

# SNX 2025

CULTURE ECONOMY

NR 100



SNOEPEN • SNOEPWINKEL HELIOS • 100 JAAR ROODTHOOF • UFO • SWEET AMERICAN DREAMS  
CRIME STORY DE WITTE BIKINI • STRIP MR. PRESIDENT • JULIA'S FOTOROMAN • GIDS LEKKER LOKAAL  
SPEELPLAATS 1960 • DE WERELD VAN DETOL • AI FOR ARTWORK • DE 7 HOOFDZONDEN • GENERATIVE ART

die Frisse Kick,  
die dappere tinteling  
die pittige TRIP

van kleine, ritselende  
KRIEBELgraantjes

je weet,  
Genieten zal het Zijn  
met

Ferdinand  
Tierenteyn

650  
**FERDINAND  
TIERENTEYN**  
Eerste Geniee ROTTERDAM sinds 1818

Lien Van Gasse  
artistic & more



## INLEIDING

Deze SNX2025 nr. 100 is de opvolger van Snoecks Almanak 2024 nr. 99. De doorgestreepte nullen symboliseren het afscheid van de titel Snoecks. Nummer 100 markeert een nieuw begin als nummer 1, zonder de rijke voorgeschiedenis uit het oog te verliezen. Deze twist wordt subtiel weergegeven door de snoek links in het water op de omslagillustratie en de klank van de nieuwe titel SNX.

Nummer 99 vond zijn bestaansrecht in het verhaal van Elsschot, de schrijver die zijn brood verdiende met reclame, onder meer in de Snoecks. Een van zijn grootste klanten was de chocoladefabrikant en vriend Alfred Martougin. SNX verwijst naar de moderne, vluchtige swipe- en snackcultuur van vandaag.

Dit boek is een blend waar heden en verleden blijven inspireren.

**De cover** is een vervolg op de omslag van Snoecks nr. 99 SNX2024. De bikinistijl op de cover van Snoecks 2024 vindt zijn oorsprong in de jaren 1930. De dames op SNX2025 vertegenwoordigen de jaren 50 en 60, een tijd waarin de bikini dankzij Brigitte Bardot en andere sterren doorbrak. De kleuren van het tweedelige badpak op de Snoecks nr. 99 zijn RGB (rood, groen en blauw), de primaire kleuren voor lichtmenging. Op de huidige cover zijn de bikini's CMY (cyaan, magenta, geel), de basiskleuren voor kleurendrukwerk. Als RGB of CMY met licht worden gemengd, is wit het resultaat. Met verf wordt dat zwart. Een dualiteit die ook in dit boek schuilt: heden-verleden, deugd-ondeugd, analog-digitaal, ...

De vorige omslag werd met de hand in Photoshop geschilderd door Rodval Matias. De huidige illustratie is een door AI gegenereerde output. Kunstenaar Lode Coen bracht geen handmatige correcties aan, waardoor de typische AI-foutjes zichtbaar blijven. Deze artefacten komen vaak voor bij handen, voeten, mond en ogen. Let bijvoorbeeld op het rechteroog en de dikke teen van de linkervoet van de roodharige dame.

## Inhoud

Roodthoofd, een icoon in de Belgische snoepwereld, viert dit jaar zijn 100-jarig bestaan. Het merk heeft een rijke geschiedenis met producten zoals Mokatine en Pickers. In 2022 werd Confiserie Roodthoofd overgenomen door Astra Sweets, de huidige producent van de bekende zure UFO. Ook snoepwinkel Helios uit Berchem steekt een kaars aan voor haar 100-jarige jubileum.

Na WO II spraken crime- en liefdesverhalen een breed publiek aan. Ze werden goedkoop gedrukt, wat hen de naam 'pulpliteratuur' opleverde. Titels zoals James Bond, The Untouchables (met Eliot Ness) en de werken van veelschrijvers zoals Carter Brown behaalden wereldwijd succes. We maakten een geactualiseerde versie van Carter Browns 'De Witte Bikini' en aangevuld met een actuele crimecomic, Mr. President, getekend in de retrostijl van de jaren 1950-60. Dit alles met behoud van de karakteristieke hard-boiled toon.

Het hoofdstuk AI for Artwork start met een technische uitleg en wordt vervolgd met twee creatieve toepassingen. Lode Coen presenteert een project over de zeven hoofdzonden, terwijl Stefan Reyniers met Moodsoup computergegenereerde kunst maakt. Beide werken, elk in hun eigen stijl, zijn verrassend schoon. De kunstwerken worden site-specifiek tentoon-

gesteld in twee monumentale kerken in Antwerpen.

De speelplaats van de jaren 60 was heel anders dan die van nu. We zoomen in op de draaitol, een speelgoedje dat in onze streken bijna volledig is verdwenen. In landen zoals Spanje, Mexico en Colombia is het nog steeds populair bij jongeren. Dit speelse onderwerp wordt aangevuld met een wetenschappelijke uitleg.

Tot slot is er de Gids Lekker Lokaal, met bijna 100 adressen van ambachtelijke chocolatiers, patissiers, koekjesbakkers, ijsmakers en snoepmakers in de provincies Antwerpen, Oost- en West-Vlaanderen.

Piet De Lombaerde



## INHOUD

- 4 Snoepgoed  
Ina Ruckebusch
- 9 Apothekers  
Robin Debo
- 13 Snoep in de economie  
P. Quadratus
- 20 Confiserie Roodthoof  
29 UFO  
Piet De Lombaerde
- 31 Helios  
Lorenzo De Luca
- 38 Pirouline  
Piet De Lombaerde
- 42 Nirvana Chocolates  
45 Wafels & Dinges  
Dries Van Damme
- 49 AI for Artwork  
Frederik Van Gompel
- 81 PIVA - The Sinful Seven  
Heidi Wittevrongel
- 83 De 7 hoofdzonden - The 7 Sins  
Lode Coen
- 101 Generative Art  
Stefan Reyniers
- 111 Lekker Lokaal
- 155 De Witte Bikini  
Carter Brown
- 171 Mr. President  
Sebastião Seabra - π
- 207 Ja, tante Julia  
Dean Bartow
- 215 De wereld van de tol  
Sara Chiers

## COLOFON

Coördinatie en realisatie: Koekenstad vzw  
Piet De Lombaerde

Eindredactie: Danny Braem, Piet De Lombaerde,  
Werner Van dermeersch, Dries Van Damme

Vormgeving: DODO Content

Foto's en artwork: De auteurs van de foto's en artwork worden hier of als auteur bij het artikel vermeld.

J. Bekaert, P. Boels, G. De Vil, J. Hoeyberghs, F. Lauwers, P. Stoops, D. Van Damme, K. Van Rysselberghe, I. Vandecasteele, H. Wittevrongel  
Antwerpse Bakkersunie, assar Architects, Astra Sweets, Bakkerijmuseum Veurne, Bollebus vzw, CAG, delpher.nl, FelixArchief, Gazet van Antwerpen, Industriemuseum Gent, Jangada vzw, Koekenstad, Koffie St-Michel, Letterenhuis, Ratinckx adresboek, Snoeck's Almanak, VlaTAM, deelnemende zaken

Koekenstad heeft wat betreft de rechten getracht de auteurs van de foto's en het artwork te contacteren. Eventuele rechthebbenden die niet zijn vermeld, worden verzocht contact op te nemen.

Verantwoordelijke uitgever:

Koekenstad vzw, 2018 Antwerpen  
antwerpenkoekenstad@gmail.com

Advertentie-exploitatie:

Koekenstad vzw, Brood & Banket

Projectpartners:

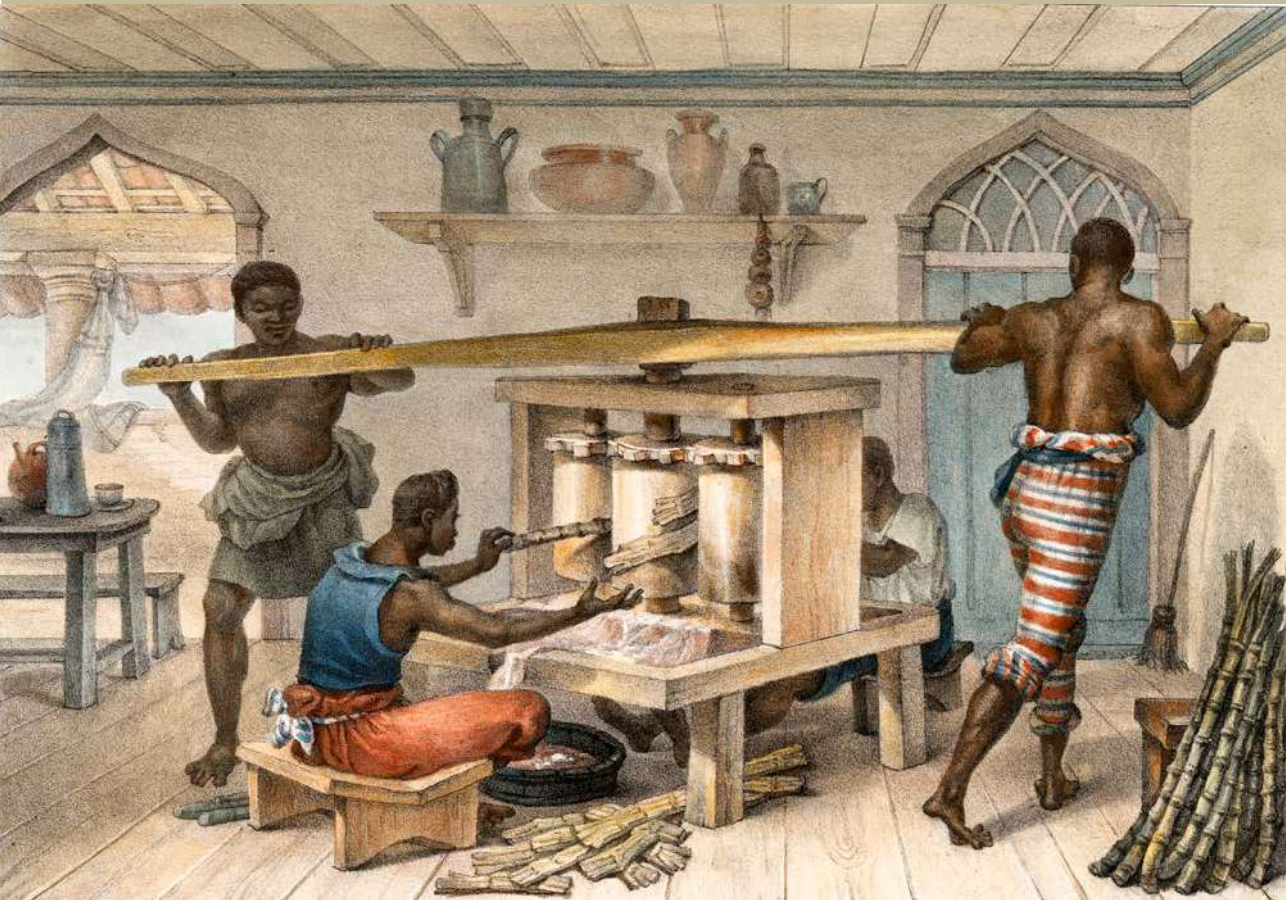
Bakkersunie Antwerpen, Bakkers Vlaanderen, Brood & Banket, ADVN, Sint-Andrieskerk, Sint-Joriskerk, Elixir d'Anvers, Astra Sweets, PIVA, Koffie St-Michel, Jangada vzw

