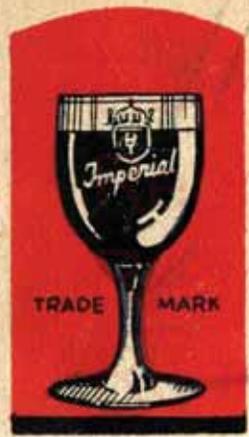


DV A37 4

# BRASSERIES IMPERIAL SA BROUWERIJEN IMPERIAL NV

*Le 7-3-1933*

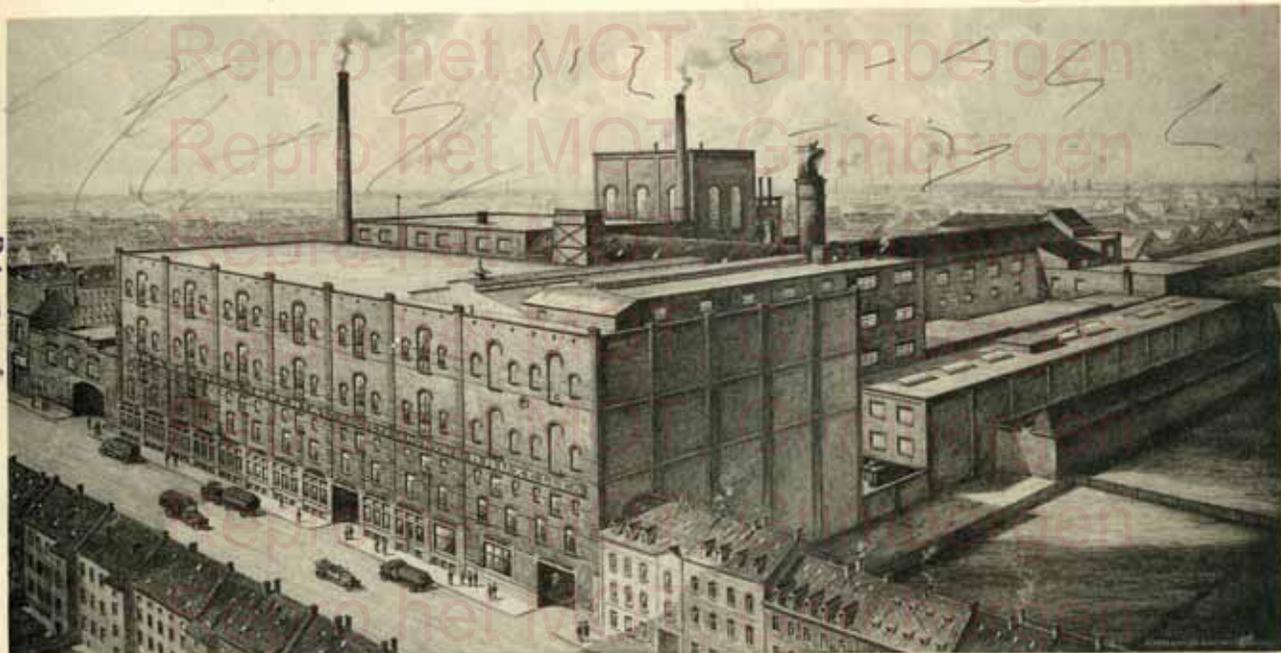


# 1933

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen



PIAT

Repro het MOT, Grimbergen

Vue générale des Brasseries "Imperial".  
Algemeen zicht op de Brouwerijen "Imperial".

Repro het MOT, Grimbergen

## BRUXELLES, centre de luxe, de bonne bière et de plaisirs.

L'Agglomération Bruxelloise, comportant un gros million d'habitants, essentiellement vivante, vraie ruche de travail, est célèbre et glorieuse comme l'histoire de la Belgique. Elle offre le spectacle merveilleux d'une activité débordante, d'un peuple qui sait travailler mais aussi se divertir et jouir de la bonne bière du pays.

De tout temps, l'industrie brassicole joua un rôle prépondérant dans la vie économique et industrielle de notre bonne ville. Les monastères d'abord, les communes et les gildes ensuite, stimulées par le patronage de l'illustre duc brabançon Jean Primus, encouragèrent nos populations dans la culture ardente du jus mousseux et doré, produit du malt et du houblon.

## Histoire de nos Brasseries.

La Société Anonyme "Brasseries IMPERIAL" fut fondée en 1923.

Elle engloba les brasseries "Alliance" et "Brabançonne".

Depuis lors, et malgré les tribulations de l'après-guerre, l'entreprise évolua d'une façon incroyable et prit un essor extraordinaire.

Elle sut s'adapter aux temps nouveaux, aussi bien dans ses transformations techniques que dans son développement économique.

## BRUSSEL midden van weelde, van lekker bier en van vermaak.

Groot Brussel is een gewest dat ruim een miljoen inwoners telt, waar duchtig geleefd maar ook met bijenijver gewerkt wordt, daarbij befaamd en glorierijk zooals de geschiedenis van België. Het biedt U een heerlijk schouwspel aan van overvloedige werklust, van een volk dat arbeiden maar ook vermakelijk genieten kan van het lekker bier des Lands.

Ten allen tijde, speelde de bierbrouwerij een hoofdrol in het huishoud-en nijverheidskundig leven van onze duurzame Stad. Eerst de kloosters, daarna de Gemeenten en Gilden, aangevuurd onder het patroonschap van den bercemden Jan Primus, Hertog van Brabant, zetten ons volk aan tot de leverige teelt van het gouden en schuimend sap, ziel van de gerst en geur van de hop.

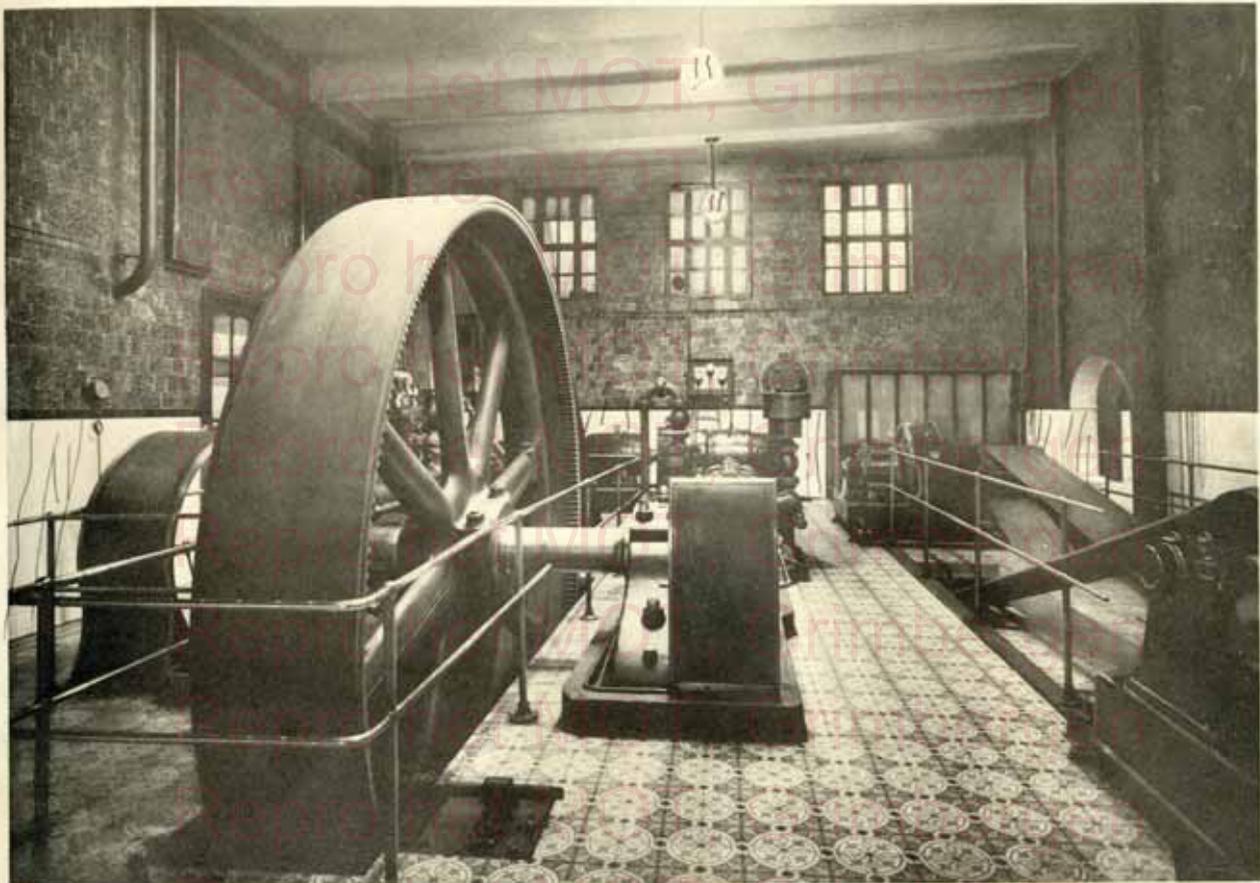
## Geschiedenis onzer Brouwerijën.

