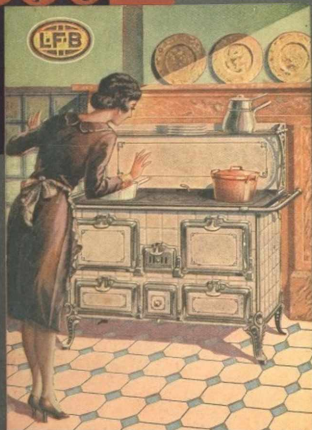


1920  
1930



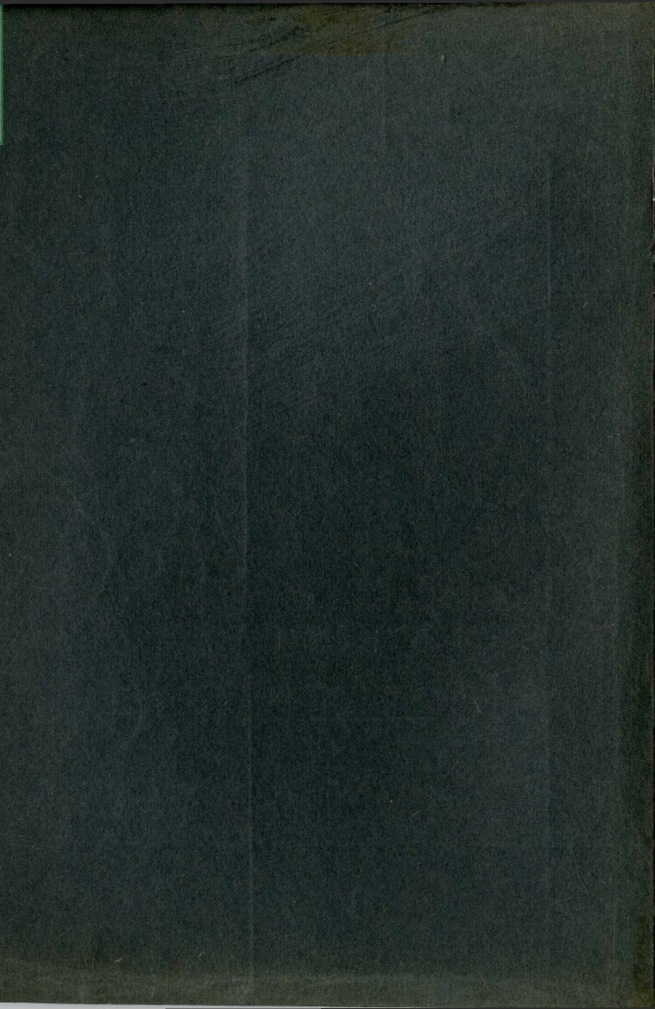
kookt en  
verwarmt met  
steencoal

Les Fonderies Bruxelloises

SOCIÉTÉ ANONYME  
HAREN-LEZ-



Central 3000000 FRANCES  
BRUXELLES



**KOOK- en VERWARMINGSTOESTELLEN****MET STEENKOOL**

DE BESTE BELGISCHE FABRIKATIE

**Les Fonderies Bruxelloises**SOCIÉTÉ ANONYME  CAPITAL: 30.000.000 FRANCS  
HAREN - LEZ - BRUXELLES

Trams : Beurs en Noordstatie N° 53 en 58

Telefonen | **Vilvoorde 54**  
**Brussel 522.40**Telegrafisch adres :  
**Fonderies Bruxelloises, Haren****Bank** : Société Générale de Belgique (Agentschap van Vilvoorde)**BUREELEN EN TENTOONSTELLINGZAAL :****Schaerbeeklei, 694 tot 734****Fabriek-bijhuis te SINT-TRUIDEN (Melveren)**



Zicht op onze vereenigde werkhuizen (1928)



Nieuwe totaal bedekte oppervlakte (1929)  
35,670 vierkante meter.

Op het einde van dit jaar  
zal de totaal bedekte oppervlakte  
47,870 m<sup>2</sup> bedragen.



## VOORWOORD

**O**NZE Maatschappij treedt haar tiende levensjaar in. 't Is voorzeker een zeer kort tijdstip; maar de afgelopen weg, sedert zijn nederig begin in 1920, is werkelijk wonderbaar.

Diegenen die de wieg van onze zaak gekend hebben, in de gebouwtjes van den steenweg van Haren, bestaande uit een woonhuis en een bergplaats van nauwelijks 450 vierkante meter groot, zullen dit stadium beter kunnen vergelijken met onze huidige belangrijke instellingen, geschapen in zoo weinig tijd en ingericht en voorzien van werktuigen volgens de nieuwste methodes, onder de leiding van vooruitziende mannen die aan het hoofd staan van deze prachtige onderneming.

