

HEMELS BROOD... DAGELIJKS WERK

DE HOSTIEBAKKERIJ OP HET BEGIJNHOF VAN TURNHOUT (DEEL 2)



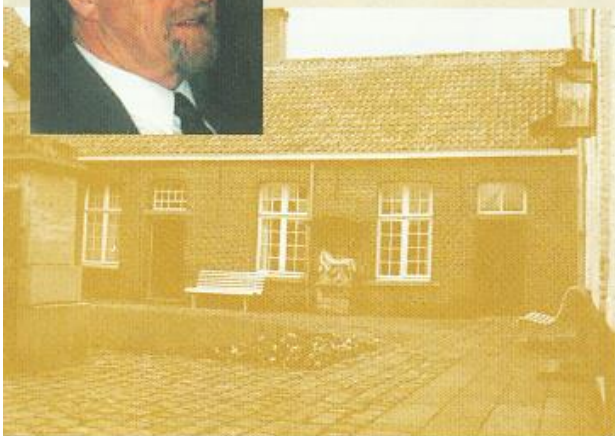
In de Begijnhofkrant 7 belichtten wij de sacrale betekenis van het hostiebrood en het verhaal van het hostiebakken zelf. Nu geven we enige toelichting bij de zakelijke kant, zoals de hostieprijs, de klanten, de omzet en de opbrengsten.

Aan de hand van gedetailleerde inventarislijsten, diverse kasboeken en navraag rond de gevoerde briefwisseling kan de evolutie van de prijs van de hosties worden gevolgd vanaf 1895 tot 1961, toen in Turnhout de hostiebakkerij gesloten werd. Om de eenheidsprijs per honderd hosties vast te stellen, hield men rekening met de kosten, waaronder die van de bloem, de gebruikte energie, het loon van de begijnen en later de taksen. Maar ook de prijzen van andere hostiebakkerijen speelden een rol. Zo nam de prijs voor 100 kleine hosties toe van 0,20 frank in 1895 tot 4,30 frank in 1961 en de grote hosties volgden die stijgende trend: van 0,75 frank naar 20 frank per 100 stuks in dezelfde periode. Maar houdt men rekening met de inflatie in die tijd, dan bleef de prijs nagenoeg constant.

Uit de briefwisseling blijkt eveneens duidelijk dat de prijzen van de concurrentie mee richtinggevend waren. Vanaf 1936 begonnen de Zusters Clarissen in Turnhout en de Zusters Franciscanessen in Retie serieuze "gesluisde concurrenten" te worden. Op een omzichtige en vriendelijke manier trachtten onze Turnhoutse begijntjes tot een "christelijk vergelijk" te komen. Er was toen nog geen sprake van een Europese Commissie die onderhandse prijsafspraken verbiedt.



Wijnfrans Jacobs †(9.10.1996)
Medestichter en grote bezieler van
de Vrienden van het Begijnhof (1959).
Startte het grote onderzoekwerk van
de hostiebakkerij.



Schommelend klantenbestand

Het klantenbestand, dat in 1895 uit 23 namen bestond, kende twee hoogtepunten: in 1937 telde men 40 klanten en in 1943 zelfs 48 klanten. De dekenij van Hoogstraten speelde een grote rol in het productievolume. Door een meningsverschil tussen pastoor E. Frickel en de koster van Hoogstraten, de heer Rigouts, vielen opeens 15 klanten weg, zodat in 1958 onze begijntjes nog slechts 19 klanten telden. Het voortdurende wisselende klantenbestand was ook het gevolg van de concurrentie door andere hostiebakkerijen, waar men eveneens trachtte het klantenbestand te behouden of nog uit te breiden.

Van 1929 tot 1957, dus 28 jaar lang, was de dekenij van Hoogstraten de grootste klant, met in 1954 een afname van 1,7 miljoen kleine hosties, goed voor 47 % van de totale productie op het begijnhof in Turnhout. De productie van de grote hosties volgde die trend. Ook het begijnhof van Hoogstraten was klant bij het begijnhof van Turnhout, al wordt dat niet altijd even expliciet vermeld.

Er waren nog andere vermeldenswaardige "kallanten", zoals het Kasteel van Turnhout (ook vermeld onder gevang, celgevang en kasteel), dekenijen uit Leuven en Heverlee, de kajotters van Turnhout, kasteelvrouw Stas de Richelle van Minderhout, baron Houtart van Meer (gehuwd met de dochter van minister baron Carton de Wiart), de zusters-vluchtelingen uit Nijmegen "Les Soeurs du Sacré Coeur de Jésus" (op de vlucht en tijdelijk ondergebracht bij mevrouw Verwaest-Leclé in Turnhout) en natuurlijk de Heilig Kruiskerk van het begijnhof in Turnhout. Maar de trouwste klant, onafgebroken van 1895 tot 1961, was de Sint-Pieterskerk van Turnhout. In totaal nam deze kerk ongeveer 13 miljoen kleine hosties af, goed voor circa 12 % van de volledige omzet in de vermelde periode. In 1961 bakten de Turnhoutse begijntjes hun laatste hosties voor nog 12 klanten. Die werden nadien overgenomen door de Zusters Clarissen, die dat jaar al 24 klanten telden.

