegevens (p. 9-10).

Hoe werd het hostiebrood vervaardigd?

Wie uitgebreid wil vernemen hoe de monniken van Cluny in de 10de eeuw hosties baken, verwijs ik graag naar de vermelde uitgave (p. 11), een uiterst merkwaardig en mysterieus verhaal. De Turnhoutse begijnen gingen echter prozaischer en eenvoudiger tewerk dan de middeleeuwse monniken in Cluny. We laten daarover het best wijlen Grootjuffer de Boer even aan het woord³:

- lanka: Wat voor werk deed u?
- Juffrouw de Boer: Ja, ik heb hosties gebakken en gestoken.
- lanka: Kunt u vertellen hoe dat ging?
- Juffrouw de Boer: Hoe dat ging? Ja eerst moest ge een pap maken van water en bloem, dus een papje maken en afwachten of het dik genoeg was en dan gebeurde het wel eens dat de pap te dik was, dan moest je er een beetje water bij doen...

De ingrediënten waren dus enkel zeer zuivere, witte tarwebloem en water, dus geen gist, zout of enige andere toevoeging.



Foto 1: Achterbouw op de binnenkoer van de infirmerie, waar de hosties werden gebakken



Foto 2: De sacrale dimensie van het hemels brood... "Het Laatste Avondmaal": zilveren vergulde pateen. Vindplaats: Constantinopel, 565 na Chr. Dumbarton-Oaks Museum in Washington D.C.



Foto 3: Mengkom met roerder (Begijnhofmuseum, Turnhout). Kom om bloem en water tot hostiedeeg te mengen: inhoud 4 liter. Deze mechanische roerder werd met de hand bediend en met een spanvijs vastgeklemd op de tafelrand. Vermoedelijk in gebruik rond 1935.

Mechanisch aangedreven roerder (Begijnhofmuseum, Turnhout): werd gemonteerd op de tafelrand om zo vrij in de onderstaande kom te kunnen roeren. Deze roerder, met de hand bediend, haalde een vrij hoge snelheid dankzij het ingebouwde mechanische raderwerk. Vermoedelijk gebruikt rond 1937.

Men kan het deeg het best vergelijken met pannenkoekendeeg. De verhouding bloem-water was vaak "op het gedacht", zoals men zei, dus op goed geluk af. Enkel de Zusters Clarissen in Turnhout hadden een recept voor het beslag, namelijk 2 kilogram bloem en 3 liter water. Ook het mengen van het beslag was een hele karwei: men gebruikte daarvoor een mengkom en mengroerder, die nog te bewonderen is in het Begijnhofmuseum, maar, zoals Grootjuffrouw de Boer getuigde, het was meestal handwerk. (Foto 3)

De begijnen hebben hun tarwebloem praktisch uitsluitend gekocht in de maalderij Pax van de abdij van Affligem, die de ongezeefde bloem leverde in zakken van 75 kg. Pas in het jaar 1953 kochten zij hun bloem goedkoper aan bij de Belgische Boerenbond. In het Begijnhofmuseum kunt u nog een zeer zeldzame bloemzeef bewonderen, vervaardigd in Binche en in extremis gered op de zolder van de Infirmerie. (Foto 4) Wat kostte de bloem? In 1905 was dat 0,17 frank per kilogram, in 1938 2,19 frank en in 1950 al 8,52 frank. Ter vergelijking: de huidige kilogramprijs voor huishoudbloem bedraagt ongeveer 0,60 euro (24 frank).

De ontwikkeling van het bakproces liep min of meer samen met de modernisering van het bakken zelf. Aanvankelijk baktten de begijnen met een gietijzeren hostie-ijzer op een houtskoolstroof, waarvan nog een uniek exemplaar in de keuken van het Begijnhofmuseum staat. (Foto 5) Rond 1937 werd in Turnhout stadsgas geleverd voor huishoudelijk gebruik, zodat ook de begijnen overschakelden naar grotere ronde zogenaamde hostiepannen. Helaas zijn deze verdwenen, maar de grote foto's in het museum geven er nog een duidelijk beeld van. Vermoedelijk in 1940 gebruikten de Turnhoutse begijnen, naast de reeds bestaande hostiepannen op gas, ook elektrische bakijzers en in 1952 schakelden zij helemaal over op elektrische bakijzers. (Foto's 6 en 7)