De Naamlooze Vennootschap "Brouwerijën IMPERIAL" werd gesticht in 1923.

Zij versmolt de Brouwerijën "Alliance" en "Brabançonne".

Sindsdien en niettegenstaande het beroerde tijdperk van na den oorlog, vloog de onderneming op ongelooflijke wijze vooruit naar een toppunt van voorspoed en welstand.

Zij moest zoowel in de technische uitbreidingen als in de ekonomische ontwikkelingen met de nieuwere tijden meegaan.



Repro het MOT, Grimbergen

Salle des Machines n° 1.  
Machinenkamer n° 1.

### **Les transformations techniques.**

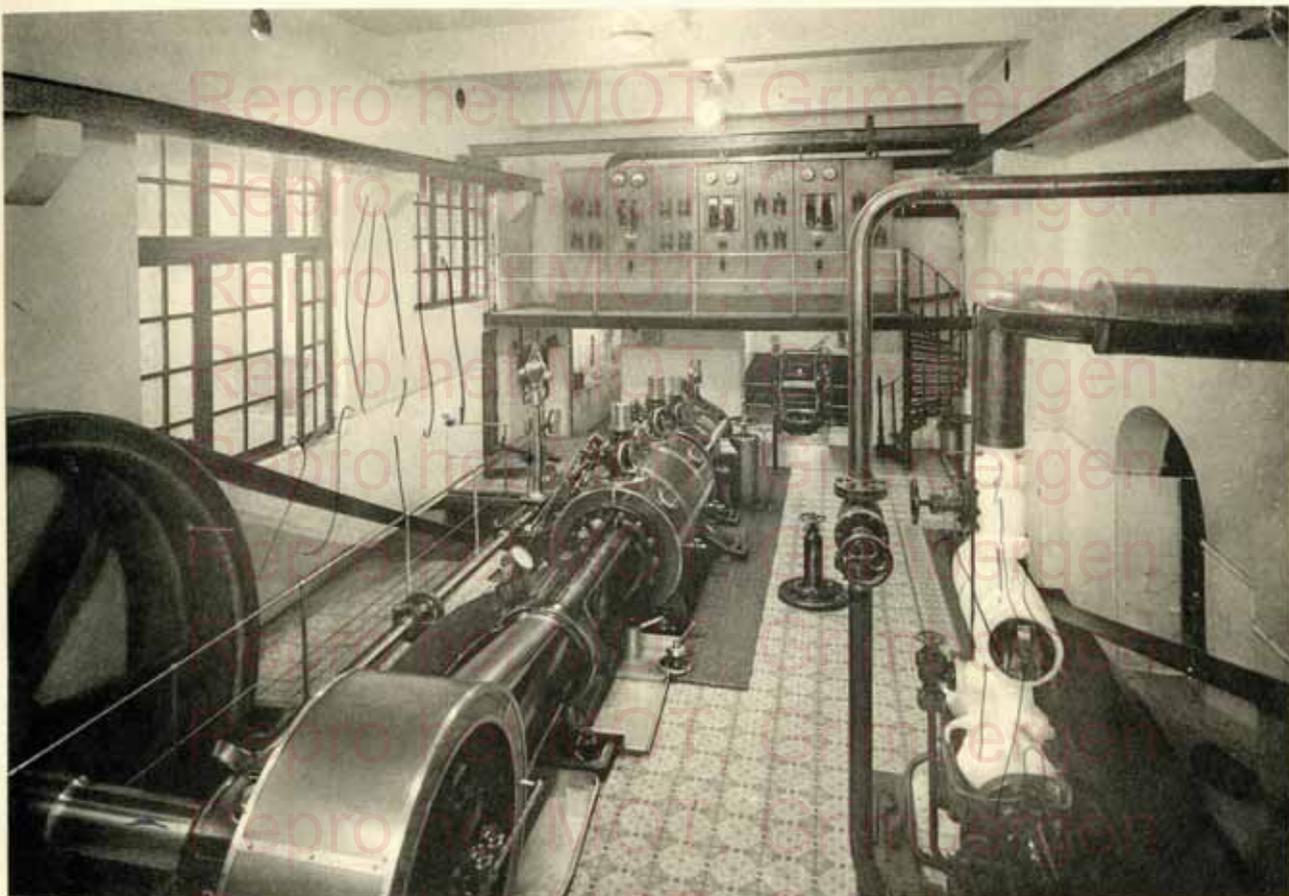
Cette évolution amena le développement de la clientèle de nos Brasseries. Celles-ci, devenues trop petites, furent obligées de s'agrandir constamment, d'étendre leurs installations et de les perfectionner. Ces transformations furent réalisées d'après un vaste plan d'ensemble et conformément aux toutes dernières inventions de la technique moderne. Comme il leur manquait la superficie nécessaire, il fallut acquérir, au prix de mille avatars, des immeubles voisins.

Ce ne fut pas sans difficultés et sans peine que les agrandissements furent réalisés, toujours sans pouvoir déranger l'exploitation intense en cours.

### **Technische uitbreidingen.**

De snelle vooruitgang leidde tot het aangroeiën der cliënteel onzer Brouwerijen. Dezen, weldra te klein, werden genoodzaakt gedurig aan te vergrooten, hun instellingen uit te breiden, en ze te verbeteren. Dat ombouwen werd volgens een uitgebreid geheel-ontwerp, en in verband met de hoogst moderne technische uitvindingen uitgevoerd. Daar de noodige ruimte ontbrak, moesten zij, ten prijs van menigvuldige bezwaren, naburige eigendommen zien te bemachtigen.

Met groote moeilijkheden en veel kommer werden de uitbreidingen aldus verwezenlijkt, zonder de steeds stijgende uitbating te mogen verhinderen.



Salle des Machines n° 2.  
Machinenkamer n° 2.

## **Développement économique des Brasseries "Imperial".**

Leurs excellentes spécialités leur permirent, dès le début de l'exploitation, de voler de leurs propres ailes et de ne pas devoir user de capitaux étrangers à ceux de leurs fondateurs.

Dans le but de développer et de stabiliser leur clientèle, sans nuire à leur propre développement économique, leurs dirigeants créèrent en 1926 la Société Anonyme "LA SEMI" (Société d'Exploitation Mobilière et Immobilière) leur fidèle collaboratrice.