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnemen of enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de auteurs en uitgever.

ISBN 9789464947014

Wettelijk depot: D/2025/13-362/1

# SUIKERWERKEN





## Snoepgoed

Om de geschiedenis van snoep en snoepwinkels te kunnen vertellen, moeten we naar de essentie: het ambacht en het basisingrediënt dat snoep tot snoep maakt. Snoep is ondenkbaar zonder suiker en snoepwinkeltjes bestaan niet zonder het ambacht dat erachter schuilgaat: de confiseur of suikerbakker.

## Oorsprong suiker en verspreiding in West-Europa

De basisgrondstof voor snoep is suiker. Deze zoete stof werd oorspronkelijk gewonnen uit suikerriet. De plant werd waarschijnlijk voor het eerst gecultiveerd in India. Het Indiaase epos Ramanyana (ca. 1200 v. Chr.) beschrijft een banket met gedekte tafels met “zoete dingen, siroop, suikerriet om op te kauwen”. Aanvankelijk kauwde men in India op de rietstengels om de zoete stof vrij te maken. Maar rond 500 v. Chr. ontstond er een methode om suiker uit het riet te extraheren. De techniek bestond erin het riet te koken tot siroop en uiteindelijk een gekristalliseerd product te verkrijgen. Tijdens de middeleeuwen namen rondreizende Arabische handelaren in India deze techniek over. Al gauw bloeide de suikerbewerking en -handel open in de Arabische wereld.

Om de groei van suikerriet te bevorderen, was het belangrijk dat de Arabische suikerhandelaars het tropische en nat klimaat van India konden creëren in hun plantages. Dit deden ze door een

ingewikkeld irrigatiesysteem uit te dokteren dat het suikerriet van water voorzag om het te laten bloeien. Op die manier kon suikerriet worden verbouwd in de Arabische wereld.

Rond het jaar 1000 introduceerden de Arabieren de eerste industriële suikerraffinaderij op het eiland Candia (Kreta). Daarna werd het suikerriet ook elders in Zuid-Europa gecultiveerd, onder andere in Andalusië (Spanje) dat een belangrijk productiecentrum was. De Arabieren bewerkten het suikerriet door het in stukken te snijden en de zoete vloeistof eruit te persen. Het zoete vocht werd vervolgens gekookt en gezeefd, totdat het helder genoeg was om als suiker uit te kristalliseren. Zij vormden deze suiker op drie manieren: als wigvormige suikerbroden, kandijkloten en poedersuiker.

In West-Europa werd suiker voor het eerst in de 11de eeuw geïntroduceerd, nadat de kruisvaarders terugkeerden van hun kruistochten en ‘zoet zout’ van de Arabische plantages naar de Europese landen brachten. Het ‘nieuwe kruid’ werd bijvoorbeeld in 1099 in Engeland gevonden. Suiker verspreidde zich daarna geleidelijk aan in andere gebieden in West-Europa. Dit gebeurde aanvankelijk via de haven van Venetië. Hier werd vooral suiker vanuit Cyprus verhandeld. Vanaf de dertiende eeuw werd op het eiland door voormalige kruisvaarders met wellicht hulp van arbeiders



Suikerrietplantage in Nederlands Indië, 1915

SNOEP

HUIS

C. A. DIETVORST

CONFISERIE



HOCOLAT MARTOUGIN LE MEILLEUR





## Koffiesnoep

In 1934 duiken in Antwerpen de eerste Mokatines op in de snoepwinkels. In de volksmond spreekt men van een 'Arabierke', naar de kleurrijke tekening op de wikkel van een bebaarde Arabier, gehuld in een boernoes.

“Die Arabier was een ideeetje van mijn grootoom Louis Roodthoof, die zelf de eerste schetsen maakte. De figuur verwijst niet alleen naar de koffiesmaak, maar het strikje rond het snoepje heeft ook veel weg van een tulband,” zegt Patrick Stoops. “Het recept is al die tijd onveranderd gebleven en strikt geheim. Alleen mijn broer, ik en de huidige eigenaar, Astra Sweets, kennen de finesses van het kookproces en de precieze combinatie van koffie-aroma's.”

Het succes van de snoepjes is volgens de makers niet alleen te danken aan de smaak. “Ze spelen ook perfect in op de trend van slow food. Een Mokatine moet je laten smelten in je mond. Bijten is uit den boze. Dat smelten duurt gemiddeld zes minuten. In die tijd kan je al tien gommetjes of andere zachte snoepjes naar binnen werken. En dat zijn veel meer calorieën.”

Het 'Arabierke' wordt sterk geassocieerd met Confiserie Roodthoof. Het lijkt wel of dit het logo van de firma is. Het originele logo van Roodthoof is echter een getooide indiaan, geïnspireerd door de eigen naam.







### De wielrennerij - Sportpaleis

Louis Roodthoof was een veelzijdig ondernemer: vastgoedprojectontwikkelaar, financier, distributeur van zoetwaren en eigenaar van een snoepabriek. Hij was een groot supporter van de wielersport en een van de eerste sponsors met een eigen ploeg. Zijn renners reden in shirts met het logo 'Roodthoof Toffees'. De 'd' werd weggelaten omdat het anders niet op de trui paste. Wielrennen was zijn grote passie en hobby.

Daarnaast investeerde hij in de bouw van het Sportpaleis. De werkzaamheden werden aangevat in het begin van de jaren 1930. Het overdekte gebouw beschikte over een tribune en een wielerspise van 250 meter lang en 8 meter breed. De eerste zesdaagse vond plaats in 1934 en de laatste koers werd gereden in 1984. Louis Roodthoof bleef tot aan zijn overlijden in 1953 actief als bestuurder.

# SWEET AMERICAN DREAMS





Pirouline® is beschikbaar in de hele VS bij grote winkelketens zoals Costco, Kroger, Publix, Target en in circa 1.700 Walmart-filialen en ongeveer 40.000 voedingswinkels in de VS. Pirouluxe® en Pirouline® worden ook in België, Nederland, Frankrijk, Duitsland en het Midden-Oosten verkocht. Het verkoopprogramma zal de komende jaren nog meer aandacht besteden aan export.

Het familiebedrijf DeBeukelaer Cookie Co., of DBC, heeft al 40 procent van de Amerikaanse markt voor gerolde wafels in handen. Pirouline® Swirl is de enige gerolde wafel die in de VS wordt geproduceerd. De grootste concurrent, Pepperidge Farm's Pirouette® Rolled Wafer, maakt zijn koekjes namelijk in Indonesië. Versheid is ook een belangrijke factor in de keuze van Walmart. De locatie van DBC in Central Mississippi maakt het mogelijk dat de wafels binnen vier weken na productie in de winkelrekken liggen. Er wordt weinig voorraad aangelegd. Zodra de voorraad op is, wordt er opnieuw geproduceerd.

DeBeukelaer Cookie Co.  
Madison, Mississippi  
[www.pirouline.com](http://www.pirouline.com)

*Piet De Lombaerde*

## Anekdoten

Een gesprek in de jaren 1990 bij een potentiële klant in New York:

Klant: "Mr. De Beukelaer, ik ben bereid om uw product te bestellen. Bent u er zeker van dat u twee pallets Pirouline kunt produceren in Mississippi vóór het einde van volgende maand?"

Peter: "Ja, mijnheer, de productietijd is ongeveer twee uur."

Peter en een medewerker van een distributiebedrijf bezoeken een klant in Californië.

De inkoper vraagt: "Mr. De Beukelaer, u gaat die grote doos die u bij zich heeft toch niet openmaken? Ik heb niet veel tijd."

Peter antwoordt: "Mevrouw, ik heb een hele dag gereisd om u te bezoeken en dit zijn de producten die ik u wilde tonen. Dus ja, ik ga deze doos voor u openmaken." Peter opent de doos en geeft een volledige presentatie.

Bij het verlaten van het gebouw zegt de vertegenwoordiger van de distributiemaatschappij: "Mr. De Beukelaer, dit is de laatste keer dat ik u meeneem naar een grote klant. U begrijpt niet welke gevolgen uw actie kan hebben."

Peter reist terug naar Mississippi, en de volgende dag ligt er een faxbericht op zijn kantoor: "Mr. De Beukelaer, dank voor uw presentatie. We gaan uw hele assortiment in onze winkels plaatsen. Bel me voor verdere afstemming. Spoed."







