

ORGELS IN GROOT-OOSTENDE : HET ORGEL VAN DE SINT-JOZEFSKERK - PERIODE TOT 1937

In 1935 werden de plannen om het orgel met een derde klavier uit te breiden opnieuw uit de lade gehaald. Wellicht zal het opzienbarende orgelspel van de nieuwe organist, de heer Joseph BERDEN daartoe wel een stimulans geweest zijn. Er werden voor het bouwen van een nieuw positief heel wat voorstellen gedaan.

Verscheidene organisten werden aangeschreven die uiteindelijk dikwijls tegengestelde adviezen gaven, vooral dan waar het ging om het al dan niet plaatsen van een 16-voet en het overplaatsen van mixturen van het Groot-Orgel. Ter illustratie geven we één voorstel zodat een vergelijking met de definitieve dispositie mogelijk is :

1. Principal 8'
2. Flûte orchestre 8'
3. Dolce 8'
4. Unda Maris 8'
5. Flûte echo 4'
6. Quinte 2 2/3
7. Fourniture (van het Groot-Orgel)
8. Clarinette 8' (van het Groot-Orgel)

Jules ANNEESSENS-TANGHE, leverancier van Z.H. de Paus werd met de uitbreiding belast. Het orgel moest een pneumatische toets en registertractuur hebben. Hier dan de uiteindelijke samenstelling van het orgel :

GROOT-ORGEL :

Montre 16'	Doublette 2'
Montre 8'	Fourniture 3
Diapason 8'	Cymbale 4
Bourdon 8'	Cornet 3
Flûte Harmonique 8'	Bombarde 16'
Viola 8'	Trompette 8'
Flûte octaviante 4'	Clairon 4'
Prestant 4'	

POSITIEF

Quintation 16'	Larigot 1 1/3
Principal 8'	Mixture 3
Flûte Orchestre 8'	Progressif 3-5
Principal 4'	Clarinette 8'
Cor de Chamois 4'	

RECIET :

Bourdon 16'	Plein jeu 3ù
Flûte 8'	Quinte 2 2/3
Cor de Nuit 8'	Octavin 2'
Salicional 8'	Basson-hautbois 8'
Voix céleste 8'	Trompette harm. 8'
Flûte douce 4'	Voix humaine 8'

PEDAAL :

Flûte ouverte 16'	Quinte 10 2/3
Sousbasse 16'	Bombardon 16'
Flûte 8'	Trombone 8'
Bourdon 8'	Clairon 4'
Flûte 4'	

COMBINATIES :

Groot Orgel aan Pedaal
Positief aan Pedaal
Reciet aan Pedaal
Positief aan Groot-Orgel
Reciet aan Groot-Orgel
Reciet aan Positief
Zwelkast Positief
Zwelkast Reciet
Tremolo Positief
Tremolo Reciet
Laag oktaaf Reciet
Hoog oktaaf Reciet
Laag oktaaf Reciet aan Groot-Orgel
Hoog oktaaf Reciet aan Groot-Orgel
Reciet moet 8
Pedaal moet
Algemene crescendo met lichtwijzer (van 1 tot 15)
2 vrije combinaties op al de spelen
3 vaste combinaties op groot-orgel en pedaal
3 vaste combinaties op positief
3 vaste combinaties op reciet
Algemene afsteller
Afsteller tongwerk en mixturen pedaal
Afsteller tongwerk en mixturen Groot-Orgel
Afsteller tongwerk en mixturen Positief
Afsteller tongwerk en mixturen Reciet
Algemene afsteller tongwerk en mixturen
Algemeen tutti en lage en hoge octaven
Afsteller algemene crescendo
Al deze combinaties zijn in werking gebracht met de hand en met de voet.

Op zondag 4 april 1937 (Beloken Pasen) werd het orgel ingespeeld door de heren Léandre Vilain (titularis van de S.S. Petrus en Pauluskerk en van het Kursaal) en door de heer Joseph Berden, Prijs van Uitmuntendheid van het Lemmensgesticht en orgelist van de Sint-Jozefskerk.

Het begon om 16u met een Plechtig Lof opgeluisterd door het koor en door de heer Berden :

- Introductie en Passacaglia van Max Reger
- Koor "O Jesu Mi" van F. Verhelst
- Aria van J.S. Bach
- Ave Maria van J. Faure (gezongen door L. Queeckers)
- Variante op het Paaslied
- Koor "Fili et Filiae"
- Koor "Tantum Ergo" van F.H. Mathias.

Van het recital dat daarop volgde, zag het programma er als volgt uit :
Eerst de heer Berden met de Finale en Allegro Vivace uit de 1ste symphonie voor orgel van Louis Vierne.

Dan de Heer Vilain met :

- Choral Varié in re klein van Felix Mendelssohn
- Pastorale van Alexandre Guilmant
- Toccata en Fuga in re klein van J.S. Bach
- Variations in mi van Fr. Haendel
- Stukken in wisselenden trant (wellicht eigen improvisaties).

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