## **Situation et Installation des Brasseries et Malterie.**

Les Usines sont installées à quelques pas de la gare Bruxelles-Midi et à quelques minutes de la Bourse et du centre de la Ville de Bruxelles.

Elles possèdent deux sources artésiennes donnant en abondance une eau fraîche et limpide. Ces sources sont garnies de pompes électriques immergibles donnant 25.000 litres d'eau par puits et par heure.

## **Ekonomische ontwikkeling der Brouwerijën "Imperial".**

Dank hunner uitmuntende specialiteiten, konden zij, vanaf het begin, op eigen krachten steunen, zonder ander kapitaal te gebruiken dan dat hunner stichters en aandeelhouders.

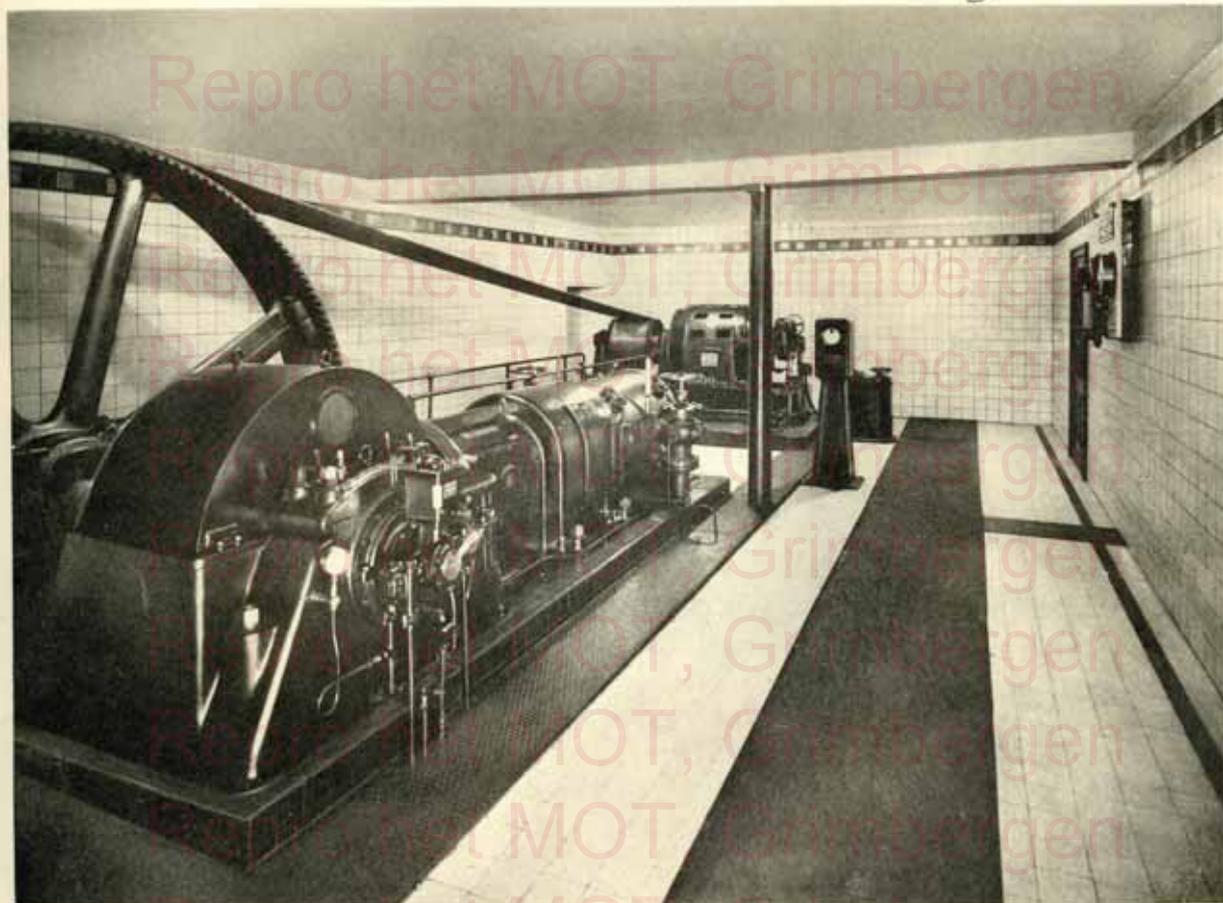
Met het oog op het uitbreiden en het vastleggen der kliënteel zonder eigen economische uitbreiding te schaden, werd in 1926, als trouwe medewerkster, de N. V. "LA SEMI" (Société d'Exploitation Mobilière et Immobilière) gesticht.

## **Ligging en Inrichting der Brouwerijën en Mouterij.**

De werkhuzen zijn dicht bij het station Brussel-Zuid en weinige minuten van de Beurs en het centrum der stad Brussel gelegen.

Twee artesische bronnen geven hen overvloedig frisch en helder water. De bronnen zijn voorzien van elektrische ingedompelde pompen gevende per put en per uur 25.000 liter water.

*Moding François n°1*



Salle des Machines n° 3.  
Machinenkamer n° 3.

Les énergies calorique et motrice sont assurées par des installations doubles de chaudières, de machines frigorifiques, de machines à vapeur et de génératrices d'électricité. En outre, toute l'installation peut être raccordée à volonté sur le secteur de la Règle Communale. De cette façon, un arrêt accidentel de l'usine est pour ainsi dire exclu.

Au-dessus du grand corps de bâtiment et à trente-cinq mètres de hauteur, se trouve une cabine de manœuvre de la réserve d'ammoniaque liquide pour desservir le réseau frigorifique. Cette cabine, aisément accessible, domine Bruxelles et les faubourgs et on y a une vue admirable sur le panorama de la ville et des campagnes environnantes.

De warmte-en drijkrachten worden verzekerd door eene tweevoudige inrichting van stoomketels, ijs-en stoommachines, alsook dynamos. De heele instelling kan bovendien, in geval van nood, aan het net van het gemeentelijk Beheer van Elektriciteit verbonden worden, zoodat een stilvallen des bedrijfs om zoo te zeggen uitgesloten is.

Heel op den top der gebouwen, op vijf en dertig meter hoogte, is een bergplaats van ammoniak met verdeelers ingericht, dienende om het verkoelingsnet met vloeibare ammoniak te spijzen. De toegang van dit lokaal is zeer gemakkelijk en men geniet er een prachtig zicht op Brussel, haar voorsteden en de omliggende buitenstreken.

*Kodring n° 2*



Cabine et condenseurs.  
Kabin en verdamper.

