

Les Usines du Superchocolat Jacques - Vastes et pourvues d'un matériel ultra-moderne, les usines du Superchocolat Jacques permettent la fabrication des célèbres bâtons selon les règles hygiéniques les plus strictes.

De fabrieken van de Superchocolade Jacques - Voorzien van ultra-modern materiaal, zijn de fabrieken van de Superchocolade Jacques in staat om de befaamde grote repen te vervaardigen volgens de strikste hygiëne.

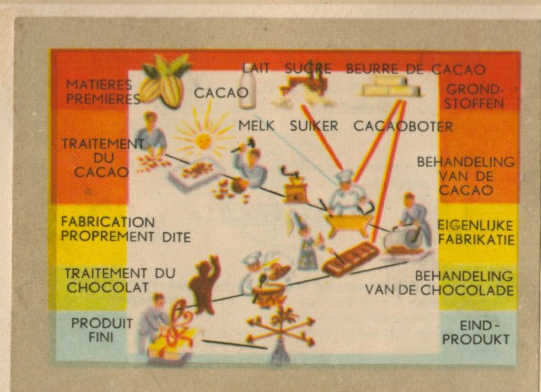


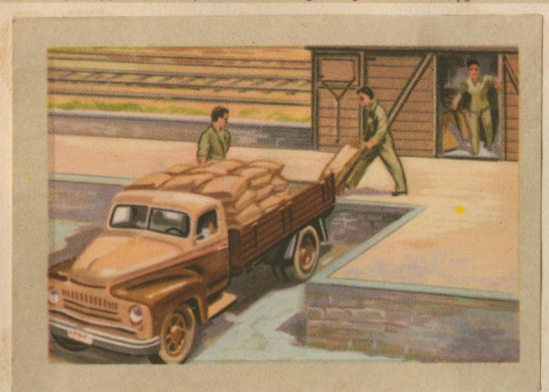
Tableau schématique de la fabrication - Ce tableau synthétise les principales phases de la fabrication. Son but est d'être simple et concis.

Schematische voorstelling van de vervaardiging - Deze tabel geeft een overzicht van de voornaamste vervaardigingsfasen. Haar doel is eenvoudig en duidelijk te zijn.



Produits fabriqués - Outre ses gros bâtons, le Superchocolat Jacques fabrique aussi un choix varié de délicieuses pralines, bouchées et confiseries.

Afgewerkte producten - Buiten de grote repen vervaardigt de Superchocolade Jacques ook nog een rijke keus van fijne pralines, bouchées en suikergoed.



Déchargement des matières premières - A l'origine de toute fabrication, il y a l'approvisionnement en matières premières. Celles-ci parviennent à l'usine par wagons ou convois routiers.

Aflading der grondstoffen - Iedere fabricatie eist eerst en vooral een voorraad grondstoffen. Deze worden per spoor of per vrachtwagen naar de fabriek gevoerd.



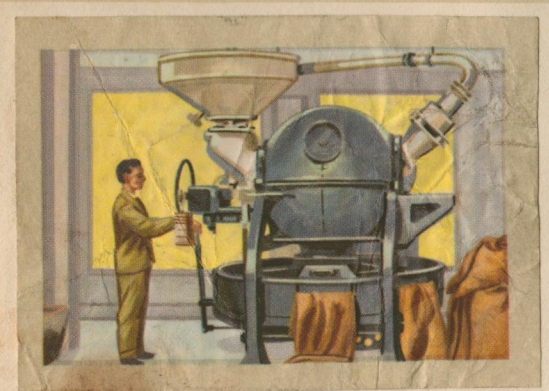
Magasin des matières premières - Ici sont stockés les innombrables sacs de cacao, sucre, lait en poudre et beurre de cacao dont le renouvellement incessant permet la continuité de la fabrication.

Grondstoffen-magazijn - Hier worden talloze balen cacao, suiker, cacao boter en melkpoeder geborgen. De regelmatige bevoorrading hiervan verzekert de voortdurende fabricatie.