# AI FOR ARTWORK





## Praktisch aan de slag met Adobe Firefly

Om de slag te gaan met Adobe Firefly heb je een Adobe-account nodig. Dit kan je aanmaken op Adobe.com.

Met je Adobe-account en login kan je aan de slag met Adobe Firefly op [firefly.adobe.com](https://firefly.adobe.com).

Om van een prompt te vertrekken kies je Text to image. In de volgende interface heb je drie belangrijke delen (Fig. 1). Onderaan kan je de prompt ingeven en aanpassen. In het middengedeelte krijg je het gegenereerde beeld gepresenteerd. Standaard worden er van elke prompt vier versies gegenereerd. In de linkse kolom vind je algemene instellingen en parameters die de prompt kunnen versterken.

Bij de algemene settings kan je het model kiezen. Vorige versies van het Fireflymodel zijn nog beschikbaar en geven andere artistieke resultaten.

Aanpassingen aan het beeldformaat, de aspect ratio, geef je hier in. We kiezen hier 16:9.

Je kan aangeven of je meer een artwork als stijl wilt hebben of meer fotorealisme. Dit maakt uiterlijk duidelijk een verschil. Voor deze beeldgeneratie kiezen we voor Art omdat dit dichterbij de stijl Robert McGinnis ligt.

Verder in de linkse kolom kan je een referentiebeeld invoegen of kiezen. Dit gaat de compositie van je beeld deels bepalen. Dit staat altijd in relatie tot de prompt en kan soms een heel dui-

delijk resultaat geven dat bij het referentiebeeld aanleunt. In andere gevallen kan het compositie-referentiebeeld verder weg staan van het gegenereerde beeld.

Hetzelfde geldt voor het referentiebeeld dat je kan instellen voor de visuele stijl. Een juist beeld kiezen kan de prompt versterken zodat de resultaten meer binnen de verwachtingen liggen (Fig. 2)

In het volgende deel van de linkse kolom kan je effecten toevoegen die de prompt verder versterken. Je kan effecten door elkaar gebruiken maar een teveel aan effecten geeft minder resultaat. Het is beter om een paar duidelijke effecten te kiezen die niet te dicht bij elkaar liggen.

Hier kozen we voor Oil Paint en Closeup als camera-effect. Na een testgeneratie was er een beter resultaat als we Palette knife als effect toevoegen. (Fig. 3)

Een beeld genereren in Firefly wordt vooral samengesteld in de eerste plaats door de prompt en daarna door de referentiebeelden en effecten. Deze zijn ondersteunend aan de prompt. In Firefly heb je niet de mogelijkheid om inpainting of outpainting te doen. Je genereert altijd nieuwe volledige beelden. Een deel van een beeld aanpassen is niet mogelijk. Daarvoor kan je aan de slag in Adobe Photoshop.

In Fig. 5 en Fig. 6 zien we gegenereerde resultaten van Firefly.

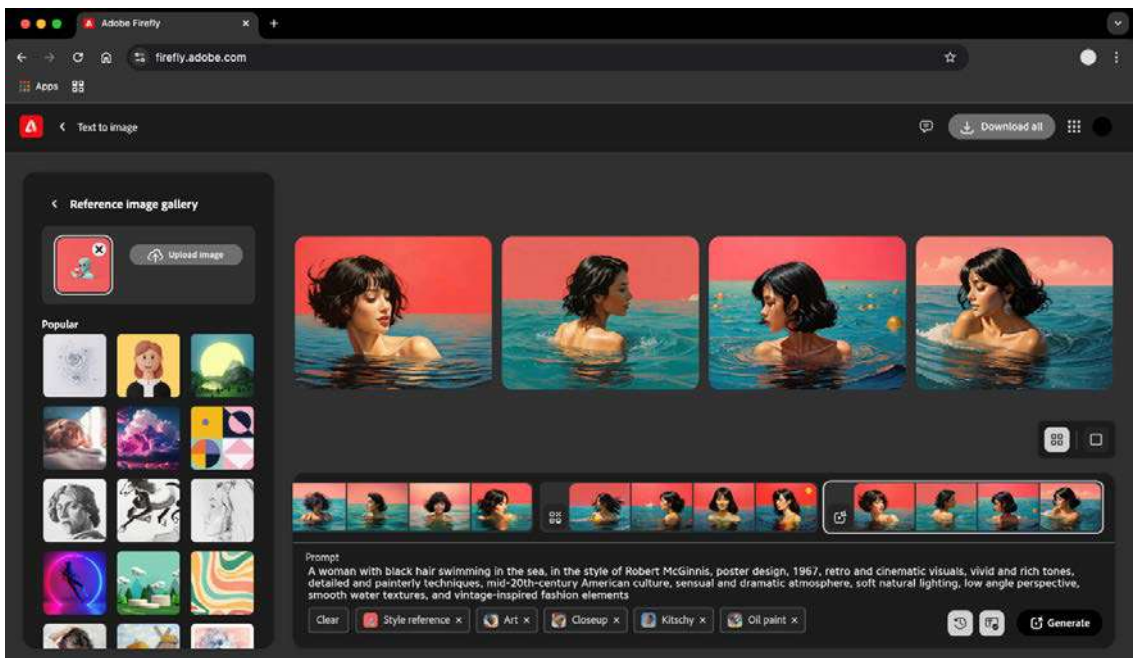


Fig. 2 Referentiebeeld kiezen dat de visuele stijl van de prompt kan versterken



Fig. 17 Finaal resultaat Generative AI in Photoshop

### Praktisch aan de slag met Midjourney

Midjourney is bekend als een van de eerste apps die een fotorealistisch, maar ook artistiek resultaat kan genereren. De beelden die Midjourney genereert hebben een karakteristieke gepolijste stijl, die soms iets te bewerkt lijkt. Dit geldt dan vooral voor fotografische beelden. Ga je meer in de artistieke richting, dan kan je schitterende resultaten uithalen. Voor de Robert McGinnis-stijl zal het hier gemakkelijker zijn om zijn stijlkenmerk te onderscheiden. Midjourney kan meer complexe prompts verwerken en toch de meeste elementen uit de prompt in het beeld behouden. Naast de prompt kan je in Midjourney ook commando's aan de prompt toevoegen die het resultaat gedetailleerder kunnen sturen.

Om aan de slag te gaan in Midjourney heb je een betaalde account nodig.

Eenmaal ingelogd op de webapplicatie vind je in de interface direct de elementen terug om te starten met AI-image generation. De prompt voer je bovenaan in. Daaronder vind je de verschillende gegenereerde beelden terug. Rechts van het beeld zie je alle instellingen van het gegenereerde beeld.

Hier kan je ook instellingen overnemen naar een nieuwe prompt. Dit maakt het efficiënt om snel te werken. Je kan hier het beeld downloaden of een URL naar het beeld opvragen.

In de linkerkolom vind je verschillende tools voor het organiseren, personaliseren en bewerken van gegenereerde beelden.

We starten met het invoeren van de prompt en laten Midjourney een eerste versie genereren (Fig. 18).

Links van de prompt kan je via de 'Add images'-button beelden toevoegen aan de prompt die helpen bij de beeldgeneratie. Hierbij kunnen de vooraf opgezochte referentiebeelden van pas komen.

In de promptsettings, die je terugvindt achter het instellingenicoon rechts naast de promptinput, kan je o.a. het beeldformaat instellen. Bij de Modelinput geef je aan of je het standaardmodel of het raw-model van Midjourney wilt gebruiken. Het standaardmodel zal een meer vormgegeven beeld genereren. Hierin zal de herkenbare Midjourney-stijl zichtbaar zijn. Vooral in kleurenkeuze, belichting en compositie.



Midjourney, maken gebruik van beide technieken door elkaar. Omdat de meeste tools open source zijn, zijn hieraan geen kosten verbonden.

Een ander voordeel is dat je ComfyUI en de verschillende componenten lokaal op je eigen computer kunt laten werken, mits deze voorzien is van de juiste hardware. Voor beeldgeneratie is vooral een krachtige grafische processor (GPU) vereist. Met de nieuwste consumentmodellen van GPU's kun je makkelijk en interactief AI-beeldgeneratietools opzetten binnen ComfyUI, die zelfs videogeneratie kunnen verwerken.

De installatie van ComfyUI vereist enige kennis van command-line-instructies in macOS of Windows. Vooral bij de installatie van ComfyUI op macOS moet je meerdere command-line-instructies uitvoeren. De installatie op Windows is veel eenvoudiger. Maar eenmaal geïnstalleerd werkt het goed op macOS met de nieuwste typen Apple (GPU-)processors.

Informatie over de installatie vind je op [comfy.org](http://comfy.org).

De community rond ComfyUI maakt veel gebruik van de ontwikkelaarsomgeving GitHub. Hiermee vertrouwd raken is een voordeel om met ComfyUI aan de slag te gaan. De community is erg uitgebreid en er zijn veel videotutorials te vinden op YouTube, wat een aanrader is om je te verdiepen in ComfyUI.

### **De basiscomponenten van ComfyUI**

Download dit onderdeel op [www.antwerpenkoekenstad.be/comfyui](http://www.antwerpenkoekenstad.be/comfyui).

*Frederik Van Gompel*



## The Sinful 7

Dit duivels doosje bevat 7 unieke snoepjes, geïnspireerd door de 7 hoofdzonden. De verschillende recepten zijn een combinatie van traditie en innovatie met een Antwerps tintje én een twist.

### 1. Hebzucht / Gulheid – Elixir d’Anvers truffel



Een truffel gevuld met kruidige goudkleurige Elixir d’Anvers. De buitenkant is een krokant laagje pure Belgische chocolade.

Zodra het breekt, stroomt de gouden Elixir-vulling eruit. Deze bron deelt zijn rijke smaak met de chocolade en de marsepein.