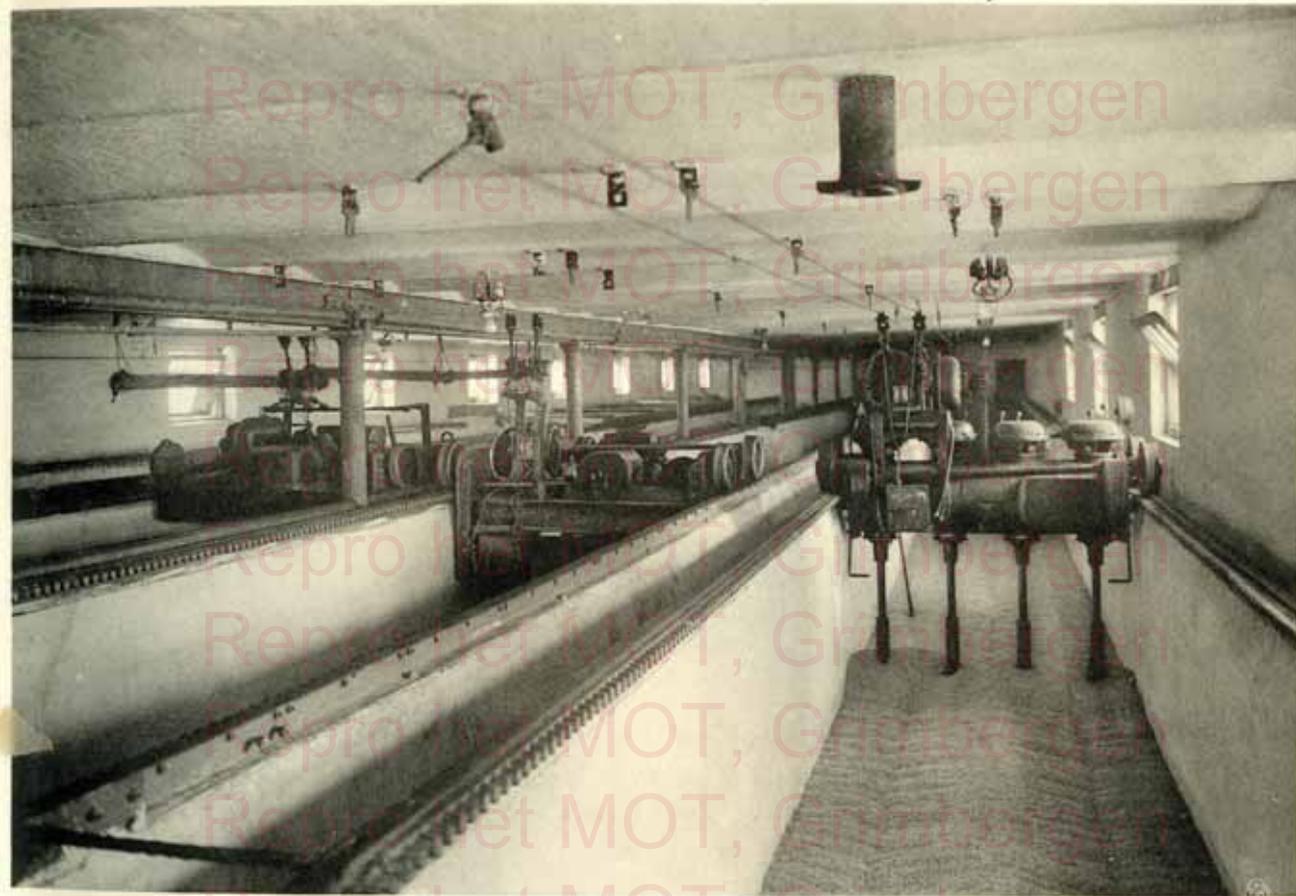
La Malterie peut produire, dans les meilleures conditions, 2.000.000 kgs de malt par an.  
Le malt ainsi produit est logé dans d'immenses silos en béton armé où il se conserve d'une façon  
merveilleuse.

*ij chadung*

*ij chadung*

De mouterij is een jaarlijkse opbrengst machtig van ongeveer 2.000.000 kgr. mout van  
beste hoedanigheid. Het mout wordt na zijne vervaardiging in groote silo's opgesloten, waarin het  
droog bewaard wordt.

107



Malterie. Cases de germination.  
Mouterij. Kiemkasten.

Le nettoyage des orges et des malts se fait au moyen d'appareils très perfectionnés qui, non seulement leur enlèvent toutes les poussières et les corps étrangers, mais en font vraiment le polissage raffiné.

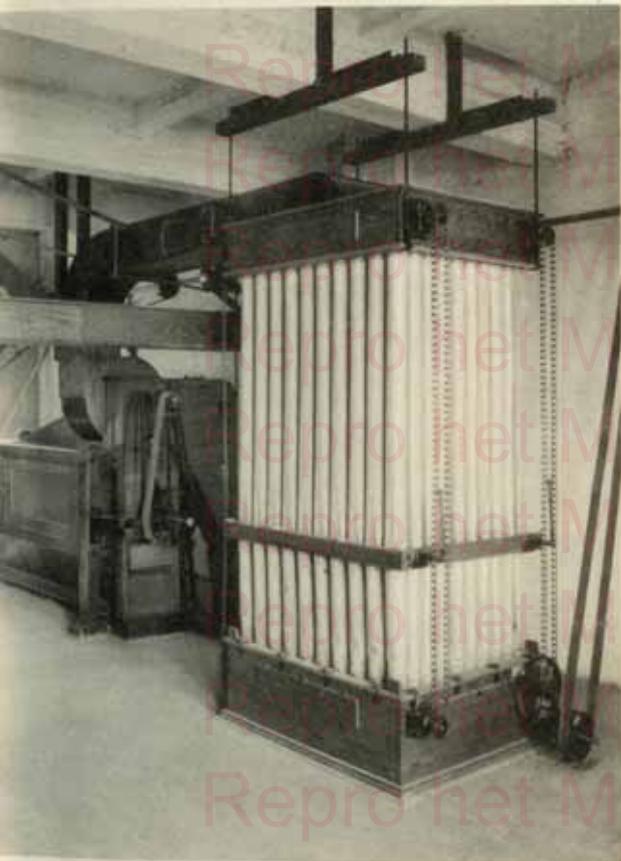
Repro het MOT, Grimbergen

Het kuischen van de gerst en het mout geschiedt bij middel van zeer volmaakte werktuigen, die ze niet enkel van stof en afval bevrijden, maar ze waarlijk doen blinken van reinheid.

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen

X X X X



Machine à dégermer et filtre à poussiére.  
Ontklemingsmachine en stoffilter.



Salle pour trémies à malt.  
Zaal voor mouttrechters.

Les machines à moudre le malt, dites concasseurs, font une mouture idéale qui, tout en laissant entières les enveloppes du grain et faisant de l'amande une farine impalpable, permettent d'en retirer le plus haut rendement.

De maalderij voor mout bestaat uit cilindermolens welke een zeer volledig meel opleveren, bij wijze dat, de pellen heel gelaten en de kern tot bloem gemalen, toelaten er de hoogste opbrengst uit te trekken.

XVII 10 a.



Repro het MOT, Grimbergen  
Repro het MOT, Grimbergen

Meunerie à Malt.  
Moutmaalderij.