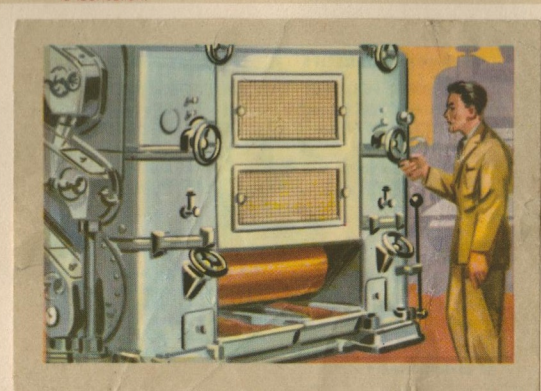
Triage des fèves de cacao - Après que la trieuse ait éliminé les corps étrangers éventuels, les fèves sont encore soigneusement sélectionnées par une équipe spécialisée.

Sorteren der cacao bonen - Nadat de sorteermachine alle eventuele vreemde bestanddelen verwijderd heeft, worden de bonen nogmaals zorgvuldig nagezien door een gespecialiseerde ploeg werklieden.



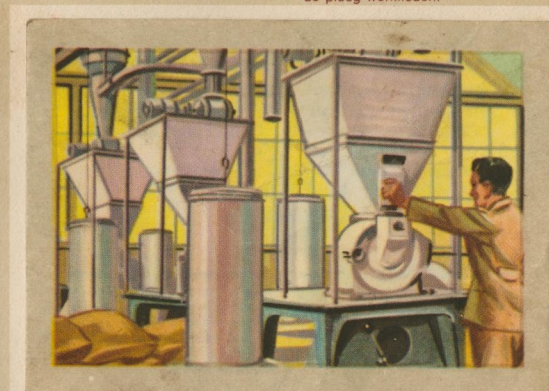
Torréfaction - Cette opération, similaire au traitement du café, a pour but de développer l'arôme des fèves et d'en retirer l'humidité superflue.

Branden - Deze bewerking, gelijk aan die van de behandeling van de koffie, heeft voor doel het overtollige vocht uit de bonen te halen en het aroma tot zijn recht te doen komen.



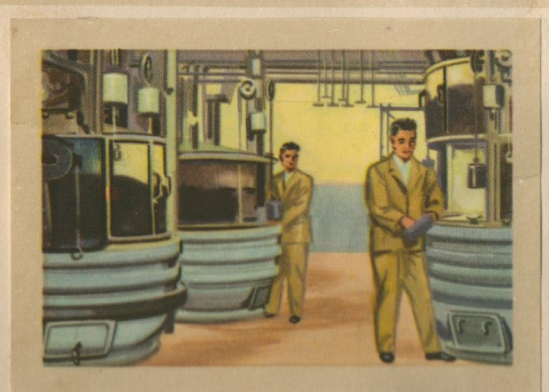
Mouture des fèves - Après avoir été concassées, décortiquées et dégermées, les fèves sont moulues. Par suite de leur haute teneur en matière grasse, elles forment une masse pâteuse de couleur brunâtre.

Het malen der bonen - Na het breken, ontschillen en het ontnemen van hun zaadkiem, worden de bonen gemalen en vormen door hun vetgehalte een bruine, deegachtige massa.



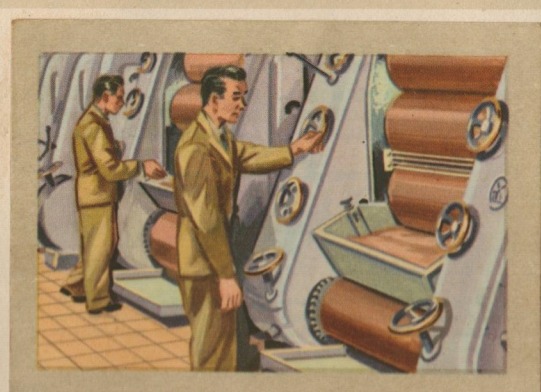
Moulins à sucre - Le sucre belge le plus pur est utilisé dans la fabrication du Superchocolat Jacques. Il est moulu dans ces moulins du dernier modèle qui le réduisent en sucre impalpable.

Suikermolens - De zuiverste Belgische suiker wordt gebruikt bij het vervaardigen van de Superchocolade Jacques. Hij wordt tot het fijnste poeder gemalen in deze molens van het allernieuwste model.



Mélangeurs - C'est dans ces machines qu'a lieu un premier pétrissage du cacao moulu auquel viennent s'ajouter du sucre impalpable et du lait en poudre.

Het kneden - In de mengmolens wordt de gemalen cacao een eerste maal gekneet, er wordt dan uiterst fijne suiker en melkpoeder aan toegevoegd.



Broyeuses - L'action des lourds cylindres d'acier transforme la pâte au grain sableux en une poudre sèche et fine.