In een periode van 66 jaar bakten de Turnhoutse begijntjes 105 miljoen kleine hosties, zoals uit het zoek- en telwerk van wijlen Frans Jacobs mag blijken. De evolutie van het aantal gebakken hosties werd sterk beïnvloed door de decreten van Paus Pius X, respectievelijk in 1905 en 1910, waarin enerzijds de gelovigen werden aangespoord om dagelijks of veelvuldig te communiceren (1905) en anderzijds de kinderen werden toegelaten tot de Heilige Communie vanaf hun zevende jaar (1910). Beide decreten hadden een grote weerslag op de verhoging van de hostieproductie, net zoals de aanvang van de Eerste Wereldoorlog. Dat laatste scenario zou zich in 1940 nog eens herhalen bij het begin van de Tweede Wereldoorlog: meer kerkgangers, dus ook meer communiciegangers. De productieaantallen van de grote hosties bleven nagenoeg onveranderd, omdat de meeste priesters steeds dagelijks de H. Mis opdroegen



Ontvangsten der hostien 1900

Sint Pieterskerk	77400 hl.	3850 grk.	227	05
St. Jozefkerk	82000 "	4690 "	251	90
Minderbroeders	43100 "	2425 "	132	00
H. Hart	38900 "	1795 "	96	75
Begijnhof	21900 "	801 "	49	80
H. Graf	18000 "	850 "	49	00
Postelkerk	8861 "	779 "	29	94
Ant. Lunnhout	11600 "	836 "	37	36
Heerde	10825 "	1430 "	41	36
Leerdonen	4450 "	453 "	15	65
Chuler	6600 "	740 "	28	90
Sonderoygen	4950 "	750 "	19	87
Costmalle	5300 "	895 "	22	20
H. Familie	2900 "	537 "	12	62
Leuven	6775 "	645 "	22	63
Herzplas	11100 "	886 "	33	83
Beersse	10000 "	830 "	30	80
Costhoven	5400 "	520 "	17	35
Poppel	7500 "	975 "	26	62
Wolven	5800 "	990 "	22	95
Daarls Hertog	9500 "	605 "	27	42
Gierle kerk	6900 "	900 "	24	52
Gierle klooster	10900 "	420 "	23	72
Heerde	8500 "	855 "	27	64
Broeders Lufex	4575 "	410 "	15	53
Goedshuis	334 "	52 "	1	35
van verschillende	1620 "	747 "	11	52
	418390	29186	1300	46
		van den afval	59	15
			1359	61

Uit het eerste kasboek jaar 1900

Winstgevende bezigheid

Men kan zich de vraag stellen of de miljoenenproductie van hosties een winstgevende bezigheid was. Aanvankelijk in 1895 was dat zeker nog niet het geval. De hostiebakkerij werd echter vanaf 1936 tot eind 1961 een winstgevende zaak, met een maximale netto-opbrengst van 48 % in 1950. De loonkosten waren zeer laag, de grondstof (bloem) was goedkoop en buiten het energieverbruik waren er geen extra onkosten voor vervoer of publiciteit. De afname was quasi verzekerd en er was inbreng van het voluntaariaat.

Maar kregen de begijntjes wel loon naar werken? Uit de boekhouding blijkt dat de begijnen een karig loon hadden, dat sterk onder de gangbare uurlonen lag. Ze moesten dan ook andere vergoedingen als een soort "bijpassing" toegestoken krijgen. Dat kunnen we onder meer afleiden uit een antwoord van pastoor E. Frickel in het verplichte tweemaandelijks verslag aan de visitator van het bisdom: "De zusters werken elk afzonderlijk voor hun eigen onderhoud, mits een kleine steun vanwege de Commissie van Openbare Onderstand."

In 1961 werd de hostiebakkerij op het begijnhof in Turnhout gesloten. De grote "voorbode" van het einde was ongetwijfeld het wegvallen van de grootste klant, de dekenij van Hoogstraten, in 1958 omwille van een meningsverschil omtrent de prijs. Daarmee vielen ineens 15 klanten of 47 % van de totale productie weg. Op 27 november 1961 schreef pastoor E. Frickel dan ook noodgedwongen een afsluitende brief aan zijn laatste 12 klanten: "Hierbij zenden wij u de rekening van de geleverde hosties gedurende het jaar 1961. Bij gebrek aan begijntjes die u tot nu toe van hosties hebben voorzien, zijn wij verplicht de levering stop te zetten. Wij raden u echter aan u in het vervolg te voorzien bij de Eerwaarde Zusters Clarissen, Draaiboomstraat, Turnhout. Met onze besten dank voor het vertrouwen dat u in het verleden aan onze inrichting hebt betoond, bidden wij u onze eerbiedige groeten te willen aanvaarden."