### 2. Afgunst / Naastenliefde – Elixir de Spa Bonbon



Een groene glanzende bonbon, met een dun suikerlaagje dat je moet breken om bij de kern van Elixir de Spa te komen. Het groene omhulsel symboliseert afgunst, het verlangen naar wat anderen hebben.

### 3. Hoogmoed / Nederigheid – Cuberdons



Neuzekes worden al sinds 1930 in Antwerpen gemaakt. Een hard suikerlaagje gevuld met zoete, vloeibare honing die zacht op je tong smelt. Een neus opzetten?

### 4. Woede / Zachtmoedigheid - Peper-sinaasappel toffee (chocotoff)



Een combinatie van pittige peper en zoete sinaasappel in een zachte, kauwbare toffee. De vurige peper en stimulerende sinaasappel creëren samen een prikkelende balans.

### 5. Onkuisheid / Kuisheid - Poepegatje in witte suikerpoeder



Het poepegatje of poepke is een geduchte klassieker. De rode kleur associeert men met liefde en passie. De vorm en zoete smaak van deze kers verleiden naar romantiek en erotiek.

### 6. Gulzigheid / Matigheid - Spek met chocolade



Bittere chocolade met binnenin witte spek. De rijke buitenkant wordt getemperd door de zachte mousse.

### 7. Traagheid / IJver - Koffie-karamel met een vleugje munt



Een langzaam smeltende karamel die geleidelijk zijn smaak vrijgeeft, met aan het einde een verfrissende munt. In deze getwiste versie van de Antwerpse Mokatine gebruiken fijngemalen, Antwerpse koffie van St Michel. De karamel staat voor traagheid. De opwekkende munt is opwekkend, ijverig.

### Ambachtelijke productie

Deze zoete creaties werden bedacht en gemaakt door de leerlingen van PIVA. Ze tonen het vakmanschap en de passie waarmee de leerkrachten het ambacht delen.

De Antwerpse Mokatine vierde in 2024 zijn 90-jarig bestaan. De zalig trage koffiekaramel uit ‘The Sinful Seven’ is hierop geïnspireerd.

### Recept huisgemaakte koffiekaramel

#### Ingrediënten

- 100 gram glucose
- 1 kg witte suiker
- 100 gram boter (in blokjes)
- 0,3 liter water
- 4 druppels wijnsteenzuur
- 40 gram oploskoffie of koffie van St Michel

#### Bereidingswijze

Breng het water, glucose en suiker tot 165°C aan de kook. Was regelmatig bij. Voeg dan boter, koffie en wijnsteenzuur toe. Stort daarna de siroop uit op een Silpat bakmat en satineer. Wanneer suikersiroop de gewenste dikte bereikt (bol), rek het deeg 4 à 5 maal in de lengte uit (warme rek). Tenslotte rol gelijke deegstukken en knip snoep op gewenste grootte. Alles finaal lichtjes met bloedsuiker (+10% zetmeel) bestrooien. Bewaar de toffees in een gesloten pot.





# THE 7 SINS





### 3. Lust (Luxuria)

Lust gaat om het najagen van lichamelijk genot zonder respect voor de waardigheid van anderen.

Tegengesteld werk van barmhartigheid: de vreemdelingen herbergen. Dit benadrukt respect en gastvrijheid, waarbij de ander als persoon centraal staat, in plaats van een object van begeerte.



#### Lode Coen over zijn werk (boven)

Een scène in een theater. De flamboyante duivel fluistert de mooie jonge vrouw in haar oor. Zij leunt naar achter. Is zij nieuwsgierig? Hij wendt al zijn verleidingskunsten aan. Is er de lust van de maagd, van de duivel, of van de kijker? Het contrast van het felle rood van de passie met het naakte lichaam van de vrouw. Het heeft iets Faustiaans. Met mijn beeld wil ik de kijker mee in de 'erotische verbeelding' trekken.







**E.H. Rudi Mannaerts - Sint-Andrieskerk**

Op het grote schilderij *De Engelbewaarder* (Erasmus II Quellinus, 1667) op het koor, is een bange jongeling verwickeld in een morele tweestrijd. Zijn deugdzaamheid wordt aan de ene kant belaagd door het listige Kwaad met zijn vele gezichten, weergegeven door een demon met vleermuisvleugels die op het punt staat een slang op zijn slachtoffer te werpen. De erotische Wellust (Luxuria), een prettige vrouw gekleed in het rood en met ontblote schouder, grijpt de jongeman bij de arm, gesteund door een gevleugelde Amor die gereedstaat om een pijl af te schieten. Aan de andere kant wordt de jongeling door zijn engelbewaarder tegen deze bekoringsen met een glimmend schild afgeschermd.





## 6. Luiheid (Acedia)

Luiheid is een gebrek aan inzet of zorg voor je verantwoordelijkheid, zowel fysiek als spiritueel.

### Lode Coen over zijn werk (boven rechts/links)

Luiheid / rechts / Een theater: een oudere, onverzorgde man, probeert zich uit zijn zetel te heffen. Maar het baat niet. De wanorde wijst op een man die zich al heel lang heeft laten gaan. Wijst de rommel op een miskende schrijver of verwijst het schip naar een avonturier? In de linkse versie zien we een sexy 'she-devil'. Ziet hij haar in zijn delirium?

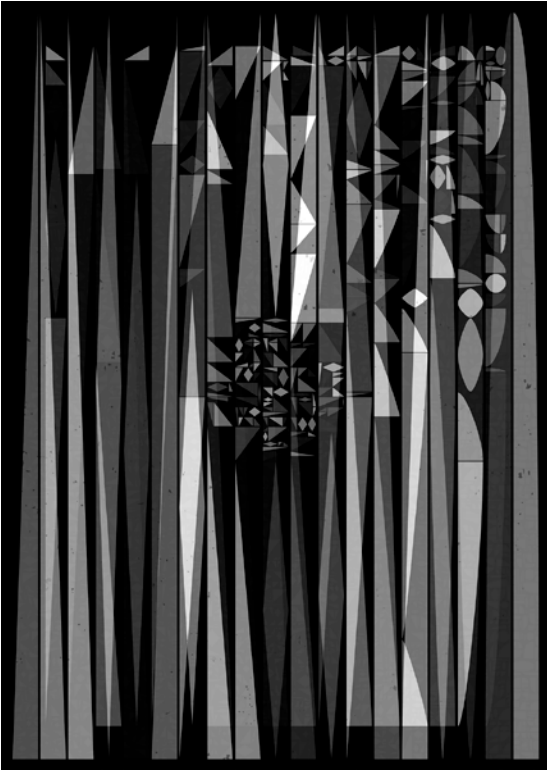




# GENERATIVE ART







## Monograph — Long-form, nog niet uitgebracht

In de kern is Monograph een vormelijke studie van geometrische abstractie en een ode aan de Bézier-curve. Deze collectie is geïnspireerd door de modernistische, abstracte voormentaal van het midden van de vorige eeuw. In het bijzonder verwijst het naar de Belle Isle-serie van de Hongaars-Franse kunstenaar Victor Vasarely, een voorloper van de Op Art-beweging.

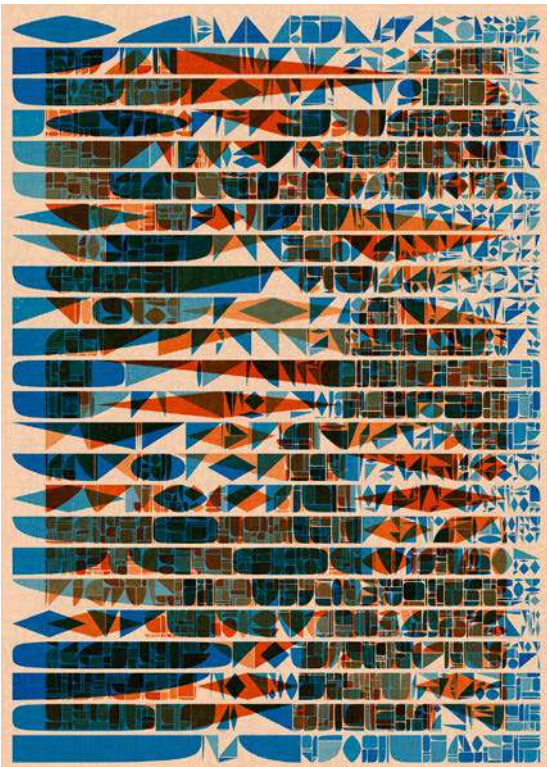
Elk beeld nodigt de kijker uit voor een dynamische visuele tocht, langs patronen, vormen en kleuren. De collectie heeft een sterk grafische uitstraling en onderzoekt compositorische principes zoals evenwicht, contrast, eenheid, herhaling en hiërarchie. De ontwerpen bestaan uit eenvoudige geometrische vormen die gecombineerd worden tot een boeiende complexiteit of gedurfd minimalisme.

De composities zijn opgebouwd uit twee lagen, elk met een eigen kleur, patroon en niveau van detail. Beide lagen worden op elkaar gelegd en staan soms in harmonie, soms in spanning tot elkaar. Elke laag wordt geconstrueerd door het initiële vlak steeds verder op te delen in kleinere vlakken. Omdat hierbij alleen horizontale en verticale assen worden gebruikt, zijn de resulterende vormen steeds rechthoeken. Door sommige delen van het vlak meer of minder onder te verdelen, ontstaat een grid met variërende complexiteit.

Elk resulterend vlakje wordt afgerond en verzacht door een aantal Bézier curves. Dit is een wiskundige methode om curves te beschrijven en werd midden vorige eeuw gebruikt bij het ontwerp van automodellen voor Citroën en Renault. De mate van afronding varieert, van zachte, weelderige krommingen tot scherpe, bijna driehoekige vormen. Het gebruik van deze curves geeft de collectie een onmiskenbaar retrogevoel en is een knipoog naar de modernistische beweging.