In het voormelde boek over de hostiebakkerij op het Begijnhof kunt u uitvoerig lezen over de herkomst en kunstige, artisaanale gegraveerde hostie-ijzers, waarvan men in het Begijnhofmuseum nog een viertal prachtige exemplaren kan bewonderen. (Foto 8) Zo werden de hostie-ijzers uit onze streken vervaardigd in de Ardennen, onder meer in de buurt van Durbuy en Namen. De oudste hostie-ijzers zijn afkomstig uit Spanje, waar men nabij Barcelona nog een exemplaar uit de 12de eeuw heeft bewaard. Ook de gegraveerde motieven kenden een hele evolutie, gaande van het overbekende Christus-monogram tot het Lam Gods met wimpel en afbeeldingen van het Kindje Jezus. De pastoors-klanten konden zelf bij de grootmeesteres of later bij pastoor Frickel het model voor hun grote hosties gaan kiezen. Nog te bewonderen in het Begijnhofmuseum (Foto 9).

Wat gebeurde er verder, wanneer de hostiekoeken gebakken waren? Dan werden de hosties gestoken, maar om te voorkomen dat ze zouden breken, ondergingen ze vooraf nog een belangrijke bewerking. Laten we andermaal Grootjuffer de Boer even aan het woord in het interview met lanka Fleerackers²:

- lanka: Wat deed u dan nog voor de kost?
- Zuster de Boer: Ja, wat heb ik nog meer gedaan? Hosties gestoken en gebakken, hé. Daar kon je een hele dag aan werken hoor. Eerst moesten ze gebakken worden, die hostieplaatjes, en dan naderhand gingen ze naar de kelder, allemaal op een plank en dan papier er overheen en dan moesten ze de hele nacht wak worden en dan 's morgens allemaal weer oprapen. Dat heeft Zuster Temmerman ook veel gedaan, want het was in haar kelder dat ik die hostieplaatjes mocht uitleggen. Meestal waren we met twee om te bakken, Zuster Loyens en ik.
- lanka: Moest u er veel maken, zuster?
- Zuster de Boer: Ja, wij hebben er veel gemaakt, dat is waar, en gestoken ook. Voor de verschillende parochies, de binnenkerk en voor buitenaf ook nog.



Foto 4: Bloemzeef uit Binche ± 1915-1920. Vooraanzicht, met als afmetingen: lengte 1,14 m, hoogte 0,53 m, diepte 0,4 m.



Foto 5: Houtschoolstroof voor de hostiebakkerij (Begijnhofmuseum, Turnhout). Op deze houtschoolstroof kon met drie hostie-ijzers tegelijk worden gebakken. In de drie openingen vooraan stond een aarden pot onder een rooster om de houtskoolas op te vangen. Hier poseert Zuster Temmerman, vermoedelijk met de hostiepapkom.



Foto 6: Elektrisch bakijzer in gebruik. Behoedzaam giet Zuster de Boer een pollepel hostiedeeg op het elektrisch bakijzer (rechts). Bemerkt rechts een hostiekoek op een linnendoek en links een schaar en mes om de uitstulpende randjes als afval weg te knippen of af te snijden. Dit afval werd vroeger verkocht of weggegeven, onder meer om er pap van te maken.



Het uitsteken zelf gebeurde aanvankelijk met steekijzers met een verschillende diameter voor de grote en kleine hosties. In de Sint-Beggakamer van het Begijnhofmuseum kan men nog een mooie collectie steekijzers bewonderen, allemaal daterend uit de 19de eeuw, een zeldzame snijpasser uit de 18de eeuw om speciale hosties met een aparte doormeter te snijden, evenals een hostiesteekijzer met slechts een diameter van 1 cm, een oorlogsmodel uit 1914. (Foto 10)

Deze steekijzers moesten regelmatig geslepen of vervangen worden. Daarvan vinden we verschillende vermeldingen terug in de kasboeken. Zo kocht men in 1938 een nieuw steekijzer bij de Firma J. Peeraer in Turnhout voor 165 frank en in 1949 een hostiesteker voor 193,5 frank.



Foto 7: Hostiebakkerij op gasvuur (foto Begijnhofmuseum, Turnhout). Deze foto is genomen in de infirmerie. Vanaf de jaren 1935-1937 bakten de begijnen ook hosties op stadsgas. Hier zien we vooraan Zuster Giesen en achteraan Zuster Loyens aan het werk aan de twee gasvuren.