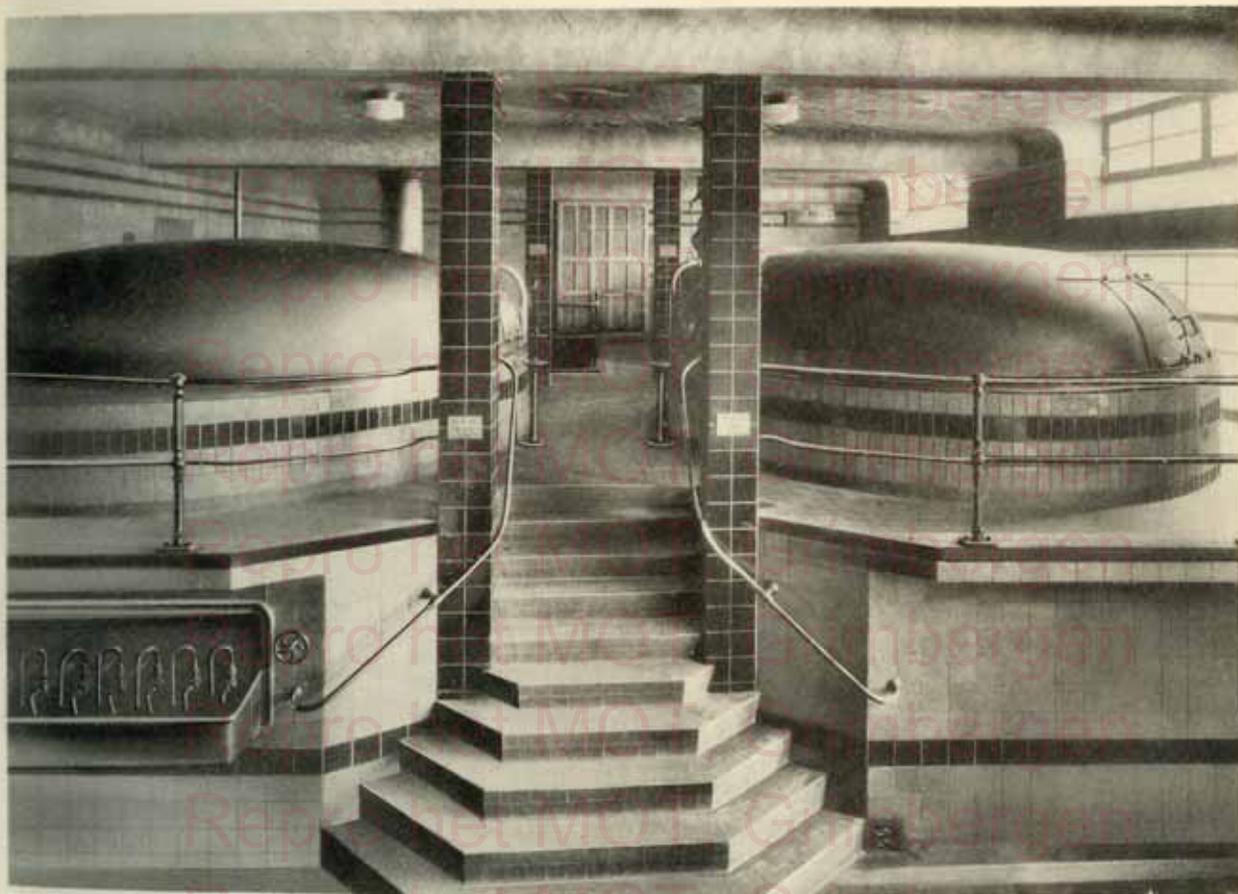
Les salles de brassage sont munies de six énormes vaisseaux tout en cuivre rouge, qui, par journée, permettent six brassins, chacun de 5.000 kgs. de malt.

Repro het MOT, Grimbergen

Het brouwhuis bevat zes groote ketels in rood koper, welke toelaten op één zelfden dag zes brouwsels te vervaardigen, ieder van 5.000 kgr. storting.

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen

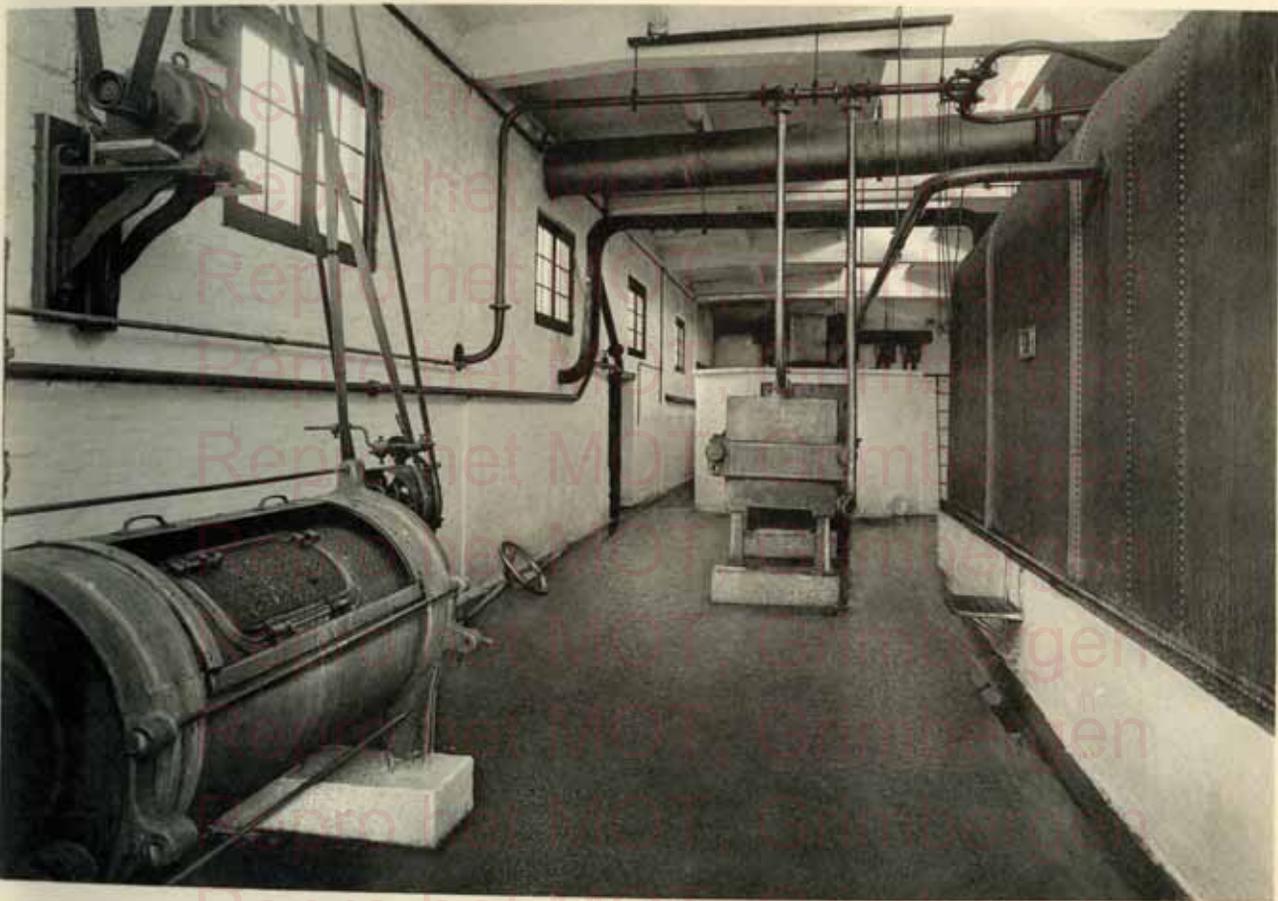


Salle de brassage.  
Brouwhuis.

Repro het MOT Grimbergen

La réfrigération des moûts et la fermentation des bières se fait dans des locaux spacieux, situés au faite des bâtiments, où un air frais et pur les baigne et, pour comble de sûreté, cet air est filtré par les procédés les plus récents.

De verkoeling en het gisten der wort gebeurt in ruime zalen gelegen op het hoogste der gebouwen, badend in koele en zuivere lucht, die ten slotte, voor alle verzekering, nog op moderne wijze wordt gefilterd.