Het walsen - Deze zware ijzeren cilindren bewerken het korrelige deeg tot een droog en fijn poeder.



Avant et après - Cette microphotographie permet la comparaison entre les deux états de la pâte avant et après broyage. Le résultat parle de lui-même.

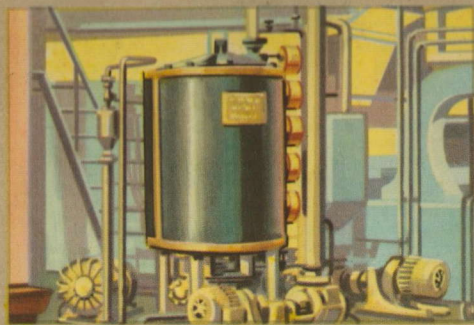
Voor en na het walsen - Deze microfotografie laat toe een vergelijking te maken. Men ziet het deeg voor en na het walsen. Het resultaat is duidelijk.

HET VERVAARDIGEN VAN DE SUPERCHOCOLADE



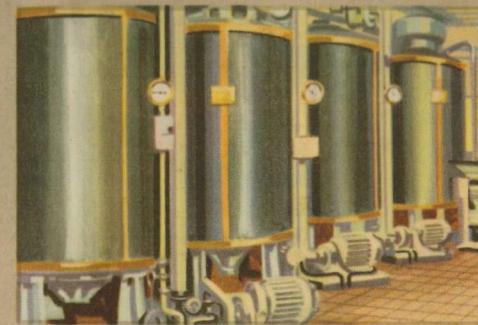
Conchage - La pâte subit dans les conches un long brassage à chaud. On y ajoute du beurre de cacao et le chocolat atteint sa qualité définitive.

Omwerking - Het deeg wordt thans lange tijd omgeroerd in een warme temperatuur. Men voegt er cacao boter aan toe en de chocolade bereikt haar uiteindelijke hoedanigheid.



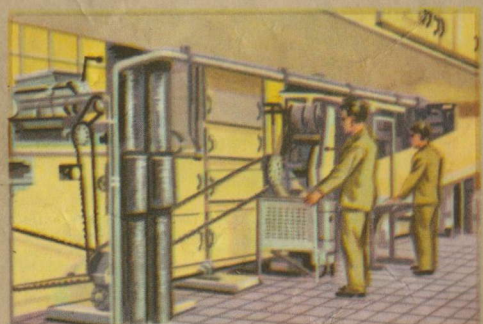
Tempéreuse - Le chocolat ne peut être moulé à n'importe quelle température. C'est pourquoi la pâte doit être préalablement tempérée à environ 30 degrés.

Tempereerinstallatie - De chocolade kan niet bij gelijk welke temperatuur in vormen gegoten worden. Het deeg moet daarom eerst op 30 graden gebracht worden.



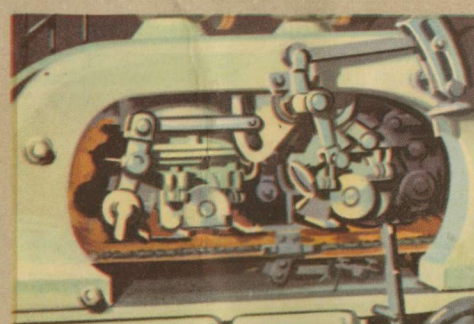
Tanks à chocolat - Dans ces tanks géants, le chocolat s'améliore encore par malaxage en attendant le moment d'être transformé en bâtons ou tablettes.

Vergaarbakken - Het kneden in deze reusachtige tanks komt de chocoladepasta nog ten goede. Nadien zal hij tot repen of tabletten gegoten worden.



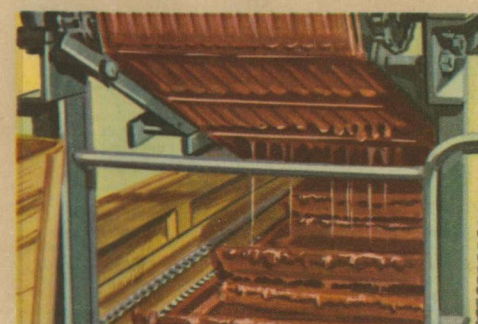
Moulage - Les installations continues pour le moulage du Superchocolat sont les plus perfectionnées au monde. Pour être refroidis et démoulés, les gros bâtons parcourent des couloirs frigorifiques.