Men mag zeggen, zonder van overdrijven beschuldigd te worden, dat een nijverheidszaak zelden en zoo spoedige en bestendige uitbreiding heeft gekend, zonder ooit de grenzen der toegelaten vooruitzichten te buiten zijn gegaan. De vergrotingen hebben dus elkaar opgevolgd, en vanaf de eerste jaren is het klaar gebleken dat de nieuwe fabrieken, prachtig beheerd en bestuurd, wis en zeker den weg van het sukses op waren. Dienvolgens werden er maatregelen getroffen ten einde de eenheid te bewaren in de toekomstige opbouwingen, opdat de noodzakelijk geachte vergrotingen zouden kunnen uitgevoerd worden zonder de talrijke in werking zijnde diensten te benadeelen.

Zoo is het dat in 1925 de fabrieken van Haren de uitbreiding genomen hadden die het hieronderstaande zicht



Algemeen zicht van onze hoofdfabriek te Haren.



Zicht van de wieg  
onzer fabrieken (1920).



Algemeen zicht op onze fabriek-bijhuis te St-Truiden.

toont, met een algemeene overdekte oppervlakte van 2 hektaren. Op het einde van dit jaar zal de overdekte oppervlakte nog merkkelijk vergroot worden ten gevolge der in loop zijnde werken.

Maar de fabrieken van Haren geen voldoening meer kennende schenken aan onze altijd toenemende keur-kliënteel, heeft de naamloze maatschappij « Les Fonderies Bruxelloises » een belangrijk bijhuis te Melveren bij Sint-Truiden opgericht.

Nauwelijks opgebouwd, dwong den drang der bestellingen de Maatschappij hare overdekte oppervlakte te verdriedubbelen, beantwoordend aan het hiernavolgend zicht, en die 18,000 vierkante meter heeft.

Onze beschikbaarheden in grond laten ons toe belangrijke vergrotingen in 't vooruitzicht te hebben, waarvan de noodzakelijkheid zich reeds doet gevoelen.

Het geheim van dezen snellen en sterken bloei? Er is er geen, want de leiders van deze belangrijke nijverheids-onderneming hebben op de basis hunner inrichting een sterken hoeksteen geplaatst, vertegenwoordigd door een onwankelbaar princip dat wil dat hun voortbrengst zij :

**DE BESTE BELGISCHE FABRIKATIE.**



# Les Fonderies Bruxelloises

SOCIÉTÉ ANONYME  CAPITAL: 200.000.000 FRANKS  
MAREN - LEB - BRUXELLES

Het doel werd in alle opzichten bereikt. Om tot een slotsom te komen, heeft de Maatschappij niets verwaarloosd, en de uiterst sterke en nieuwe werktuigen — waarvan zij hare werkhuizen voorzien heeft — hebben niet alleen toegelaten groote hoeveelheden op de markt te brengen, hetgeen de voortbrengst- en verkoopkosten vermindert, maar ook, en dit met het grootste sukses, de fabricatie in tusschenveranderlijke reeksen aan te vangen van stukken volledig met de machine afgewerkt en dat praktisch het zoo kostelijk paswerk tot nul vermindert.

De werkwijzen zijn zóó tot in de kleinste bijzonderheden verzorgd, dat al de toestellen vervaardigd door « Les Fonderies Bruxelloises », Naamlooze Maatschappij, den stempel der grootste volmaaktheid dragen, die hen de wereldfaam bezorgd heeft van te zijn :

## DE BESTE BELGISCHE FABRIKATIE.

Ondanks dat, worden onze toestellen altijd verkocht aan prijzen onder de werkelijke waarde en kunnen voordeelig elke vergelijking met deze der Belgische of buitenlandsche concurrentie ondergaan.

De volmaaktheid in de uitvoering is ook grootendeels te danken aan het feit dat elke afdeling gespecialiseerd is en dus een meesterschap, verbonden aan een zeer uitgebreide doortraptheid, bezit.

Zonder ons te willen uitlaten over de moderne inrichting onzer handelsdiensten die een der belangrijkste afdelingen onzer inrichting vertegenwoordigen, zullen wij enkele woorden zeggen der laboratoriums, waar al de grondstoffen, zonder onderscheid, het onderwerp vormen van zeer strenge ontledingen en toezichten door een bekwamen ingenieur-scheikundige, ten einde de voordeeligste karakteristieken te bekomen en de eenvormigheid der grondstoffen, die in de fabricatie onzer verscheidene toestellen treden, te behouden.

In een ander laboratorium, onderzoekt een bijzondere ingenieur al de gevallen die gebonden zijn aan het rationneel verbruik der brandstof en er de beste in 't werk te stellen middelen bepaald.