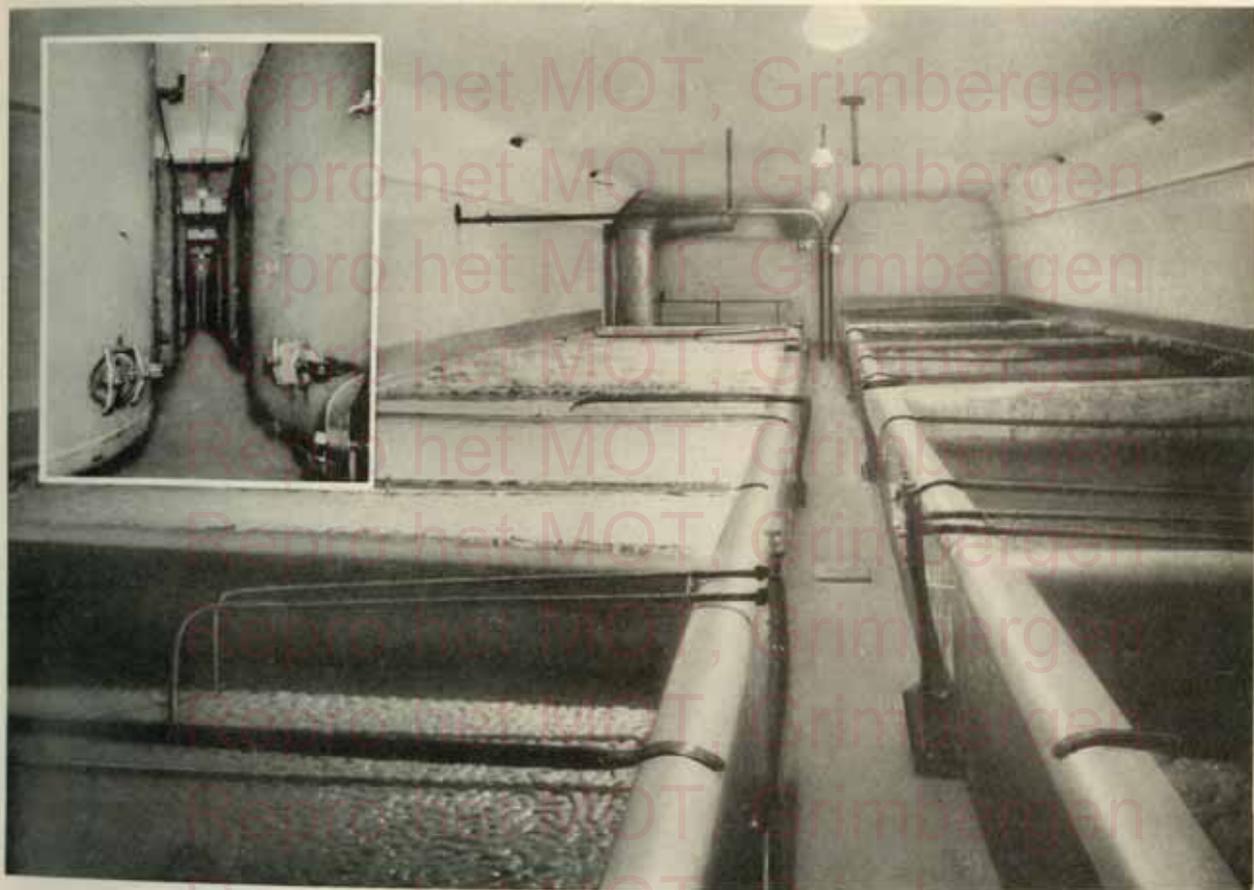
Salle des réfrigérants.  
Afkoelzaal.

Le mûrissement des bières se fait dans d'immenses tanks en acier émaillé. La richesse de réserve et la durée de la conservation contribuent énormément au goût exquis de la bière.

Pendant toute la durée du dépôt, les caves de garde sont rigoureusement tenues à une température la plus favorable.

Het rijpen der bieren geschiedt in ruime geëmailleerde stalen vaten. De rijkdom van voorraad en de duur der bewaring dragen veel bij tot den lekkeren smaak en de fijnheid van het bier. Gedurende heel den ligtijd worden de ligkelders regelmatig ten gunstigste verkoeld.

Cave de garde n° 12.  
Ligkelder n° 12.



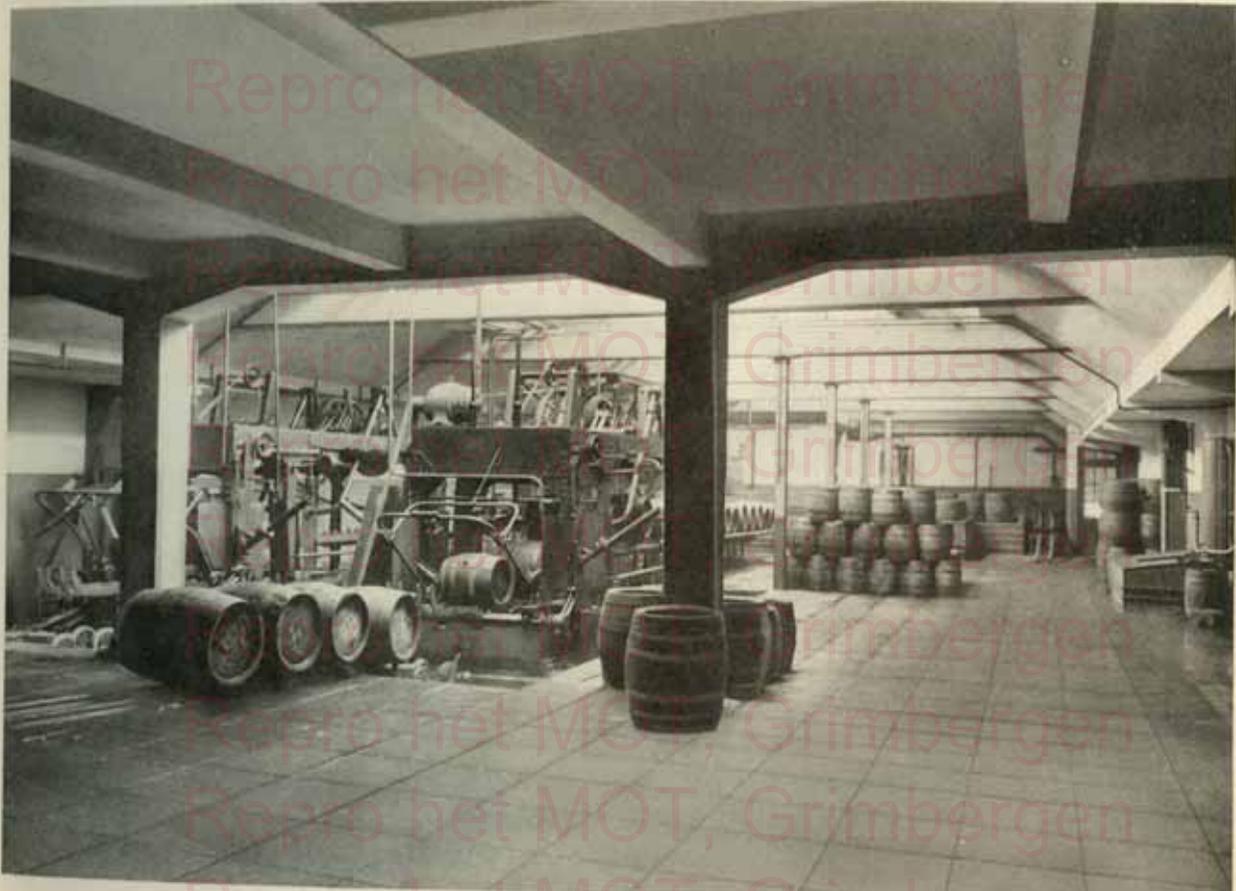
Cave de fermentation n° 5.  
Gistkelder n° 5.

## **Le soutirage de la bière.**

Les Brasseries se servent d'installations modernes de filtrage des bières, et de soutireuses isobarométriques, du tout dernier système, pour soutirer la bière, tant en fûts qu'en bouteilles.

## **Het aftrekken van de bieren.**

De Brouwerijen gebruiken moderne apparaten voor het filteren der bieren en machines van het allerlaatste stelsel voor het vullen der vaten en flesschen.