Het in vorm gieten - De installaties die dienen voor het in vormen gieten, zijn de meest perfectioneerde ter wereld. De grote repen worden vervolgens in ruime koelkasten afgekoeld en uit de vormen genomen.



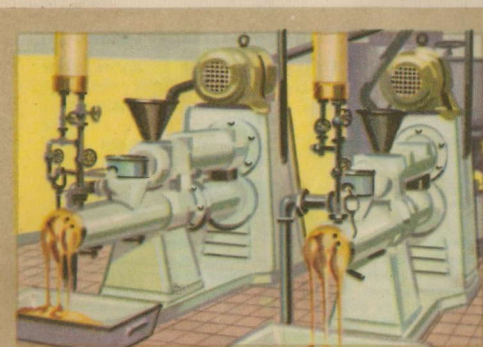
Coulée continue à chocolat - Le chocolat s'écoule sans interruption dans les moules dont le défilé interminable assure la production la plus régulière et la plus considérable.

Chocoladegietter - De grote hoeveelheden deeg lopen, zonder verpozen, in de vormen waarvan het ononderbroken de défilé de regelmatigste en aanzienlijkste productie verzekert.



Vidange des moules - Les moules sont retournés pour permettre au chocolat de ne laisser subsister à l'intérieur des alvéoles qu'une fine couche formant cuvette. Dans celle-ci est coulée la crème.

Het ledigen der vormen - De vormen worden omgekeerd opdat de chocolade slechts een fijne laag binnen in de holten zou laten, aldus kleine kuipjes vormend welke met crème zullen gevuld worden.



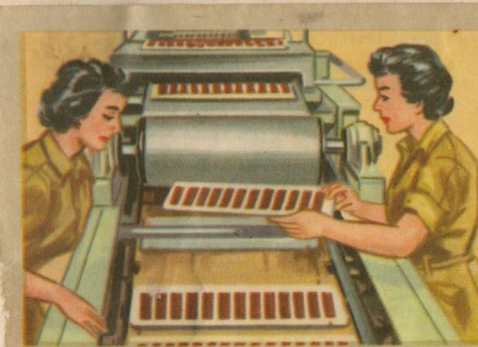
Machines à fondant - Ainsi sont désignées les batteuses qui préparent la crème. Celle-ci est aromatisée selon des recettes exclusives, aux goûts les plus variés et les plus délicats.

Fondant-machines - Dit is de benaming voor de machines welke de crème bereiden. Het aroma en de verschillende smaken worden volgens exclusieve recepten aan de crème toegevoegd.



Coulée à crème - Emmaîtrisée dans des tempéreuses, la crème est introduite dans les moules tapotés mécaniquement de façon à assurer l'uniformité des bâtons.

Crème-gietter - De crème, voorhanden in tempereerinstallaties, wordt naar vereiste in de vormen gegoten; deze worden door kleine klopjes der machine eenvormig gehouden.



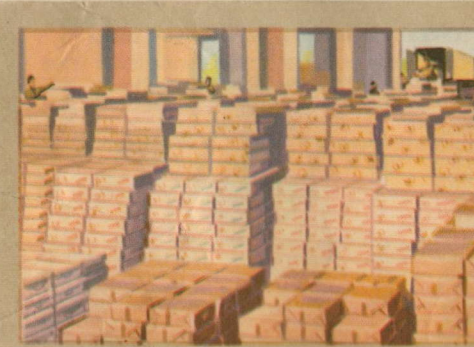
Sortie des gros bâtons - La vue des bâtons impeccablement alignés est impressionnante. Contrôlés électroniquement pour éliminer toute particule métallique, ils sont automatiquement amenés aux machines à emballer.

De grote repen zijn klaar - Indrukwekkend is het zicht op de afgelijnde grote repen. Zij worden elektronisch gecontroleerd om metaaldeeltjes te verwijderen en daarna automatisch naar de verpakkingmachine gevoerd.



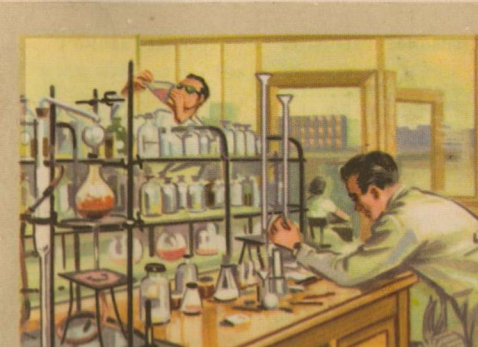
Empaqueteuses - Ces machines sont dotées d'un mécanisme synchronisé, permettant d'emballer 160 bâtons à la minute au moyen de papier aluminium, et d'une vignette en intercalant un chromo entre deux.