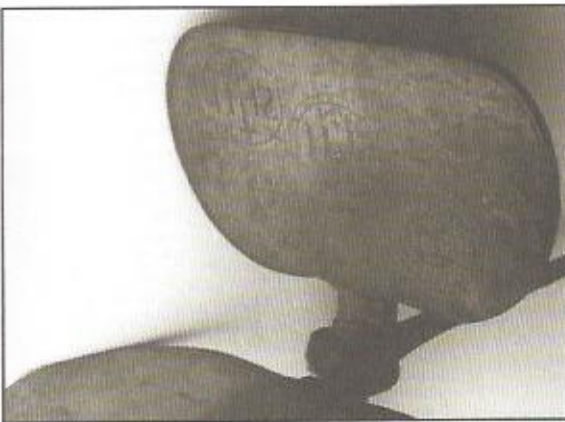


Foto 8: Oudste hostie-ijzer in het museum, daterend uit de 19de eeuw, in smeedijzer. Lengte van de bakplaat: 22,5 cm, breedte: 14 cm, steellengte: 55 cm. Heeft de vorm van een tang met twee lange armen en twee platte uiteinden, waartussen de hostiekoek werd gebakken.

Uit: inventaris Het kunstpatrimonium van het Begijnhof te Turnhout van Jaak Jansen.

Zicht op de binnenzijde van het hostie-ijzer (Begijnhofmuseum, Turnhout). De ene zijde was kunstig gegraveerd. Uit zo'n hostiekoek kon men vijf grote en twee kleine hosties steken. Bij andere gelijkaardige modellen waren de twee binnenzijden glad. Uit die hostiekoeken werden vooral kleine hosties gestoken.

Het is moeilijk te achterhalen of de begijnen tot in 1961 de hosties enkel met deze steekijzers hebben gestoken. Vermoedelijk gebruikten zij voor de kleine hosties ook een zogenoemd "hostiesteekmolentje". We vonden namelijk in kasboek nr. 1 een vermelding van de aankoop van een hostiesteker in 1952 bij Billaux-Grossé in Brussel. Maar deze speciale hostiesteker kostte wel 3073 frank, terwijl drie jaar eerder, in 1949, een steekijzer nog maar 193 frank kostte. Volgens conservator Louis Goris gebruikten de begijnen in Turnhout dit hostiesteekmolentje,

waarvan we trouwens nog een afbeelding terugvonden. Een gelijkaardig model is thans nog in het bezit van de Zusters Clarissen in Turnhout.

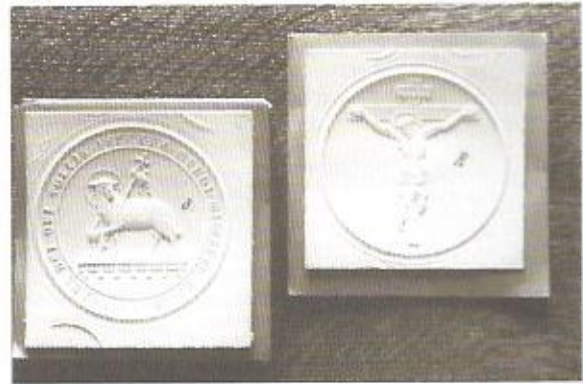


Foto 9: Motiefmodellen voor grote hosties (Begijnhofmuseum, Turnhout). In de hostiebakkerij van de begijnen kon men voor de grote hosties kiezen uit verschillende motieven, gaande van een eenvoudig kruismotief tot een Agnus Dei-motief. Zie ook de vijf andere motieven op het binnenzicht van het antieke hostie-ijzer.



Foto 10: Steekijzer voor grote en kleine hosties. Bemerkt rechtsboven het "oorlogsmodel 1914".