Salle Rince-fûts.  
Vatenwaschhalle.

Avant leur réutilisation tous les fûts sont soigneusement examinés, nettoyés à l'intérieur aussi bien qu'à l'extérieur, par des machines automatiques, et, pour finir, ils sont contrôlés à la lumière électrique.

Les fûts sont poissés dans de grands halls spécialement réservés à cette opération.

Les Brasseries disposent d'appareils automatiques avec leur doublure de réserve, pour le nettoyage et l'entretien des fûts, de façon à pouvoir apprêter d'une manière impeccable, plus de 3.000 fûts par jour.

Vooraleer opnieuw in gebruik gezet, worden alle vaten nauwkeurig nagezien, gewassen zoowel van binnen als van buiten, bij middel van automatische machines en ten slotte elektrisch uitgelicht.

De vaten worden gepekt in ruime plaatsen bijzonderlijk ten opzichte van dit werk geschikt.

De Brouwerijen beschikken over automatische apparaten, allen in dubbel opgesteld, voor het reinigen en onderhouden der vaten, in mate dat er dagelijks meer dan 3.000 stuks, met de meeste zorg, gereed gemaakt kunnen worden.



Soutirage des bières en fûts.  
Aftrekkerij voor vatenbier.

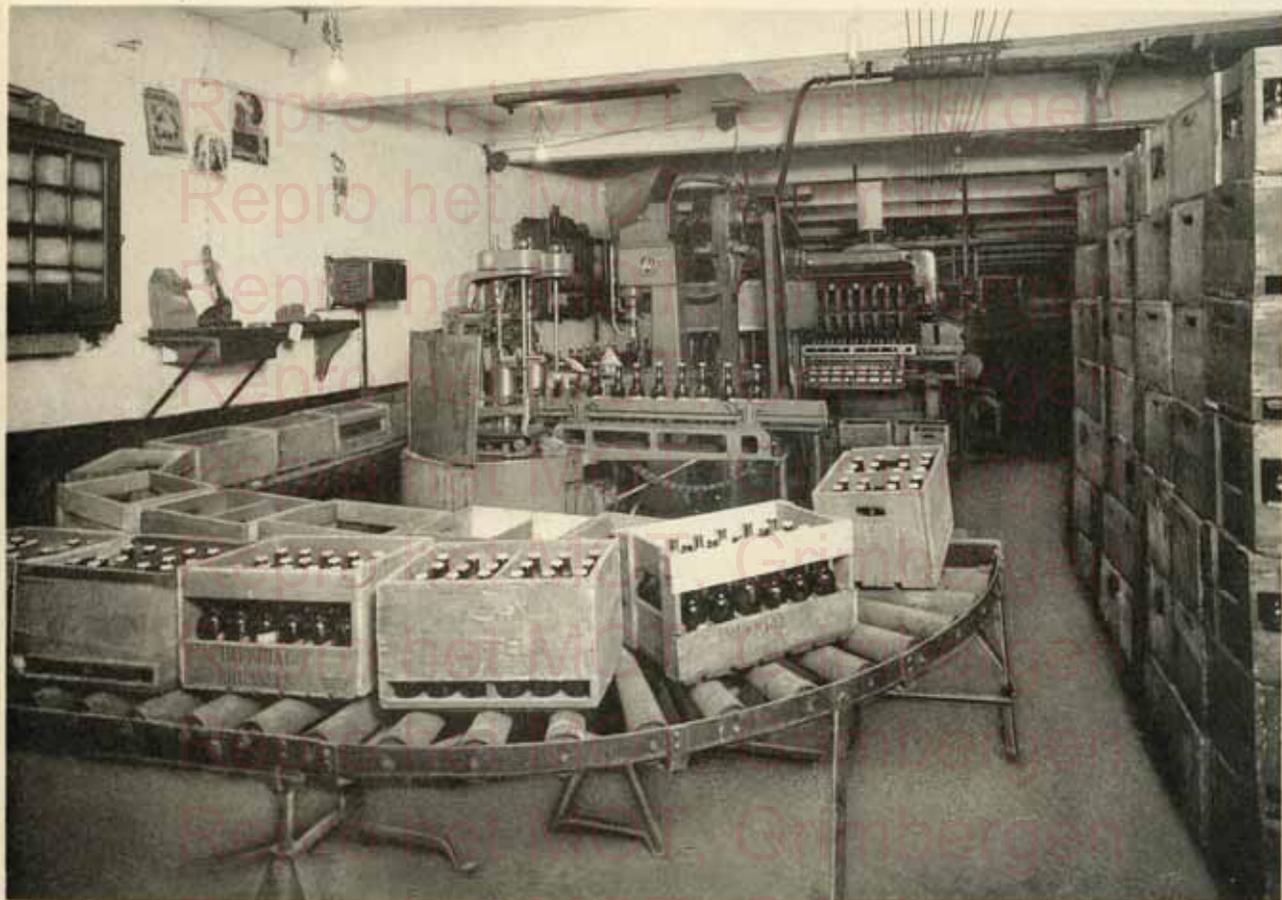
Repro het MOT, Grimbergen

La mise en bouteilles se fait exclusivement aux machines modernes à haut rendement et tous les principes de propreté et d'hygiène sont scrupuleusement respectés.

Aussi longtemps que les bouteilles ne sont pas bouchées hermétiquement, elles ne subissent nul contact corporel du personnel ouvrier.

Het op flesschen trekken gebeurt uitsluitelijk bij middel van moderne machines met hooge opbrengst en alle grondbeginsels van reinheid en gezondheidsleer worden nauwkeurig nagegaan.

Zoolang de flesschen niet dicht gekurkt zijn worden zij nooit door de werklui rechtstreeks aangeraakt.



Soutrage des bières en bouteilles.  
Aftrekkerij voor flesschenbier.

### **Transport de la Bière.**

Pour le transport de la bière, les **Brasseries "IMPERIAL"** disposent d'un matériel roulant qui est, sans conteste, le meilleur et le plus beau du Pays.

Un magnifique garage comportant ateliers de réparations et d'entretien, leur permet de faire leurs transports avec toute l'économie désirable et de la façon la plus confortable et la plus décorative pour la réclame de leurs produits.

### **Vervoer der bieren.**

In zake vervoer der bieren, gebruiken de **Brouwerijen "IMPERIAL"** een reeks voertuigen die, zonder twijfel, de beste en schoonste van het Land mogen genoemd worden.

Zij bezitten een prachtig wagenhuis of Garage, met werkplaatsen voor herstelling en onderhoud, om alle vervoer te doen met de meest wenschelijke spaarzaamheid en op de hoogst handige en sierlijke wijze tot aanbeveling en reklame.

Personnel du service de livraison.  
Personeel voor vervoer en aflevering.



Garage et entretien des camions.  
Garage en onderhoud der wagens.

Repro het MOT, Grimbergen

## Autres installations.

Rien ne manque aux **Brasseries "IMPERIAL"**. Elles disposent d'ateliers pour les divers corps de métier indispensables à l'industrie et au commerce brassicoles. Elles forment un complexe d'exploitation dans lequel tous les employés et ouvriers ont le noble désir et tout intérêt personnel de travailler toujours à leur bonne marche et leur développement.

Les **Brasseries "IMPERIAL"** suivent tous les progrès de l'industrie brassicole et elles étudient toutes les découvertes de la science dans le domaine de l'industrie si compliquée et si diverse de la bière. A cet effet, elles disposent d'un laboratoire installé à la perfection, où tous les éléments chimiques, biologiques et physiques sont constamment contrôlés et mis au point. Il en résulte une conservation presque illimitée de la bière.