Inpakmachines - Voorzien van een heel nauwkeurig gesynchroniseerd mechanisme, kunnen zij tot 160 repen per minuut op aluminiumpapier en bedrukt omslag, waartussen een chromo wordt geplaatst.



Magasin - D'immenses magasins, frais et bien aérés, permettent le stockage des boîtes au fur et à mesure de leur production. Ici les camions du Chevalier Jacques viennent quotidiennement se ravitailler en marchandises.

Magazijn - In frisse en goed-ventilatie magazijnen worden de dozen chocolade, naargelang hun productie, geborgen. De vrachtwagens van de Ridder Jacques komen zich hier dagelijks van waren voorzien.

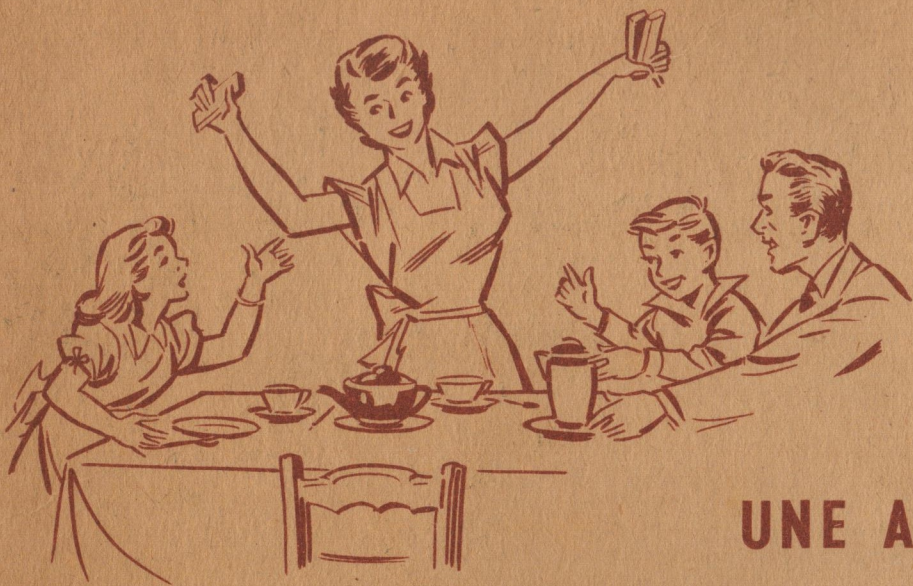


Laboratoire - La fabrication est contrôlée et expérimentée à tous ses stades par les services d'un laboratoire moderne et bien équipé. De cette façon s'améliore sans cesse la traditionnelle qualité Jacques.

Laboratorium - Dank zij de proefnemingen en de controle door de diensten van een modern en goed uitgerust laboratorium behoudt en verbetert Jacques steeds zijn traditionele kwaliteit.

SUPERCHOCOLAT
SUPERCHOCOLADE





UNE AMITIE DE PRES DE 60 ANS

Vous souvenez-vous de votre premier Fourré Praliné? Et votre premier Moka-Rhum... Quels délices ce furent n'est-ce pas?

Depuis lors qui d'entre nous n'a goûté un Jacqueline, dégusté un Aristo, croqué un Lait? Qui n'a remarqué sur les gros bâtons qui portent son nom la fière silhouette du preux Chevalier Jacques?

L'air altier sur son cheval cabré, le Chevalier Jacques ne symbolise-t-il pas la marche en avant de la grande marque qui, aujourd'hui plus que jamais, se lance à l'assaut de nouvelles conquêtes?

Conquêtes dans la qualité, d'abord. Car la

qualité et elle seule reste l'objectif primordial du Chevalier Jacques.