Om de achtergrond textuur te geven, wordt het hele vlak verdeeld in uiterst kleine segmenten, die dezelfde geometrische bewerking ondergaan als de twee voorgrondlagen.

De modulatie van een heel aantal parameters zoals densiteit, kleur en afronding zorgt voor een breed scala aan outputs binnen een strikt kader van initiële regels.



<https://moodsoup.art/project/monograph>



# GIDS LEKKER LOKAAL



# COLOFON & AGENDA

## Coördinatie en realisatie

Koekenstad vzw i.s.m. Jangada vzw

## Communicatie

antwerpenkoekenstad@gmail.com

## Projectpartners

Bakkersunie Antwerpen, Bakkers Vlaanderen, Brood & Banket, ADVN, Sint-Andrieskerk, Sint-Joriskerk, Elixir d'Anvers, Astra Sweets, PIVA, Koffie St-Michel, deelnemende zaken.

## Redactie en foto's

Dries Van Damme, Piet De Lombaerde, Guy De Vil, Kris Van Rysselberghe, DODO Content, deelnemende zaken.

## Verantwoordelijke uitgever

Koekenstad vzw, 2018 Antwerpen



Sint-Niklaas



ADVN

ARCHIEF VOORNATIONALE BEWEGINGEN



a passion for sweets

# TENTOONSTELLINGEN

## Expo 'De 7 Hoofdzonden' - Lode Coen

1 maart t.e.m. 30 juni 2025

Sint-Andrieskerk

Augustijnenstraat, 2000 Antwerpen

Inkom gratis

Openingsuren:

1/03 - 14/03: maandag t.e.m. zaterdag van 09.00 - 12.00 uur en van 14.00 - 17.00 uur (ingang Sint-Andriesstraat en Augustijnenstraat)

15/03 - 30/03: maandag t.e.m. zaterdag van 09.00 - 12.00 uur (ingang Sint-Andriesstraat en Augustijnenstraat)

1/04 - 30/06: maandag - zaterdag van 09.00 - 12.00 uur en van 14.00 - 17.00 uur (ingang Sint-Andriesstraat en Augustijnenstraat)

Rondleiding 'De 7 Hoofdzonden': op aanvraag

0477 97 10 33 (105 euro, max. 20 personen)

Catalogus tentoonstelling: SNX2025 (19,95 euro)

Het duivels snoepdoosje "The Sinful Seven" is te verkrijgen van 1 t.e.m. 14 maart 2025, met coupons van de Chocolate- en Pateekespas 2025  
Meer info op [www.koekenstad.be](http://www.koekenstad.be)

## Expo 'Generative Art' - Stefan Reyniers

1 maart t.e.m. 30 juni 2025

Sint-Joriskerk

Mechelseplein 24, 2000 Antwerpen

Inkom gratis

Openingsuren:

Donderdag 13.30 tot 15.30 uur

Vrijdag en zaterdag 14.00 tot 16.00 uur

Zondag 10.15 tot 12.15 uur



Perrette

Belgian chocolate  
Since 1904



ANNO 1902

Martougin





## Ambassadeurs Chocolade- & Pateekesweek 2025



Bernard Proot  
DelReY Antwerpen



Eddy Van Tittelboom  
Lints Antwerpen



Wim Vyverman  
Sint-Niklaas



Emelie Janssens  
Manus



Peter Meyvis  
Florentines Herentals



Jelle Descamps  
Dumon Brugge

*Koekenstad*

# GIDS LEKKER LOKAAL

Deze gids leidt je door een wereld van ambachtelijke chocolatiers, bakkers, patissiers, koekjes-, ijs- en snoepmakers, koffiebranders. Om hiermee kennis te maken, organiseert Koekenstad al sinds 2013 de chocolade- en pateekesweek. Deze proeveroute vindt in 2025 plaats van zaterdag 1 maart tot en met vrijdag 14 maart. Het is een unieke ontdekkingsroute voor iedereen die van pateekes, chocolade, ijs, zoete delicatessen en koffie houdt.

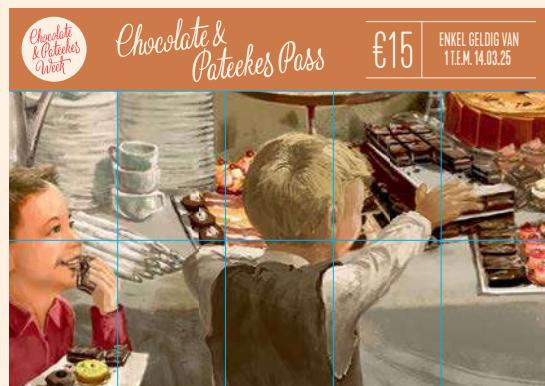
## Chocolade- & Pateekespas

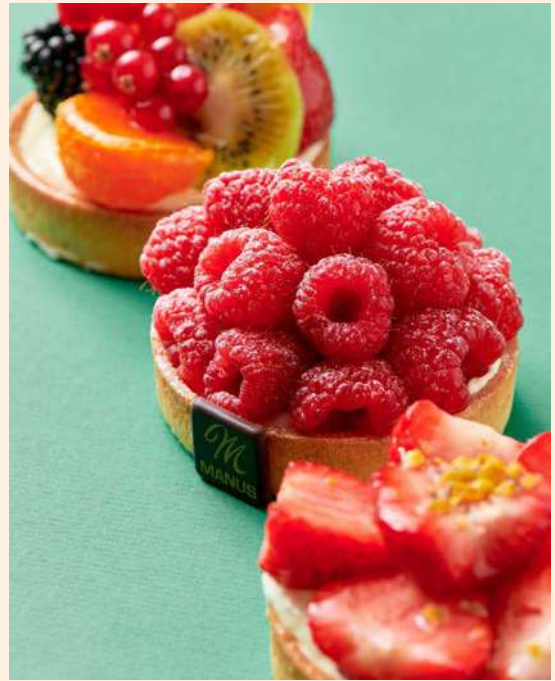
Als je wilt deelnemen, koop je een Chocolade- & Pateekespas. Deze pas is vanaf 15 januari 2025 verkrijgbaar bij alle deelnemende zaken en is geldig tijdens de Chocolade- & Pateekesweek van 1 maart tot en met 14 maart 2025.

De pas kost 15 euro en daarmee heb je tien coupons waarmee je bij de deelnemende zaken van lekkers kunt genieten. Je krijgt ruim meer dan de aankoopwaarde terug.

Bij aankoop van de pas krijg je gratis een Chocolade- & Pateekesgids. Deze gids staat ook online op [www.koekenstad.be](http://www.koekenstad.be) en kun je daar downloaden.

Aan de Chocolade- & Pateekespas zitten, naast de proevercoupons, nog extra interessante voordelen: zie [www.koekenstad.be](http://www.koekenstad.be).





## BEKO DA MÃE PRETA

Beko da Mãe Preta betekent 'het straatje van de zwarte moeder'. Sinds 2024 wordt dit Portugees-Angolees restaurant gerund door de Portugese chef-kok Paulo da Martinha en zijn Angolese vrouw, Tatiana De Jesus Correia de Sousa Ladeira da Martinha. Paulo staat in de keuken als chef, terwijl Tatiana, die het koken met de moedermelk heeft meegekregen, fungeert als zorgzame hulpkok en gastvrouw. Dankzij haar talent en toewijding kreeg zij in Portugal de bijnaam Mãe Preta.

Op het menu staan authentieke Portugese en Angolese gerechten, waaronder vis-, vlees- en nagerechten. Judith, de zus van Tatiana, is de patissier van het huis. Ze volgde een opleiding tot bakker in Nederland, maar blijft met de bakkunsten trouw aan haar roots. Elke dag kun je genieten van een lokaal gebakje: bolo de banana, bolo fuba, bolo de ginguba of bolo rei.

Bolo de banana is een cake omhuld met gekarameliseerde banaan. De bolo de fuba is kruimelig en gemaakt op basis van maïsmeel en de bolo de ginguba bevat geroosterde pinda's.

Bredabaan 267  
2170 Merksem  
0468 47 56 84  
[info@bekodamaepreta.be](mailto:info@bekodamaepreta.be)

## BONITAS

Bonitas betekent iets moois, lekkers, iets heerlijk. Daar willen we in onze patisserie voor staan. Sinds 2005 werken we daarom samen met de bekende patisserie-chocolaterie Manus uit Brasschaat. Het huis Manus bezorgt dagelijks verse producten die met de hoogste zorg worden gemaakt. Brood, koffiekoeken, banket, chocolade, ...

Kwaliteit en klantvriendelijke service gaan voorop in onze waarden.

Edegemsestraat 6  
2640 Mortsel  
03 449 27 15  
[www.bakkerijbonitas.be](http://www.bakkerijbonitas.be)





## HELIOS

Al sinds 1925 is Helios een echte familiezaak in het hart van Berchem. Naast een uitgebreid assortiment koffiebonen kunnen klanten hier terecht voor thee, chocolade, koekjes, honing en confiserie. Een concept-store avant la lettre!

Juliette en haar man Feliciano vertegenwoordigen inmiddels de vierde generatie binnen de familie. Helios biedt bovendien een ruime keuze aan geschenkmanden, speciaalbieren, snoepgoed en charmante lokale Antwerpse specialiteiten.

Laat je verrassen door de koffie van de maand, vers gebrand in Berchem, of geef Juliette carte blanche voor een verrassingspakket. Je zult gegarandeerd onder de indruk zijn!

Helios ligt op een steenworp van de oorspronkelijke Confiserie Roodthoof. Destijds kon je tijdens de productie van de mokatines de heerlijke geur tot bij Helios ruiken. Ter ere van het 100-jarig jubileum van zowel Roodthoof als Helios kun je dit jaar genieten van deze lekkernij.