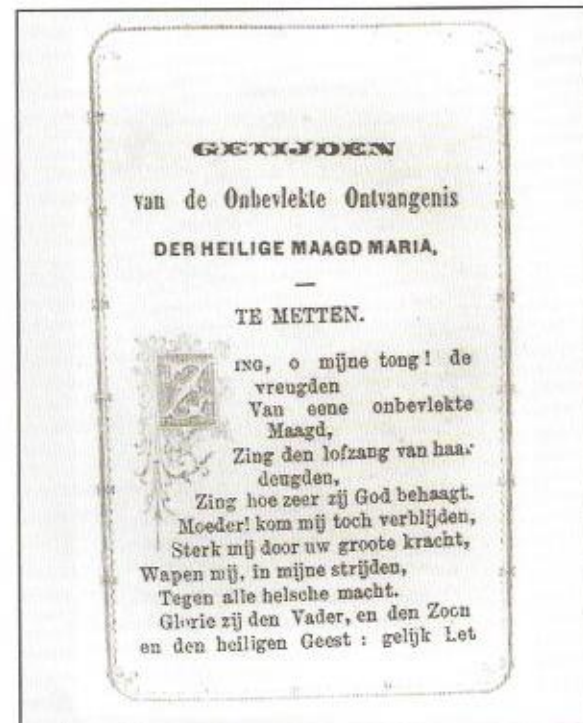


Foto 11: Eerste bladzijde uit *Getijden van de Onbevleete Ontvangenis der Heilige Maagd Maria*. Te Metten uit: *Schat van godvruchtige gebeden*, nr. 12, 295, Turnhout, Brepols en Dierckx & Zoon, 1863 (privé-archief).

Zolang de begijnen de hosties louter manueel uitstaken, bestond ook het probleem van het tellen van de hosties.

Om dat probleem te verhelpen, werd er op de hostiesteker een soort teller geplaatst, waarschijnlijk een apparaat dat bij elke uitsteekbeweging één eenheid verder optelde. In dat verband vonden we in de briefwisseling van E.H. Frickel een plezante anekdote.

In 1957 liet E.H. Ceulemans, pastoor in Merksplas, aan pastoor Frickel weten dat ofwel de rekening van de geleverde hosties fout was, ofwel het aantal. Daarop schreef pastoor Frickel zijn collega de volgende brief (wij vonden enkel het klad van deze brief terug, in deze vorm):

18.1.57

Aan Z.E.H. Ceulemans
Pastoor van Merksplas

Beste,

Voor de eerste keer van mijn leven, dat gij aan mijn bel getrokken hebt, zijt ge niet binnen geraakt. Dat is ongehoord! In alle geval verwacht ik u toch eens op bezoek. Als ik niet in ziekenverlof ben, ben ik bijna altijd in mijn kluis.

Aangezien onze begijntjes de schijn geven niet goed meer te kunnen tellen, heb ik onmiddellijk gezorgd voor een machien of zoiets als een kilometrik op hun steekmachine. Nu zal die onvrijwillige fout niet meer gebeuren, dat onze kallanten het juiste getal niet ontvangen.

Wil a.u.b. bij gelegenheid zulks aan de collega's mededelen. Indien zij mij kunnen laten weten hoeveel zij te kort ontvangen hebben, zullen wij bereid zijn hun schade te vergoeden.

In alle geval zal ik in het vervolg meer control houden, zoniet gaat met de hostiebakkerij heel ons begijnhof falliet.

Met mijn allerdiepste verontschuldiging en in de vaste hoop dat gij bij mij uw vrel eens in rook en wijn komt wegspoelen, bied ik u mijn vriendschappelijke groeten.

Ik verwacht u als ik weer op het Begijnhofnr. 76 zal terug zijn, op het einde van de maand, hoop ik. Houdt u geld zolang nog maar bij.

E.H. Frickel

De uitgestoken hosties werden, in afwachting van de levering, bewaard in goed sluitende opbergdozen, te vergelijken met koekjesdozen, zodat ze goed vers bleven. Wat gebeurde er met het afval, de uitsteek- of bakresten van de hosties?

Laten we hiervoor nog even Grootjuffer de Boer aan het woord in het VRT-interview met Ianka Fleerackers op 14 januari 2003:

- Ianka: En snoept u soms zelf van de hosties?
- Zuster de Boer (lacht): Ja, een enkele keer wel, van die kruimeltjes weet je, maar dat doe je meer als je ze steekt, want als je bakt, heb je daar geen tijd voor, want dat bakken gaat steeds maar voort, hé.