Onlangs hebben « Les Fonderies Bruxelloises », Naamlooze Maatschappij, een Documentatie- en Brevetdienst ingericht, toevertrouwd aan de zorgen van een ander ingenieur.

Wij nemen de vrijheid den lezer naar de volgende bladzijden te verzenden, waar hij belangrijke gegevens aangaande onze fabricatie zal vinden. Indien de cliënt bijzondere inlichtingen verlangt, zullen onze betrokken diensten het zich een genoegen achten ze hem zoo spoedig mogelijk te laten worden.

Wij verzoeken U om een bezoek aan onze tentoonstellingzaal, waar al de modellen onzer fabricatie zichtbaar zijn. De cliënten die zich niet kunnen verplaatsen, worden verzocht onze toestellen te bezichtigen bij de voornaamste kachel- en ijzerhandelaars van het land, waarvan wij de adressen op aanvraag geven. Ten einde de belangen van het publiek te vrijwaren, hebben wij met de grootste zorg onze cliënten-voortverkoopers gekozen, en wij hebben den verkoop van onze fabricaten slechts toevertrouwd aan de verstandigste specialisten, het verlangen en de bekwaamheid hebbend, om aan onze belangrijke cliënteel voldoening te schenken.

Een keuken- of verwarmingstoestel is een te belangrijk voorwerp opdat het zou kunnen verkocht worden door onbekwame personen, die aanraden te koopden zonder zich te bekommeren of de koper zal tevreden zijn of niet. Onze cliënten-voortverkoopers en onze vertegenwoordigers zullen U zeker inlichten door Uw keus te leiden en rekening houdend met de bijzondere voorwaarden der ontworpen instelling.

## DE BESTE BELGISCHE FABRIKATIE BEVINDT

::: ZICH UITSLUITELIJK BIJ DE BESTE :::

VOORTVERKOOPEM VAN HET LAND.

## Raadgevingen aangaande het Gebruik van Steenkool en Cokes voor de Keuken en de Verwarming.

**W**IJ raden ten eerste aan de schouwen te laten nazien en ze desgevallend te laten reinigen, vooral voor wat aangaat hun waterdichtheid en tocht, die van het grootste belang zijn voor de goede werking van elk keuken- of verwarmingstoestel. Het gebeurt dikwijls dat de schouwen slecht zijn en bijgevolg kunnen zij niet regelmatig werken. Dikwijls schrijft men de slechte werking toe aan de toestellen die er ingeplaatst zijn, dan wanneer de schuld er van slechts aan de schouw te wijzen valt. De kijkaten aan de basis der schouwen moeten goed sluiten om luchttoegangen te vermijden. Ook moet de plaatsing volmaakt zijn, en moet men zooveel mogelijk vermijden platen en ringen te plaatsen die, in werkelijkheid, slechts dienen moeten om den ingang van de buis te stoppen. Het is onontbeerlijk de verbinding te vormen met plaaster of beter nog, met cement die aan de warmte weerstaat. De buis moet ver in de meterij gaan en langs de binnen zijde uitsteken. Het wordt aangeraden nooit een schuingesneden buis op zulke wijze te plaatsen dat het zoet, dat zou kunnen vallen, in de buis zou gaan en ze verstopen. Ten andere, alle jaren, bij het aanbreken van den Winter, is het noodzakelijk tot een volledige reiniging der schouw, door een beproefde schouwvager, te laten overgaan.

Indien men vette kolen gebruikt (hetgeen niet aan te raden is), is het voorzichtig de schouw meer te laten vagen, daar deze bewerking de tocht verbetert en de schouwbranden vermindert.

Alvorens een verwarmingstoestel aan te steken, vooral wanneer men het eerst gebruikt en in de nieuwgebouwde huizen, is het voorzichtig de tocht te beproeven, bij voorbeeld door een papier aan te steken aan den voet van de schouw, of voor de ontlastingsbuis. Zoodoende vermijdt men het zoo vervelend rooken.

De hoogte en de stand der schouw zijn van groot belang, men moet er voor zorgen dat schouwen, die op een bijplaats staan, met een sterke helling tegen den gevel gebracht worden, en dat hun uiteinde nogal merklijk hooger is dan het toppunt van het dak.

Zelfs de redelijk ver afstaande muren kunnen oorzaak zijn van slechten tocht, wanneer de wind in een zekere richting en nog al sterk waait; want indien er aan het toppunt der schouw een drukplan ontstaat, gelijk of grooter dan het drukplan dat bestaat aan het onderste gedeelte der schouw, dan is het omtrent zeker dat de tocht nul of onbeduidend wordt.

Een waterpasloopende kanalisatie kan geenszins bijdragen tot de goede tocht van de schouw.