Statiestraat 13  
2600 Berchem  
03 239 24 54  
[www.heliosberchem.be](http://www.heliosberchem.be)



## HEMELSE TAARTJES

Sinds 2012 brengen Gerrit en Kim, de beziers van Hemelse Taartjes, taartkunst naar een hoger niveau. Gevestigd in het hart van Brugge, staat de zaak bekend om zijn unieke gebakjes, cupcakes, gepersonaliseerde koekjes (die ze ook voor andere bakkers maken) en prachtige themataarten. In het open atelier kun je de magie live aanschouwen.

Met Gerrit als achtste generatie bakker en Kims ervaring in de horeca, combineren ze een eeuwenoude ambacht met creatieve innovatie. Van bruidstaarten tot dessertbuffetten, elk stuk is een lust voor het oog en de smaakpapillen. Proef de passie en ontdek waarom ze écht hemels zijn! Wat dacht je bijvoorbeeld van een cake donut die eruitziet als een klassieke donut, maar smaakt naar een heerlijke cake?

Langestraat 29  
8000 Brugge  
050 68 44 24  
[info@hemelsetaartjes.com](mailto:info@hemelsetaartjes.com)  
[www.hemelsetaartjes.com](http://www.hemelsetaartjes.com)



## CHOCOLADE-ATELIER VYVERMAN

Chocolade-Atelier Vyverman, reeds 18 jaar een begrip in het zoete Waasland. Net buiten het centrum van Sint-Niklaas op wandelafstand van het station kan je dit ambachtelijk Chocolade-Atelier terug vinden.

In de prachtig vernieuwde grote winkel kan je de heerlijke chocoladegeuren naar hartenlust komen opsnuiven. Het grote gamma van bijna 80 soorten pralines en het hele assortiment huisgemaakte confiserie zijn dan ook meer dan de moeite waard om te komen ontdekken. Door zijn deelname aan verschillende wedstrijden heeft Wim Vyverman, zaakvoerder en chocolatier door de jaren heen een indrukwekkend palmares aan wedstrijdprizen verzameld,

Ook staat de zaak reeds een 8 tal jaren in de befaamde Gault&Millau gids 'Finest Chocolatiers of the BeLux'.

## CHOCOLATIER WAUTERS

35 jaar ervaring op de teller, 7 Gault&Millau-nominaties op rij... Nick Wauters is een man die leeft voor zijn vak. Hij stond mee aan de wieg van de Sint-Niklase Ballonen Reynaert-pralines, welke ondertussen een begrip zijn geworden in de stad Sint-Niklaas en omstreken.

Naast klassiekers waagt Nick zich ook aan nieuwe uitdagingen... De challenge van de Dubaireep-hype heeft hij dan ook met enthousiasme aangegaan.

Kom langs en ontdek zelf het bijzondere van deze chocoladezaak. Via het open atelier komt de geur van chocolade je tegemoet en bij het zien van al dat lekkers loopt het water je in de mond.

Driekoningenstraat 101  
9100 Sint-Niklaas  
0473 99 99 96  
[www.chocolade-atelier.be](http://www.chocolade-atelier.be)

Ankerstraat 45  
9100 Sint-Niklaas  
03 777 65 23  
[www.chocolatier-wauters.be](http://www.chocolatier-wauters.be)



# DE WITTE BIKINI



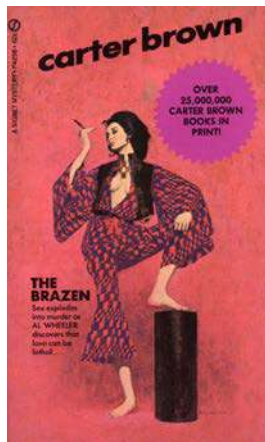
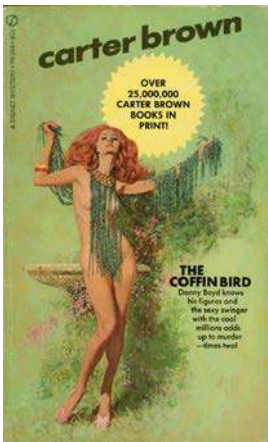
## Crime stories uit de jaren 50 en 60

Pulpliteratuur kende zijn hoogtepunt na de Tweede Wereldoorlog. In de Nederlandse taal waren dat vooral kleine, geniete boekjes met kortverhalen. Deze periodieke uitgaven van detective- en liefdesromans (doktersromans), zoals Ivanov's Romans, A. Hans-boekjes, de reeks Ons Geheim, de Majory Bells Romans, de reeksen Jonge Liefde, De Haardvriend en Avondgezel, Camelia, Eva Roman, Hart en Vrouw, Idylle, Kasteelroman en Nadia, ... uit de jaren 1940-1960, kenden veel succes.

In het algemeen werd dit gekaderd als pulpliteratuur. In de Angelsaksische markt waren dit pockets van ongeveer 150 bladzijden. Amerikaanse en Britse uitgeverijen publiceerden aan de lopende band crime & love story's. Auteurs zoals Rex Stout, Conrad, ... werden eerst in paperback en vervolgens als pocket van ongeveer 150 pagina's uitgegeven. De beste titels haalden oplagen van 250.000 exemplaren of meer.

Door het succes waagden ook bekende auteurs zich aan dit genre. Schrijvers zoals Raymond Chandler verdienden hiermee meer dan met hun 'klassieke' werken. Voorwaarde was wel dat de auteurs met grote regelmaat moesten publiceren. De productie van crime & love story's uit de jaren vijftig en zestig was immens. De beste reeksen uit die tijd zijn verfilmd: James Bond, The Untouchables, ...

In Vlaanderen zijn de Gentse Raymond Jean De Kremer (1887-1964) en Rachel Ysebie-Van Overbeke (1888-1943) bekende veelschrijvers. De Kremer ondertekende als Jean Ray en in de Vlaamse Filmpjes als John Flanders. Rachel Ysebie gebruikte de naam Ivanov.



## Robert McGinnis

Om de verkoop van de boeken te bevorderen, werden aantrekkelijke covers gemaakt. Robert Edward McGinnis (°1926) is bekend om zijn ontwerp van meer dan 1.200 paperbackboekomslagen en meer dan 40 filmposters.

McGinnis was leerling bij Walt Disney Studios en studeerde daarna beeldende kunst aan de Ohio State University. Na zijn legerdienst ging hij de reclamewereld in. Een toevallige ontmoeting met Mitchell Hooks in 1958 leidde ertoe dat hij werd geïntroduceerd bij Dell Publishing. Daardoor begon een carrière waarin hij verschillende covers van paperbacks/pockets tekende voor boeken van auteurs zoals Donald Westlake (alias Richard Stark), Edward S. Aarons, Erle Stanley Gardner, Richard S. Prather, en de series Michael Shayne en Alan Yates (alias Carter Brown).

Robert maakte ook affiches voor Breakfast at Tiffany's, Barbarella, The Hallelujah Trail en verschillende James Bond- en Matt Helm-films.

Zoals andere bekende illustratoren uit die tijd, werkte hij tevens voor magazines zoals The Saturday Evening Post, Time, Ladies' Home Journal, Good Housekeeping en andere.

In 1985 werd McGinnis door het tijdschrift Romantic Times bekroond met de titel 'Romantic Artist of the Year' voor zijn omslagillustraties voor romantische pocketromans.

McGinnis werd in 1993 opgenomen in de Society of Illustrators Hall of Fame.

Hij is bij het schrijven van dit artikel intussen 98 jaar en nog alive and kicking.



## Hoofdstuk 1

De blonde aan de receptie van MGM in Hollywood was sexy en zelfverzekerd.

“Kan ik u helpen?”, vroeg ze met een gefingeerde glimlach.

“Mijn naam is Rick Holman. Ik heb een afspraak met meneer Goldwyn - Axel Goldwyn.”

“Natuurlijk, meneer Holman! Een momentje alstublieft.”

Om de telefoon op te nemen, boog ze naar voren zodat haar volle borsten tegen de dunne zijden stof van haar blouse drukten.

“Mevrouw Peel? Meneer Holman is hier.”

Op de vijfde verdieping werd ik ontvangen in het kantoor van de secretaresse van meneer Goldwyn.

“Meneer Holman,” zei ze met een lage stem.

“Meneer Goldwyn wacht op u, maar hij wil dat ik eerst een paar details afhandel.”

“Prima,” antwoordde ik.

“Uw vergoeding,” vervolgde ze, “Meneer Goldwyn heeft een hekel aan discussies over contracten, voorwaarden en dergelijke.”

“Geld is een vervelend onderwerp, zeg ik altijd,” mompelde ik.

Ze stak een sigaret op en nam een trek.

“Meneer Goldwyn neemt alleen topmensen in dienst,” zei ze snel. “We kennen uw reputatie wat betreft efficiëntie en discretie. Deze opdracht is zeer betrouwbaar en meneer Goldwyn verwacht dat u zich focust op zijn zaak. Tijd is geen breekpunt!”

“Voor dergelijke toewijding verwacht meneer Holman dat meneer Goldwyn een aangepaste vergoeding voorziet,” poneerde ik.

“Vijfentwintigduizend dollar,” snauwde ze. “Komt dat overeen met uw verwachtingen?”

“Dat is mooi,” zei ik oprecht. “Kennelijk heeft meneer Goldwyn een koninklijk probleem?”

“Meneer Goldwyn zal al die details uitleggen,” zei ze op scherpe toon. “Neem de deur recht voor u, meneer Holman.”

