

Bloemzeef voor de hostiebakkerij Begijnhofmuseum

“Een hostie bevat slechts twee ingrediënten: heel zuivere, witte bloem en koud water. Daarom zeefden de begijnen de bloem veelvuldig. De hostiebloem mocht geen enkel onzuiver deeltje bevatten.” Dit lezen we, samen met de beschrijving van het ganse bakproces van de hosties, in het Object van de Maand van november 2012.

Maar hoe werd die hostiebloem gebruiksklaar gemaakt? Waarom moest de bloem zo grondig gezeefd worden?

Dit 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 11^{de} 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 ze gemaakt is in Binche. De zeef trekt geregeld de aandacht van het publiek. Ze werd begin 2000 in extremis gered bij opruimingswerken op de zolder van de Infirmierie.

We spreken hier over een bloemzeef. Of is het een meelzeef?

Een 'blutoir' werd sinds de 16^{de} 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 19^{de} 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 de hosties.

De begijnen kochten hun tarwebloem bijna uitsluitend in de maalderij 'Pax voor Altaarbrood' van de Benedictijnerabdij van Affligem, die de ongezeefde bloem leverde in zakken van 75 kg. De oudste vermelding hiervan vinden we 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. Hierin bevindt zich een langwerpige, cilindervormige koker, bekleed met twee soorten zijde of gaasdoek, elk van verschillende maaswijdtes. 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. Dit was bestemd voor de hosties omdat de bloem 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 à 60 toeren per minuut en op deze 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 bakten 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 20^{ste} eeuw, speciaal voor de hostiebakkerij van het begijnhof.

Tekst: Marleen Dufraing

Foto: Ludo Verhoeven

Archief & Musea Turnhout

Gegevens:

- Datering: ca. 1925-1930
- Vooraanzicht zeef: lengte 1,14 m, hoogte 0,53 m, diepte 0,40 m, cilinder met doormeter van 33 cm
- Handvat van zwengel ontbreekt

Inventaris:

- B0352
- Beggakamer Begijnhofmuseum, Begijnhof 56, 2300 Turnhout

Ter info:

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

Het object van de maand is een initiatief van Archief & Musea Turnhout. De objectfiche van dit of van een ander object kan steeds geraadpleegd worden op onze websites (doorklikken naar Object in de kijker).

Archief & Musea Turnhout • Druivenstraat 18 • B-2300 Turnhout

Tel: +32 14 44 33 98 • www.archiefenmuseaturnhout.be

v.u.: Paul Van Miert, Campus Blairhout 200, B-2300 Turnhout