Zo doofde, na 66 jaar, het merkwaardige verhaal van de hostiebakkerij uit, een verhaal dat hoogstwaarschijnlijk al veel vroeger begonnen was. Maar in feite was de opheffing ook één van de voortekenen van het uiteindelijke verdwijnen van het begijnenwezen en zijn wij, wellicht met een vleugje nostalgie en spijt, de historische getuigen daarvan. Maar ondanks deze mineurtoon geeft het merkwaardige en boeiende verhaal van de hostiebakkerij op het begijnhof in Turnhout toch een bijzondere glans aan ons merkwaardige Hof.





Een verhaal van mensen

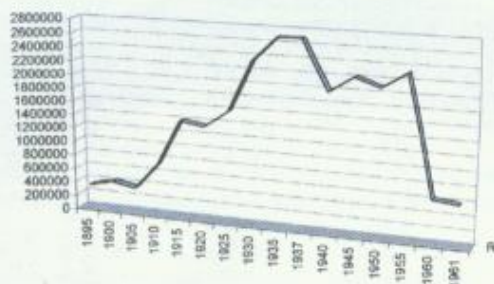
Aanvankelijk gaven de geraadpleegde notities en kasboeken slechts een cijfergeraamte, een droge fragmentarische weergave van een ongetwijfeld grotere en rijkere realiteit, namelijk het dagelijkse relaas van het wel en wee in de hostiebakkerij. Maar gaandeweg kreeg het verhaal meer "body", waardoor het duidelijk werd dat het om een verhaal van mensen ging. In het begin nog wat wazig, maar geleidelijk doorheen de jaren uitgegroeid tot een verhaal van begijnen, die naast hun thuisbezigheden nagenoeg dagelijks naar de infirmerie gingen om bloem te zeven, hostiepap te maken, hosties te bakken en de gebakken hostiekoeken in de kelder wak te laten worden om ze nadien gemakkelijker te kunnen uitsteken en tellen, terwijl ze tussendoor zongen en baden. Om nadien aan de bekommerde pastoor de hopelijk juiste aantallen te kunnen opgeven voor zijn boekhouding en voor het opmaken van de rekeningen, waarrond zo dikwijls veel te doen was.

Misschien zou pater Emiel Flerackers nog wel een achtste strofe over de hostiebakkerij hebben toegevoegd aan zijn mooie gedicht Zusterke Begijn, maar de hostiebakkerij was meer dan de achtste strofe van een idyllisch gedicht. Doorheen de studie is nog een stukje afstraling van de begijnen te zien, zoals Monika Triest die zo verhelderend en nieuw profileerde in haar boek Het besloten Hof: vrouwen die op een geëigende wijze economisch mee aanwezig waren op een specifieke markt, namelijk die van de hostieproductie. Laten we Monika zelf even aan het woord: "Begijnen gaven aan arbeid een positieve betekenis: arbeid liet toe zelfstandig te leven en arbeid maakte deel uit van het apostolisch leven. Sommige vormen van arbeid hadden dan ook een specifieke spirituele betekenis..."

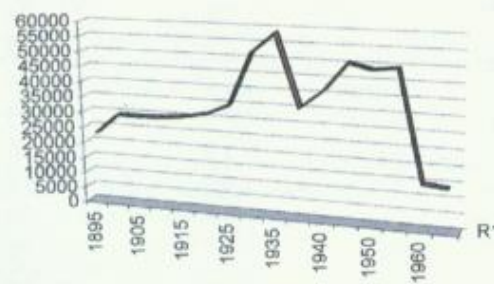
De notitie- en kasboeken, de boeiende briefwisseling en droge rekeningstukken zijn weer opgeborgen in de veilige donkerte van de archiefkasten. Maar ooit zullen ze weer te voorschijn komen voor nieuwe aanvullingen of beschouwingen, want dit verhaal is nooit volledig, nooit af en daarvan zijn we ons terdege bewust. Als u eens op een zachte en stille zomerdag op het begijnhof komt, wandel dan even langs de grot en blijf staan bij de open poort van de infirmerie in de schaduw van de hoge beukelaar aan de grot. Door de poort ziet u achter op de binnenkoer het "gebouwke", waar jarenlang de hosties gebakken werden. Sluit even uw ogen en misschien hoort u dan wel vanuit het open raam de stille geluiden van de hostiebakkerij en het gemurmel van de biddende begijntjes... Aan u de keuze: ofwel de wat nuchtere versie van de studie over de hostiebakkerij doorworstelen, ofwel wegdromen bij de achtste strofe van pater Emiel Flerackers.

Marcel Proost

Grafiek kleine hosties



Grafiek grote hosties



Uit het eerste kasboek van de hostiebakkerij (1895-1932). Begijnhofarchief Turnhout.

Voor een uitgebreide kennismaking met de hostiebakkerij van het begijnhof in Turnhout verwijzen we naar het bekende boekje van Marcel Proost onder de titel "Hemels Brood... Dagelijks Werk", dat tegen de prijs van 6,50 euro beschikbaar is aan de balie van het Begijnhofmuseum te Turnhout. De opbrengst gaat naar het werk van De Vrienden van het Begijnhof van Turnhout.

De redactie