In schril contrast met het barokke kantoor van mevrouw Peel, was dit heiligdom spartaans zowel qua afmeting als decoratie. De man die het grootste overgebleven filmimperium aan de Westkust leidde, zat op de rand van de vensterbank. Axel Goldwyn was een levende legende. Zelfs zijn vijanden konden alleen maar zeggen dat als het genie van Irving Thalberg niet tragisch was afgebroken door zijn voortijdige dood, hij alleen

Goldwyn's prestaties zou hebben overtroffen. Goldwyn was een lange man met een atletisch figuur. Zijn haar was dik en licht golvend, de kleur van gewerenstaal, en zijn ogen waren slechts een paar tinten donkerder. Een fijne witte snor stond boven de kromming van zijn volle lippen en stak levendig af tegen de mahoniekleur van zijn huid. Hij was onberispelijk gekleed in een sober, donker pak, perfect van snit, wat hem het uiterlijk van een tycoon gaf.

“Gaat u zitten, meneer Holman,” zei hij rustig.

“Mevrouw Peel heeft voor alle noodzakelijke details gezorgd, veronderstel ik?” vroeg hij.

“Behalve voor een paar kleine dingen,” benadrukte ik. “Wat is de opdracht, meneer Goldwyn?”

Hij stond op, liep naar het cederhouten bureau en drukte op een verborgen schakelaar. Een spotlight bracht het schilderij aan de muur achter hem scherp in beeld. Het was een portret van een jong meisje met blond haar en diepe donkere ogen die zowel enthousiast als onzeker waren.

“Mijn dochter Jennifer,” zei Goldwyn langzaam. “Ze was negentien toen dit portret werd geschilderd.”

“Ze is erg mooi,” zei ik oprecht.

“Dat was drie jaar geleden.”

“Ze was altijd een moeilijk kind,” mompelde hij. “Dwars, koppig, egoïstisch. Vanaf zeer jonge leeftijd stond ze bekend om haar eigenzinnigheid. Het meest onzinnige gebeurde een jaar nadat dat portret was geschilderd. Ze liep van huis weg en trouwde in het geheim in Las Vegas. Ik stel me voor dat ze een triomfantelijke thuiskomst verwachtte, met de bruidegom achter zich aan. Het hele idee was volslagen absurd. De man met wie ze trouwde, was een fortuinzoekende verschoppeling. Ik had haar dat drie weken eerder in detail verteld, toen ik me realiseerde dat ze smoorverliefd was op die gozer. Maar dat was typisch voor Jennifer, ze doet het toch, en daarna is het te laat voor papa om er nog iets aan te doen! Maar deze keer deed ik er wél iets aan.”

Hij nam een sigaret uit het zilveren doosje op zijn bureau en stak die zorgvuldig aan.

“De dag voordat het bruidspaar thuiskwam, vertrok ik voor een Europese tournee van drie maanden. Mijn butler gaf Jennifer een brief van mij en sloot beleefd de deur voor hun neus. Het was een korte brief. Ik zei dat, wat mij betreft, ze niet meer bestond. Haar toelage was stopgezet op het moment dat ik haar telegram ontving waarin

# MR. PRESIDENT





## Mr. President

*Mr. President* is een comic die de tijdsgeest van het naoorlogse Amerika weergeeft: thema's zoals liefde, mysterie en dood, de femme fatale, de flair van de macho man ... met verwijzingen naar iconische films en crooners. De tekenstijl van Seabra ligt in lijn met de Amerikaanse comics uit de jaren vijftig. Het script volgt het format van toenmalige crime- en romance-pockets en films.

De titel *Mr. President* verwijst naar het beroemde "Happy Birthday" dat Marilyn Monroe in 1962 zong voor John F. Kennedy. Frank Sinatra, de King of the Crooners, faciliteert de tijdsprong met twee nummers: *New York, New York* (1978) en *Everybody Loves Somebody* (1946).



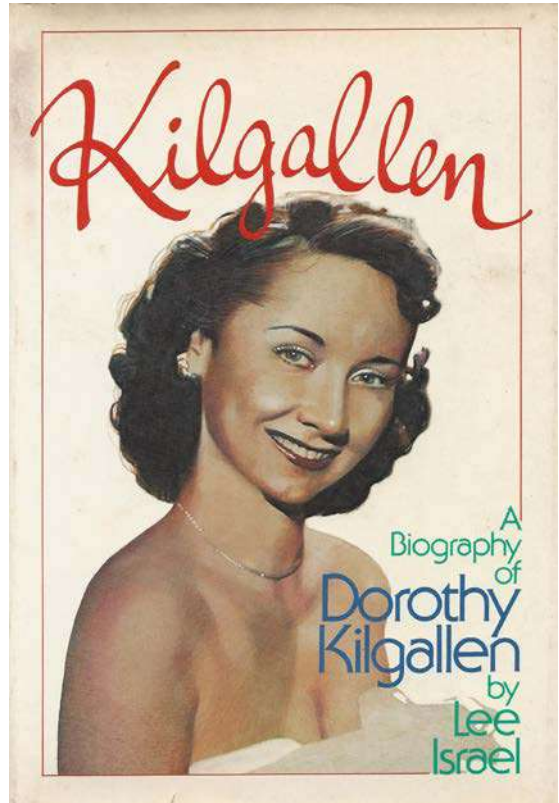
Amerikaanse en Britse uitgeverijen publiceerden in de jaren 1950-1960 aan de lopende band love & crime stories. In Nederlandstalige publicaties werd destijds een veiligheidsclausule opgenomen voor de bron van inspiratie: "De optredende personages in deze roman berusten slechts op verzinzel: alle mogelijke gelijkenissen met levende of overleden personen zijn dus louter toeval, evenals eventuele gelijkenis van de voorkomende namen." (*Reeks Jonge Liefde: Vurige Harten, R. de Ville*, ca. 1948).

Voor deze publicatie wordt "roman" vervangen door "comic book," maar er zijn twee uitzonderingen.

## Dorothy Mae Kilgallen

Dorothy Mae Kilgallen (1913-1965) was in de jaren 1940-1960 een prominente journaliste. Ze schreef voor de *New York Evening Journal*.

Kilgallen is een verbindende factor in deze strip. Naast haar werk voor de krant was ze ook actief op televisie en radio, en ze was een bekende mediapersoonlijkheid. Ze paradeerde samen met Marilyn Monroe, Frank Sinatra en andere



beroemdheden. Toch bleef Kilgallen een harde onderzoeksjournaliste. Frank Sinatra verbrak het contact met haar na de publicatie in 1956 van het artikel "The Real Frank Sinatra Story".

Haar columns in de krant bevatten voornamelijk nieuws en roddels uit de showbusiness, maar ook artikelen over politiek en georganiseerde misdaad. Haar verslag over de getuigenis van Jack Ruby in het onderzoek naar de moord op John F. Kennedy was voorpaginanieuws. Jack Ruby schoot in 1963 Lee Harvey Oswald, de vermoedelijke moordenaar van president John F. Kennedy, dood.

Ze overleed op 52-jarige leeftijd onder verdachte omstandigheden.

## Catwoman • Cat People • Cat Ladies

Catwoman dook in 1940 op in de Batmancomic (DC Comics) en in 1966 in de Batman-filmserie. Het vervolg hiervan is bekend: tijdschriften, boeken, films, merchandising, enzovoort.

De Amerikaanse horrorfilm *Cat People* beleefde zijn première in 1942 in het Rialto Theatre in Manhattan. Het was de eerste van een serie van drie films van regisseur Jacques Tourneur. Simone



I WANT TO WAKE UP  
IN A CITY THAT NEVER  
SLEEPS AND FIND I'M  
A NUMBER ONE.

TOP OF THE LIST  
KING OF THE HILL,  
A NUMBER ONE!



THESE VAGABOND  
SHOES, ARE LONGING  
TO STRAY.



I'M GONNA MAKE A  
BRAND-NEW START OF  
IT, IN OLD NEW YORK.  
AND, IF I CAN MAKE  
IT THERE, I'M GONNA  
MAKE IT ANYWHERE ...

JOHN ASKES  
INVESTIGATIONS

\* TEKST VAN EEN HIT VAN FRANK SINATRA, KING OF THE CROONERS.



MAE SPOEDDE ZICH NAAR HAAR UNDERWOOD TYPEWRITER OP HET KANTOOR. IK BLEEF ACHTER ... MET PRIKKELS.



IK VOEL WARM  
EN KOUD. WAT  
OVERKOMT ME?  
ZOU HET  
KUNNEN ...