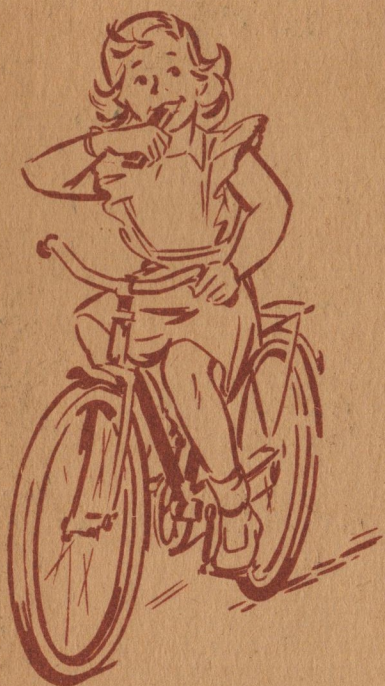
Vous plaire en vous offrant de beaux chromos et vous intéresser par le choix du sujet est certes un but louable. Mais il n'est que le complément d'un autre but, le grand, le seul but qui domine tout:

vosre satisfaction de consommateur

Ce but-là, Jacques le poursuit depuis sa fondation à Verviers, il y a près de 60 ans.

C'est une tâche noble et qui est à l'image du fier Chevalier qui, pour chacun de nous, concrétise:

Le seul, l'unique SUPERCHOCOLAT



EEN BIJNA 60 JARIGE VRIENDSCHAP

Herinnert U zich uw eerste Fourré Praliné nog? En uw eerste Moka-Rhum... Welk een genot was het, niet waar?

Wie heeft er sindsdien nog geen Jacqueline geproefd, een Aristo of een Lait opgesmuld? Wie bemerkte de silhouet van de dappere Ridder Jacques niet op de grote repen welke zijn naam dragen?

Is de Ridder Jacques, trots op zijn steigerend paard gezeten, niet het symbool der vooruitgang van het grote merk, dat, nu meer dan ooit, zich inzet om nieuwe overwinningen te behalen?

Overwinningen op het gebied van kwaliteit,

eerst en vooral. Want alleen de kwaliteit blijft steeds het oogmerk van de Ridder Jacques.

U aangenaam zijn door het aanbieden van mooie chromo's en uw interesse wekken door de keus der onderwerpen is zeker een loffelijk doel. Maar het andere doel, het grote, het éne doel dat alles beheerst:

uw voldoening als verbruiker

blijft hoofdzaak. Dit doel beoogt Jacques sinds zijn oprichting te Verviers, bijna 60 jaar geleden. Het is een edele taak, de fiere Ridder Jacques waardig, welke voor ieder van ons slechts één betekenis heeft:

de enige SUPERCHOCOLADE.



Collection



CHROMOS INSTRUCTIFS

Une Série absolument neuve et qui vous conduira par l'image de

La Culture du Cacao

et

La Fabrication du Superchocolat

à la figuration pittoresque et originale des

Poupées de tous Pays

en passant par :

Les Hommes Célèbres

Les Animaux Sauvages

Les Races Humaines

Les Métiers Dangereux

Les Découvertes du XX^e Siècle

Les plus grands Ponts du Monde

L'Histoire de la Musique

et

Les Moyens de Locomotion

à travers les Ages

Verzameling

LEERRIJKE CHROMO'S

Een volstrekt nieuwe reeks welke U zal voeren van de afbeelding

De Cacao-teelt

en

Het Vervaardigen van de Superchocolade

naar schilderachtige en originele

Poppen uit alle Landen

langs :

Beroemde Mannen

Wilde Dieren

Mensenrassen

Gevaarlijke Beroepen

Ontdekkingen der XX^e Eeuw

De grootste Bruggen der Wereld

De Geschiedenis der Muziek

en

Vervoermiddelen

door de Eeuwen heen

Les autres conquêtes du Chevalier Jacques



De andere overwinningen van de Ridder Jacques

Après la qualité, c'est dans les 3 champs d'action suivants que le Chevalier Jacques ne cesse et n'a cessé d'étendre ses conquêtes :

1. LA VARIÉTÉ
2. LA PRÉSENTATION
3. LE SERVICE

VARIÉTÉ

Ici Jacques prévaut dans toute l'acception du terme. Le nombre des spécialités créées et lancées par le Chevalier Jacques a non seulement fait l'objet de fréquentes imitations mais lui ont valu, à tous les échos, la réputation légitime d'avoir vraiment réalisé : la gamme de gros bâtons la plus riche et la plus adaptée à tous les goûts.

PRÉSENTATION

Vous aimez acheter un bâton de Superchocolat, l'avoir en main, le regarder avant de le manger. C'est sa belle présentation qui vous procure ce plaisir. Mais elle est surtout, vous l'aurez deviné : le signe extérieur d'une fabrication soignée et éminemment hygiénique.