Frans Jacobs deed ook onderzoek naar de opbrengsten van het hostieafval van 1896 tot 1937. Daaruit bleek dat er niets verloren ging en dat men streefde naar maximale opbrengst. Zo lasen we in het oudste kasboek onder andere dat hostieafval gekocht werd in 1895 door Juffrouw Ruelens voor 49,39 frank, dat Juffrouw Octavie Van Genechten afval kocht voor 12,96 frank en Zuster Verheyen voor 3,18 frank. Later werd het afval ook uitgedeeld, onder meer aan de jeugd als "snoepje". In grote hostiebakkerijen, zoals bij de Zusters Norbertinessen te Veerle, werd het afval opgeslagen in containers of opgehaald door omwonende boeren voor de veestapel!



Begijn Temmerman voor het Begijnhofmuseum (± 1955).

Belangrijk en terzelfder tijd merkwaardig om tenslotte nog te vermelden is het feit dat de begijnen tijdens het hostiebakken blijkbaar ook tijd hadden of maakten om te bidden, de oude benedictijnspreuk indachtig: "ORA ET LABORA". In het hoofdstuk over de sacrale dimensie van het hostiebrood hebt u kunnen lezen hoe de benedictijnmonniken van Cluny de heilige hostiën maakten in de 11de eeuw en hoe daarbij het gebed intens werd beoefend. Wel, ook de begijnen van Turnhout baden, onder andere het rozenhoedje, de Litanie van Onze-Lieve-Vrouw en ook, aldus de getuigenis van pastoor-deken Guido Van Dijck, het Kleine Officie van Onze-Lieve-Vrouw. (Foto 11) Merkwaardig, zegden we reeds, want noch bij de Zusters Clarissen in Turnhout, noch bij de Zusters Karmelietessen van Mechelen schijnt het een gewoonte geweest te zijn om bij het hostiebakken te bidden. Hoe dan ook, het getuigt andermaal van het feit dat de begijnen vanuit hun spiritualiteit op deze manier uiting wilden geven aan hun eerbied voor de sacrale bestemming van de hostie en de "liturgische daad", zoals destijds de benedictijnmonniken in Cluny.

Om dit eerste deel af te ronden, willen we toch nog een pittig detail vermelden. Tegenwoordig worden hosties volledig machinaal en industrieel vervaardigd door lekenpersoneel. Maar in plaats van het klassieke bidden, zoals bij de begijnen in Turnhout, luisteren zij tijdens het hostiebakken naar radio Donna, voor hen wellicht een nieuwe vorm van bidden. Zo zie je maar dat Bredero af en toe toch gelijk krijgt!

Deel 2 over de hostiebakkerij op het begijnhof van Turnhout verschijnt in de Begijnhofkrant nr. 8, herfst 2004.

Marcel Proost

Voetnoten

1. In Kortrijk en Diksmuide werden sporadisch wel hosties gebakken, elders niet.
2. In de aanvankelijke titel stond vermeld "van 1895 tot 1961". Ingevolge de latere grotere toegankelijkheid van archiefstukken bleek dat er al vermeldingen van de aankoop van hosties door de Oud-Turnhoutse Sint-Bavoparochie terug te vinden zijn in 1870. Vandaar de wijziging, die zeker een uitdaging voor verder onderzoek vormt. De gewone prijs van het boek bedraagt 6,50 euro; ereleden en donateurs betalen slechts 5 euro.
3. Het VRT-interview met Zuster de Boer, begijn in Turnhout, en Ianka Fleerackers werd opgenomen in het Rusthuis Sint-Lucia te Turnhout op vrijdag 14 januari 2000 en ten dele uitgezonden in het kunstprogramma Link op Canvas op vrijdag 21 januari 2000. Videoband: BAT, duur: 18 minuten.
4. Zeer recent ontdekten we in Sevilla in het portaal van het Augustinessenklooster, gelegen tussen de kathedraal en het Real Alcazar, iets merkwaardigs. In de muuropening was een ruim anderhalve meter hoge houten en cilindervormige trommel aangebracht. Na in het open trommelvak langs de portaalkant een aangegeven bedrag, bijvoorbeeld 1 of 2 euro, te hebben gelegd, werd de trommel door een langs buiten onzichtbare hand van een kloosterzuster gedraaid en even later vond men in de andere trommelhelft een doorschijnende plastic zak met een rijkelijke voorraad hostieafval! Het was er vrij druk; allemaal Spaanse dames met hun schattige niños.