

# Bloemzeef voor de hostiebakkerij in het Begijnhofmuseum

**E**en hostie bevat slechts twee ingrediënten: heel zuivere, witte bloem en koud water. “Daarom zeeften de begijnen de bloem veelvuldig. De hostiebloem mocht geen enkel onzuiver deeltje bevatten.” Dat lezen we, samen met de beschrijving van het hele bakproces van de hosties, in het ‘Object van de Maand’ van november 2020.

Maar hoe werd die hostiebloem gebruiksklaar gemaakt? Waarom moest de bloem zo grondig worden gezeefd? Dat heeft alles te maken met het sacrale karakter van het hostiebrood. De hostie staat immers symbool voor het lichaam van Christus. Bijgevolg moet het zeer zuivere en zeer witte tarwebloem zijn. Reeds in de 11de eeuw besteedden de benedictijner monniken van de abdij van Cluny enorm veel aandacht aan het grondig uitkiezen van de tarwekorrels en het ziften in een goed gewassen, zuivere zeef. Een hostie die niet van tarwemeel gemaakt is, wordt door de Kerk als ‘ongeldige materie’ beschouwd en het toevoegen van andere substanties, zoals vruchten of honing, is niet toegelaten.

Het Begijnhofmuseum bezit een bijzonder exemplaar van een ‘machine à bluter’ of ‘blutoir’, in het Frans benoemd, omdat de bloemzeef gemaakt is in Binche (Henegouwen). De zeef trekt geregeld de aandacht van het publiek. Ze werd begin 2000 in extremis gered bij de opruimingswerken op de zolder van de Infirmierie. We spreken hier over een bloemzeef of is het een meelzeef? Een ‘blutoir’ werd sinds de 16de eeuw gebruikt in molens en diende in de eerste plaats om het volkorenmeel, gemalen van de hele graankorrel, te scheiden in zemelen en bloem. Tot in de 19de eeuw was dit zeven een dure bewerking en enkel de rijken kochten gezeefde bloem.

Het is echter meer dan waarschijnlijk dat deze zeef heel speciaal ontworpen is voor het splitsen van de reeds witte bloem in twee andere soorten van verschillende fijnheid en witheid. Dit, zoals vermeld, omdat de beste en fijnste kwaliteit vereist is voor hosties. De begijnen kochten hun tarwebloem bijna uitsluitend in de maalderij Pax voor Altaarbrood van de benedictijnenabdij van Affligem, die de ongezeefde bloem leverde in zakken van 75 kg. De oudste vermelding daarvan vinden we terug in een brief van 1920. Pas vanaf 1953 kochten zij hun bloem goedkoper aan bij de Belgische Boerenbond.

Hoe verliep dit zeven nu concreet? De zeef bestaat uit een grote bak. Daarin bevindt

zich een langwerpige, cilindervormige koker, bekleed met twee soorten zijde of gaasdoek, elk met een verschillende maaswijdte. Bij deze bloemzeef is gaasdoek gebruikt. Via een trechtertje goot men de bloem in de cilinder. Met behulp van de zwengel, die met de hand bediend werd, kon men de as van de cilinderkoker ronddraaien, zodat ook de bloem meedraaide en door de mazen van het doek in twee aparte lades terecht kwam. Een eerste deel werd opgevangen in de lade aan de kant met het fijnste gaasdoek. Die bloem was bestemd voor de hosties, omdat ze zeer zuiver en dus zeer wit was. Het tweede deel kwam in de andere lade terecht en diende voor brood of gebak. Nadien werd de koker uit de bak genomen om hem grondig leeg en schoon te maken.

De rotatiesnelheid bedroeg 50 tot 60 toeren per minuut en op die manier kon men 15 tot 20 kilo bloem per uur verwerken. Op de cilinderrand van de bloemzeef bevindt zich een ovaalvormig koperen plaatje met het opschrift ‘Lebon & Fils, fabricant Binche’. Na 1961 baktten de Turnhoutse begijnen geen hosties meer en vanaf dat moment stopte ook het gebruik van de zeef. Het is echter

overduidelijk dat het Begijnhofmuseum een heel uitzonderlijk en zeldzaam exemplaar bezit, op ambachtelijke wijze vervaardigd in Binche in het begin van de 20ste eeuw, speciaal voor de hostiebakkerij van het begijnhof.

**Marleen Dufraing**

**Bron**

*Object van de maand*, november 2020, nr. 139  
Datering: ca. 1925-1930

Voorraanzicht zeef: lengte 1,14 m, hoogte 93 cm, diepte 40 cm, cilinder met doormeter van 33 cm. Het handvat van de zwengel ontbreekt

Bevindt zich in de Beggakamer in het Begijnhofmuseum van Turnhout

Eind 2000 verscheen een uitgebreidere studie over de hostiebakkerij op het Turnhoutse begijnhof. Ze werd opgemaakt door wijlen Marcel Proost, vroeger begijnhofgids, die hierover ook twee uitgebreide artikelen schreef in *Begijnhofkrant 7* en *Begijnhofkrant 9-10*, uit 2004 en 2005. M. Proost, *De hostiebakkerij op het begijnhof van Turnhout van 1895 tot 1961*, Turnhout, 2000



Deze ‘blutoir’ of bloemzeef werd sinds de 16de eeuw gebruikt in molens en diende in de eerste plaats om het volkorenmeel, gemalen van de hele graankorrel, te scheiden in zemelen en bloem. Foto: Ludo Verhoeven