

Tot slot nogmaals de heer Berden met het Allegro uit de 1ste Symphonie voor orgel van Charles-Marie Widor.

Sinds de grote uitbreiding werden aan het orgel nog heel wat wijzigingen aangebracht. De belangrijkste zullen we in een volgende bijdrage behandelen. Sinds 1937 echter is aan het uitzicht niets meer veranderd. Links en rechts de oorspronkelijke kasten met in het midden de stijlloze zwelkast (beter ware misschien te spreken van een kist) van het positief met achter de ballustrade de speeltafel.

Opvallend is ook wel dat de eisen, die de monumentencommissie bij de bouw van het orgel aan KERKHOFF oplegde (zie "De Plate" 78/167), nu opeens niet meer van tel waren, terwijl een uitbreiding naar de plannen van 1910 (zie "De Plate" 79/23) toch ook mogelijk geweest zou zijn. Men hoeft geen orgelkenner te zijn om te zien dat de vergroting esthetisch geen meevaller is geworden.

Robert HOSTYN

CULINAIRE FOLKLORE

PODDIENK

Laat ons stellen dat er te Oostende een essentieel verschil bestaat, tussen een PODDIENK en een JAN-in-de-ZAK (zie voor dit laatste "DE PLATE", V/2/5 en V/3/7). Waar nu de Jan in de zak sedert geruime tijd uit ons culinair gezichtsveld verdwenen is staat de poddienk er nog steeds midden in. (1).

Waarom juist dit armzalig baksel een zo lang leven beschouwen is, valt misschien te verklaren uit het feit dat het, in de niet al te vette jaren, tussen de twee wereldoorlogen voor de meeste kinderen meer is geweest dan juist maar een "snoepje". De poddienk ontstond toen de bakkers met een overschot van oud brood gingen zitten. Nu is oud brood een modern verschijnsel, zodat poddienks zo oud niet zijn als men ons wel eens voorgeeft.

Het oude brood werd in stukken gesneden en te weken gezet met wat suiker, enkele rozijnen en soms ook krenten. De bakker haalde het mengsel even door elkaar waarna het in een uur werd "afgebakken", zoals dat in bakkersmiddens heet. Het baksel werd vervolgens bestrooid met suiker of chocolade en ging, tot groot genoegen van de schoolgaande jeugd, voor het uitstalraam. Voor de oorlog kostte het stuk poddienk 25 centiemen, dit was op het ogenblik dat men voor een brood 2,25 F. moest neertellen. Sedertdien verdwenen uit dat uitstalraam allerlei ouderwetse baksels om plaats te maken voor produkten die meer met onze welvaartstatus overeenstemden, zo verdwenen de ovenkoeken, de ruggepiesjes en noem maar op, maar de poddienk bleef. Alleen veranderde hij van samenstelling. Oud brood is niet langer meer zijn voornaamste bestanddeel. Dat wordt tegenwoordig niet meer verwerkt maar verkocht "voor de beesten". Als vervangende grondstof worden de overblijvende gebakjes gebruikt. Wie eet in onze consumptiemaatschappij nog gebakjes die een dag oud zijn? Dus de onverkochte patisserie van daags voordien samen met de boterkoeken en de koekebroden die de deur niet meer uitgeraakt zijn worden met warm water of lauwe melk opgezet en -nog steeds - gemengd met wat rozijnen en suiker en daarna gebakken. De procedure bleef gelijk maar de inhoud verbeterde. Van "goedkope polgvulling" evolueerde de poddienk naar het "gebakje". Poddienks kan dan ook nog steeds in de ramen van de meeste bakkers zien liggen, maar het koperspubliek is veranderd. Tegenwoordig zijn het veelal de volwassenen die er om vragen, misschien wel onder invloed van een nostalgie maar half vergeten jeugdijaren. In de omgeving van de scholen is het gebak ook nog wel in trek bij de jeugd maar dan toch minder dan vroeger.

En de prijs? Die evolueerde mee, want tegenwoordig betaalt men 5 tot 7 F. voor een schappelijk stuk poddienk, terwijl de prijs van een "groot brood" zo rond de 30 F. Dus de verhouding in prijs bleef, maar de kwaliteit verbeterde. Smakelijk.

(1) Van het Engels "pudding"

J.B. DREESEN