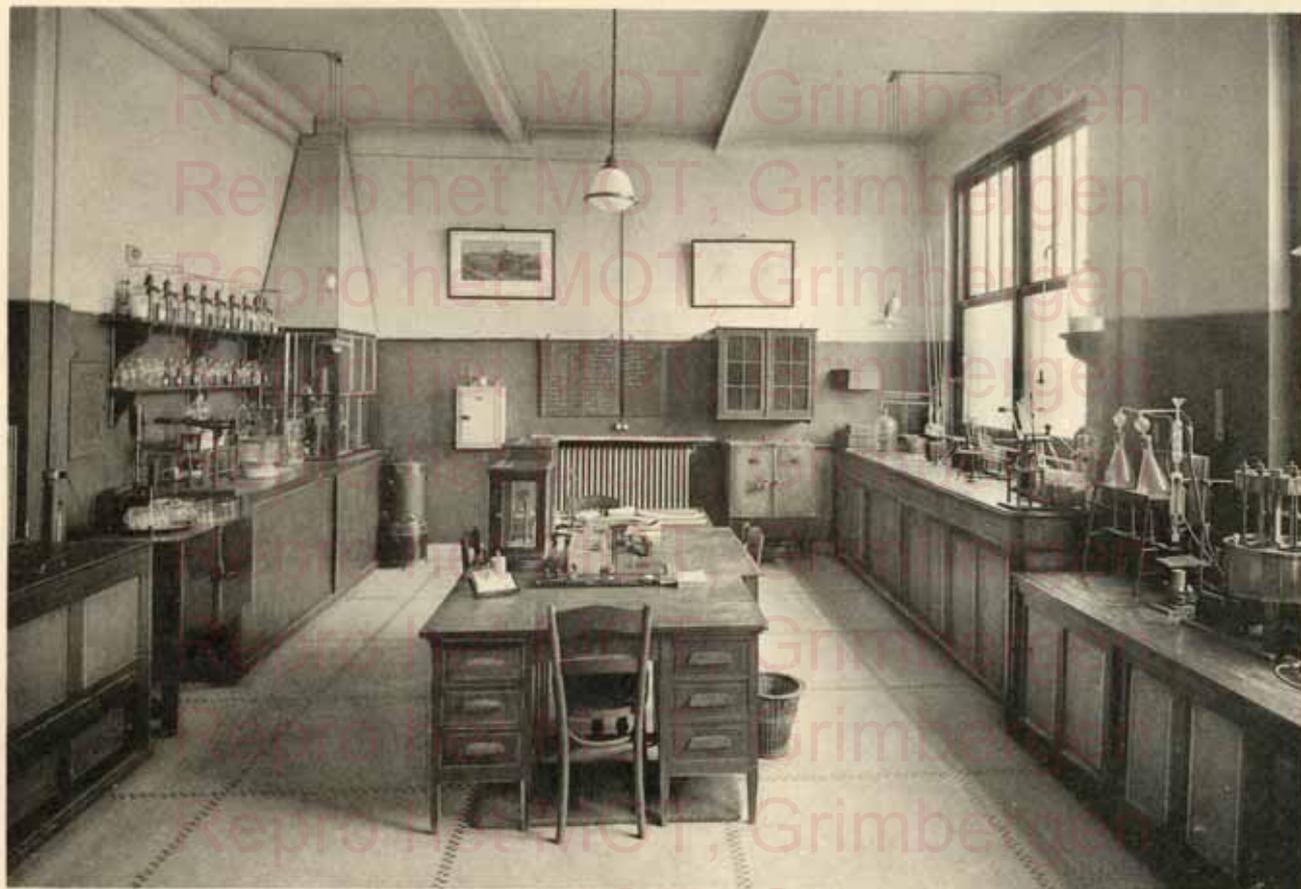
La direction technique ainsi que le laboratoire travaillent en bonne et franche collaboration, afin d'obtenir, avec des matières premières de choix, une bière d'une qualité régulièrement excellente, ne variant que pour se surpasser.

## Andere instellingen.

Niets ontbreekt bij de **"IMPERIAL" Brouwerijën**. Zij beschikken over werkplaatsen voor de verschillende ambachten die onontbeerlijk zijn bij de nijverheid en handel der bieren. Zij vormen een geheel waarbij ieder bediende en ieder werkman in een edel streven meewerken tot behoorlijken gang en verdere uitbreiding.

De **Brouwerijën "IMPERIAL"** volgen allen vooruitgang en onderzoeken iedere wetenschappelijke uitvinding op het gebied van de zoo ingewikkelde en afwisselende biernijverheid. Te dien opzichte hebben zij met de meeste volmaaktheid een laboratorium ingericht waar alle scheikundige, biologische en natuurkundige bestanddeelen gedurig onderzocht en op punt gezet worden. Zoodoende bereikt men een volstrekt goede bewaarbaarheid der bieren.

Het technisch bestuur en de scheikundigen, streven in een goede en oprechte medewerking naar het doel om met uitgelezene grondstoffen een bier van regelmatig uitmuntende hoedanigheid te vervaardigen, een bier dat nooit verandert dan om volmaakter te worden.

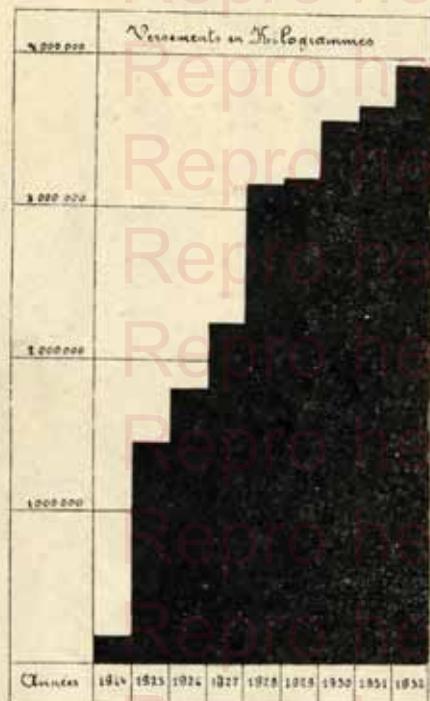


Laboratoire.  
Laboratorium.

Repro het MOT, Grimbergen

## Conclusions.

Les efforts appliqués par les créateurs et les dirigeants des Brasseries "IMPERIAL" ont été couronnés de succès comme le démontre le tableau de la production ci-contre.



maken een reeks producten uit, eenig in hun aard en verzekerd van een nooit falenden bijval, somtijds benijd, maar ook immer zeer hoog geschat.

La grande renommée populaire de ses spécialités :

**HORSE-ALE IMPERIAL**, très fine et digestive ;

**ORIGINAL IMPERIAL Stout et Scotch**, 1<sup>er</sup> Prix au Concours de l'Agricultural Hall, à Londres ;

**EXPORT IMPERIAL**, grande bière de luxe,

forment une série unique de produits, garants d'un succès jamais démenti, beaucoup envié, mais toujours hautement apprécié.

## Besluit.

De krachten ingespannen door de stichters en het Bestuur der Brouwerijen "IMPERIAL", hebben vollen loon ontvangen zooals de hierbijgezoege tabel der productie aanwijst.

De groote volksvriendelijke bijval hunner specialiteiten :

**HORSE-ALE IMPERIAL**, zeer fijn en licht verteerbaar ;

**ORIGINAL IMPERIAL Stout en Scotch**, 1<sup>ste</sup> prijs ten wedstrijd Agricultural Hall, London ;

**EXPORT IMPERIAL**, prachtbier van eerste klas,

**Horse-Ale Imperial**

---

**Export Imperial**

---

**Imperial's Original Stout**

---

**1st prize London**