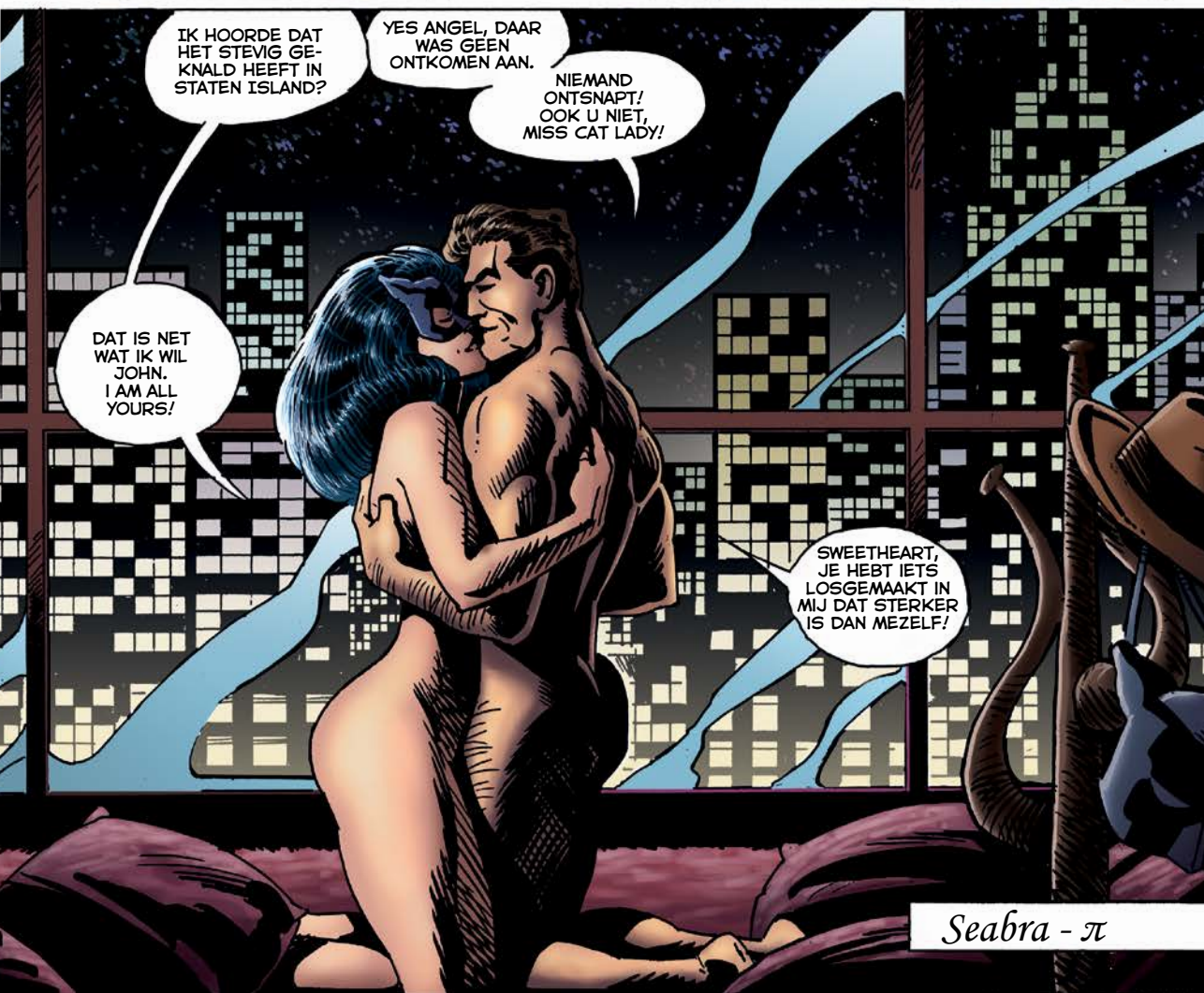
EVERYBODY LOVES  
SOMEBODY SOMETIME  
EVERYBODY FALLS  
IN LOVE SOMEHOW  
SOMETHING IN YOUR  
KISS JUST TOLD ME  
MY SOMETIME IS NOW

EVERYBODY FINDS  
SOMEBODY SOME-  
PLACE  
THERE'S NO TELLING  
WHERE LOVE  
MAY APPEAR  
SOMETHING IN MY  
HEART KEEPS SAYING  
MY SOMEPLACE  
IS HERE

(\*)



HELLO, DARLING! IT'S ME!  
TO CARRY ON WITH OUR LAST  
CHAT, I'VE GOT SOME  
FRESH IDEAS BREWING.  
HOW ABOUT THAT,  
HUH?



IK HOORDE DAT  
HET STEVIG GE-  
KNALD HEEFT IN  
STATEN ISLAND?

YES ANGEL, DAAR  
WAS GEEN  
ONTKOMEN AAN.

NIEMAND  
ONTSNAPT!  
OOK U NIET,  
MISS CAT LADY!

DAT IS NET  
WAT IK WIL  
JOHN.  
I AM ALL  
YOURS!

SWEETHEART,  
JE HEBT IETS  
LOSGEMAAKT IN  
MIJ DAT STERKER  
IS DAN MEZELF!

Seabra - π

\* FRANK SINATRA BRACHT DEZE SONG IN 1948. HET NUMMER BRAK IN 1964 WERELDWIJD DOOR IN DE VERSIE VAN DEAN MARTIN.



# DE WERELD VAN DE TOL





## Fysica: van tollen tot melkwegstelsels

Al eeuwenlang spelen mensen gefascineerd met tollen, maar achter deze brave speelgoedjes gaat heel wat meer schuil. Hoewel het universum barst van de ronddraaiende dingen, blijven interacties van sommige roterende voorwerpen iedereen verbazen.

Het woord tol slaat op heel wat verschillende speelgoedjes en objecten met uiteenlopende vormen. Volgens de ruimste interpretatie is een tol niet meer dan een voorwerp dat je kan doen draaien rond een as. Van toevallig leuk draaiende eikels tot dobbelstenen op een stokje en van prachtige houten poppetjes tot een hardgekookt ei, je kan ze allemaal doen draaien en je kan er allemaal gefascineerd naar kijken.

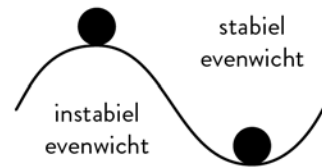
Om te begrijpen waarom tollen doen wat ze doen, kunnen we in de fysica terecht. Wanneer fysici echter proberen het onverwachte gedrag van bijzondere tollen zoals de Tippe top proberen verklaren, lopen ze al snel tegen de limieten van de wiskunde aan. Je kan immers wel formules opstellen die alle vormen, snelheden, krachten, ... in rekening nemen, maar daaruit het gedrag van de tol voorspellen is heel andere koek. Zo'n situaties zijn er in de fysica wel vaker wanneer er veel factoren en interacties zijn. In die gevallen is een exacte analyse niet altijd mogelijk en moet men terugvallen op hetzij numerieke simulaties, hetzij een abstractie naar een simpeler model.

Computersimulaties worden vaak ingezet, bijvoorbeeld wanneer getest moet worden of een specifiek gebouw stevig genoeg zal zijn of hoe efficiënt een nieuw vliegtuig zal zijn. Zelfs met krachtige computers ter beschikking blijven simpele modellen belangrijk. Door bijvoorbeeld wrijving te negeren of te veronderstellen dat de tol perfect kegelvormig is, kunnen we immers de achterliggende principes begrijpen, en niet enkel één heel specifieke situatie voorspellen.

Voor deze duik in de fysica van tollen gaan we onze interpretatie van het woord tol dus wat aanscherpen. Een tol is, voor deze analyse, een voorwerp dat op een puntige kant draait om een as, en dat rond die as volledig symmetrisch is. Een tol is dus met andere woorden rond van bovenaan gezien maar heeft een puntig zijaanzicht. Een tol

met die specificaties zal zich in grote lijnen steeds gedragen zoals een kegel die op z'n punt draait.

Met dat simpele model kunnen we bijvoorbeeld verklaren waarom een draaiende tol niet omvalt. Een tol stil op z'n punt balanceren is immers schijnbaar onmogelijk, maar met een klein draaitje lukt het magischerwijze wel? Wel, niet helemaal. In theorie kan je een tol immers wel op z'n punt balanceren, net zoals je een bal boven op een heuvel stil kan leggen als je die op exact het juiste punt helemaal stillegt. Dit zijn zogenaamde instabiele evenwichtspunten in hun systeem. Men noemt dit evenwichtspunten, want eens de bal bovenaan stilligt, zal die niet bewegen tenzij daar een reden toe is. Om het in de woorden van Newton uit te drukken, een voorwerp in rust blijft in rust, tenzij er een (resulterende) kracht op inwerkt. Zo'n kracht kan bijvoorbeeld de zwaartekracht zijn die een bal op een schuine ondergrond naar beneden doet rollen. Bovenaan onze berg is er echter geen helling meer, en dus ook geen invloed van de zwaartekracht. Toch is dit evenwichtspunt instabiel: zodra het kleinste zuchtje wind de bal immers begint te verplaatsen, bevindt de bal zich wel op een schuine ondergrond en rolt hij sneller en sneller de berg af. Vergelijk dit met een bal die je in een dal legt: een klein zuchtje wind zal die bal misschien ook een beetje omhoog laten rollen, maar zwaartekracht brengt de bal netjes terug naar het dal. Zo'n situatie, waar wordt teruggekeerd naar het evenwichtspunt ondanks kleine duwtjes, noemt men een stabiel evenwicht.



Kleine afwijkingen en duwtjes zoals een tol die je niet perfect recht zet, een briesje, een oneffen tafelloppervlak, een trillende hand, een niet exact ronde tol, ... zorgen er dus voor dat je een stille tol nooit rechtop gebalanceerd krijgt. De tol blijft uit het onstabiele evenwicht vallen. Ook een draaiende tol staat trouwens niet perfect recht, maar die heeft wel een trucje om niet helemaal om te vallen: gyroscopische precessie.



Traditioneel Chinees spektakel met tollen

### Hoe lang draait een tol?

De draaitijd is afhankelijk van de kracht die de tol bij het opgooien meekrijgt en het verlies dat daarna ontstaat door de zwaartekracht, wrijving en externe omstandigheden. De verliezen door wrijving met het grondvlak en omgeving slorpen veel energie op. De vormgeving van de tol is daartoe belangrijk. De kleine tol die met de hand wordt aangezet, heeft meestal een langere draaitijd dan een grote houten tol die met een lange koord krachtig wordt opgegooid.

De kwaliteit van de lancering is eveneens belangrijk. Een tol die grond zacht raakt, niet opspringt, en

kaarsrecht roterend blijft staan, zonder te zwenge-len of een cirkelend parcours af te leggen, verbruikt zijn energie enkel aan wrijving bij staande rotatie.

Een oude houten draaitol haalt gemiddeld een minuut. Een goed uitgebalanceerde klassieke tol uit kunststof, met een fijne metalen punt die op een harde ondergrond krachtig en kwalitatief wordt opgegooid houdt het 2 tot 3 minuten vol.

In 2018 liet de Limbo zich noteren in het Guinness World Records-boek: hij draaide 27 uur, 9 minuten en 24 seconden lang. Maar zonder de hulp van een gyroscoop en een motortje zou dat niet lukken. De limbo is eerder een gesofisticeerde fidget spinner. De niet-gemotoriseerde versies zoals ForeverSpin, DjuinoStar en Vorso zijn ook buiten categorie. Leonardo DiCaprio gebruikte dit type voor het bepalen van zijn lotsbestemming in Inception.

