

Hostiebakkerij Begijnhofmuseum

Lucas 19-20: *En hij nam een brood, sprak het dankgebed uit, brak het brood en zei: 'Dit is mijn lichaam dat voor jullie gegeven wordt. Doe dit, telkens opnieuw, om mij te gedenken.'* Op deze manier gaf Jezus het dankzeggingsgebaar, dat van oudsher gekend was bij de Joden, volgens de christelijke traditie, een nieuwe betekenis voor de nieuwe, groeiende christelijke gemeenschap. Door het nuttigen van de hostie (zoenoffer) konden de gelovigen in communie (gemeenschap) treden met Jezus. Het ritueel bestaat nog steeds in de katholieke Kerk en was de aanzet om hosties te bakken zoals ook de Turnhoutse begijnen dat deden.

Het productieproces

Tijdens een interview met lanka Flerackers voor kunstprogramma Link (14 januari 2000) vertelde juffrouw De Boer hoe zij de hosties maakte.

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 ..."

Een hostie bevat dus slechts twee ingrediënten: zuivere witte bloem en koud water, zonder toevoeging van gist of zuurdeeg zoals voorgeschreven in het Oude Testament.

Zeven en een papje maken

Om te beginnen zeefden de begijnen de bloem veelvuldig. De hostiebloem mocht geen enkel onzuiver deeltje bevatten. Na het zeven, mengden de hostiemaaksters de zuivere bloem met koud water, want "hoe kouder het water, hoe witter de hosties". Dit was zwaar werk. De exacte verhouding water/bloem was daarbij moeilijk vast te leggen en gebeurde op het zicht. Het hostiedeeg moest min of meer lopend zijn zoals pannenkoekendeeg.



Hosties bakken

Het bakken van de hosties gebeurde zoals we nu nog wafels bakken. De begijnen goten het lopende deeg in de hostie-ijzers. Daarna hielden ze de zware, gietijzeren ijzers boven een open vuur of op een houtskoolstoof. De ijzers, ook bakijzer of hostiepan genoemd, waren aan de binnenzijde gegraveerd met verschillende christelijke motieven voor grote en/of kleine hosties. Bij sommige ijzers was er op de achterzijde van de hostie een breuklijn gegraveerd. Zo kon de priester bij de Consecratie of bij de Communie de hostie eenvoudiger doormidden breken en bij de kelkopheffing een driehoekig hostiestukje bij de wijn in de kelk voegen.

Het bakproces op zich evolueerde van bakken op houtskool over bakken op gas (rond 1937) naar bakken met elektrische ijzers. De begijnen kochten hun eerste twee elektrische ijzers in 1941 om ook overdag door te kunnen blijven werken. De Duitsers hadden tijdens WOII de gasdistributie gerantsoeneerd. Vanaf 1952 schakelden de begijnen volledig over op het elektrisch bakken.

Eens de hostiekoeken gebakken waren, werden ze een nacht in de kelder gelegd om wak te worden. Dit vergemakkelijkte het uitsteken. Het uitsteken gebeurde met steekijzers met een verschillende diameter voor de grote en kleine hosties. Voor de hele speciale formaten hadden de begijnen een snijpasser.

Tijdens het gehele productieproces vonden de Turnhoutse begijnen de tijd om te bidden. Dit was opmerkelijk omdat hun collega-hostiebaksters Zusters Clarissen (Turnhout) en de Zusters Karmelietessen (Mechelen) deze gewoonte niet hadden.

De begijnen van Turnhout bakten hosties tot 1961. Toen meldde pastoor Frickel de twaalf laatste klanten dat de hostiebakkerij van het begijnhof stopte, omdat er nog slechts vier oudere begijnen waren.

Tekst: Karolien Geerts

Afbeelding begijn Leysen: Stadsarchief Turnhout (Fotocollectie 03150-03)

Turnhoutse Route voor Archief en Musea

inventaris:

- Begijnhofmuseum-TRAM 41
Begijnhof 56, B - 2300 Turnhout
- Stadsarchief Turnhout, Fotocollectie 03150-03
Stadhuis, - Grote Markt 1, B - 2300 Turnhout

bibliografie:

- M. Proost, *De hostiebakkerij op het begijnhof van Turnhout van 1895 tot 1961*, Turnhout, De Vrienden van het begijnhof van Turnhout vzw, 2000.
- Interview Ianka Fleerackers met juffrouw De Boer voor kunstprogramma Link (14 januari 2000).
- *De Bijbel*. De Nieuwe Bijbelvertaling. Nederlands Bijbelgenootschap, Haarlem, 2005.

Het object van de maand is een initiatief van TRAM 41. De objectfiche van dit of van een ander object kan steeds geraadpleegd worden op onze website (www.tram41.be, doorklikken naar Object van de Maand)

Contact: TRAM 41 - Stadhuis, Grote Markt 1, B - 2300 Turnhout

Tel: + 32 14 44 33 98 • tram41@turnhout.be • www.tram41.be

v.u.: Francis Stijnen, Tielendijk 53, 2300 Turnhout, +32 14 44 33 11



Turnhoutse Route Archief & Musea



Met steun van de
Vlaamse overheid