Ce soin apporté à la fabrication, ce sont les prestigieuses installations Jacques qui l'autorisent. Ce n'est pas pour rien que les usines du Superchocolat sont les plus importantes du pays pour la fabrication des bâtons spécialisés.

SERVICE

Se couper en 6 n'est pas uniquement la caractéristique des gros bâtons de Superchocolat. C'est aussi la volonté bien arrêtée du Chevalier Jacques de se mettre à votre disposition pour vous permettre d'apprécier ses produits et en retirer le maximum de plaisir. Vous voudriez déjà avoir complété ce magnifique album. Nous comprenons votre impatience et nous sommes prêts à vous aider. Il vous suffit de suivre convenablement ces prescriptions :

- a) Mangez du Jacques et donnez à tout instant la préférence aux produits Jacques.
- b) Faites le plus possible d'échanges de chromos avec vos amis, amies et connaissances.
- c) Envoyez-nous 2 chromos usagés de la collection CHROMOS INSTRUCTIFS pour tout chromo neuf demandé.
- d) En tête de votre liste, précisez clairement le nom de la collection (sans oublier le vôtre!).
- e) Joignez un timbre de Fr. 0,20 pour réponse, comme Imprimé ou Fr. 2.- pour expédition sous lettre fermée.
- f) Libellez l'adresse comme suit :

Usines du
Superchocolat JACQUES
Service Chromos
EUPEN

Et en conclusion, le Chevalier Jacques vous souhaite bon amusement et autant d'intérêt que possible dans la réunion de tous les superbes

CHROMOS INSTRUCTIFS

La Collection Moderne des Jeunes à la page

Na zijn overwinningen op het gebied der kwaliteit toog de Ridder Jacques ter verovering in de volgende 3 hoedanigheden :

1. DE VERSCHIEDENHEID
2. DE AANBIEDING
3. DE "SERVICE"

VERSCHEIDENHEID

Hierin overtreft Jacques werkelijk zichzelf. Het aantal der specialiteiten vervaardigd en op de markt gebracht door de Ridder Jacques is niet alleen het voorwerp geweest van meerdere imitaties, maar ook de oorzaak van zijn verdiende roem, werkelijk verwezenlijkt te hebben : de rijkste gamma van grote repen aangepast aan ieders smaak.

AANBIEDING

U houdt er aan een reep Superchocolade te kopen en deze te bekijken alvorens er van te eten. Het is de mooie verpakking die U dit genoegen verschaft. Maar zij is vooral, U zult het reeds geraden hebben, het uiterlijk teken van een verzorgde en bij uitstekendheid hygiënische fabricatie.

Het zijn de enorme installaties van Jacques welke deze bijzondere zorg bij de fabricatie toelaten. Het is niet voor niets dat de fabrieken der Superchocolade de meest belangrijke van het land zijn voor het vervaardigen van voortreffelijke chocolade repen.

SERVICE

Zich in 6 laten verdelen is niet alleen de eigenschap van de grote repen Superchocolade. Het is ook de uitdrukkelijke wil van de Ridder Jacques zich volledig tot uw beschikking te stellen om U toe te laten zijn producten te waarderen en U het maximum aan genoegen te verschaffen.

U zoudt dit prachtig album reeds volledig willen zien? Wij begrijpen uw ongeduld en zijn geneigd U te helpen. Het volstaat de volgende voorschriften te volgen :

- a) Eet Jacques Chocolade en geef steeds de voorkeur aan Jacques' producten.
- b) Ruil zoveel chromo's mogelijk met uw vrienden en kennissen.
- c) Zend ons 2 gebruikte chromo's van de verzameling LEERRIJKE CHROMO'S voor iedere nieuwe chromo welke U verlangt.
- d) Vermeld duidelijk de naam der verzameling aan het hoofd van uw lijst (zonder de Uwe te vergeten).
- e) Voeg er een zegel van Fr. 0,20 aan toe voor antwoord als drukwerk, of een van Fr. 2,- voor verzending onder gesloten omslag.
- f) Stel het adres als volgt op :

Fabrieken der Superchocolade JACQUES
"Dienst Chromo's"
EUPEN

En tot besluit wenst de Ridder Jacques U veel genoegen en ontspanning bij het verzamelen der voortreffelijke

LEERRIJKE CHROMO'S

De nieuwste verzameling der hedendaagse jeugd