Indien men uit oorzaak van noodzakelijkheid of esthetiek, een onderaardsche verbinding wil aanleggen tusschen een verwarmingstoestel en de schouw, is het volstrekt noodig dat dit kanaal een zoo sterk mogelijke helling naar den voet der schouw heeft.

De tocht van een schouw is des te beter en regelmatiger, naarmate zij warmer is. Men weet inderdaad, dat de tocht gevormd wordt door het opzuigen der warme lucht die in de stijgende leiding der schouw opgesloten is. Het valt dus voor dat in een koude schouw, die tocht onvoldoende, nul of onbeduidend kan zijn en de rook teruggeslagen wordt.

De beste kolen voor de keuken- en verwarmingstoestellen zijn ontegensprekelijk de half-vette gewasschen braisetten. Maar men kan andere afmetingen en andere hoedanigheden gebruiken, met meer of minder voordeelen. Dikwijls moet men gebruiken wat men vindt.

**De cokes van een gasfabriek kan gebruikt worden, maar met voorzichtigheid, want men moet de te sterke vuren vermijden die het ijzer verbranden, of die de roosters en potten kunnen beschadigen.**

Voor de wisselvallige verwarming, past een goede half-vette of magere steenkool het best, alsook de cokes, door den gang van het vuur te regelen. Voor de aanhoudende verwarming raden wij ten eerste de anthracite of zeer magere kolen met korte vlammen aan. Cokes voldoet ook, wanneer men geen te sterk vuur hoeft te maken.

## Bijzondere inlichtingen aangaande het Plaatsen en het Gebruik der Keukentoeuwen.

**Plaatsen van het toestel.** Wij trekken vooral de aandacht der klanten op de noodzakelijkheid die er bestaat van het toestel met de schouw te verbinden door een luchtdicht verband. Elke toegang van lucht door het verband verkoeld de schouw en vermindert merklijk den tocht, het zekerste is de buis in de meterzij te regelen.

Om die openingen te stoppen, stelt men zich dikwijls tevreden met ze te overdekken met een plaat. Het is zeer schadelijk. De plaat moet slechts, in uitzonderlijke gevallen, dienen om het gewricht te stoppen. Indien het gewricht goed afgewerkt is, dan is er niet eens een plaat noodig.

Alvorens de cuisiniere te verbinden met de buis die in de meterzij verzegeld is, is het noodzakelijk over te gaan tot een nazicht van het verwarmingstoestel.

Het nazien is zoveel te meer noodzakelijk, daar het toestel door verschillende handen is gegaan, onder andere tijdens het vervoeren, hetgeen de verplaatsing kan veroorzaken van noodzakelijke deelen die uitwendig onzichtbaar zijn, maar waarvan de plaatsing een grooten invloed uitoefent op de goede werking en tocht van het toestel. Het eenvoudigste is als volgt te werk te gaan :

- 1<sup>o</sup> **Reinigheidskijkgaten.** — Aan het uiteinde van den bovensten oven en aan het gewelf van den ondersten oven bevinden zich reinigingsopeningen.
- 2<sup>o</sup> **Pot.** Het is van het grootste belang dat de pot zeer juist op zijn basis geplaatst wordt. Rondom de pot zal men een zekere opening, voorzien voor de uitzetting, bemerken. Indien, 't zij gelijk voor welke reden, dit spel te groot is, is het voldoende van het bij middel van kleiaarde aan te vullen.
- 3<sup>o</sup> **De aandacht van den klant** wordt bijzonderlijk getrokken op het belang dat er bestaat ook de schroefmoeren na te zien en deze vaster te draaien die zouden gelost zijn.

**Ovendeuren.** De deuren van onze ovens zijn op zulke wijze gemaakt dat zij moeilijk kunnen openvallen. Niettemin zal de klant alle voorzorgen nemen om de deuren niet op hun scharnieren te laten vallen, dit om het gebeurlijk breken van den geutzijzen kader te vermijden. Wij raden ten zeerste aan de deuren met voorzichtigheid te behandelen.

De deuren der groote ovens moeten kunnen openblijven om de temperatuur van den oven te kunnen veranderen volgens de noodwendigheid. Wij hebben daarvoor een gebreveteerd systeem met haken voorzien, toelatlende de deur op verschillende afstanden te openen.

**Verwarming.** Het vuur moet niet aangewakkerd worden zoodra het aangestoken wordt, want een te sterke temperatuur kan erge nadelen veroorzaken. Het wordt dus aanbevolen de hevigheid van het vuur slechts stelsmatig te verhoogen, hetgeen aan de verschillende deelen van de cuisiniere toelatlend zich normaal uit te zetten.

**Omloop der vlammen onder de ovens.** De omloop der vlammen bestaat in deze eigenaardigheid, dat men de warme rond de ovens kan laten omloopen in plaats van de gassen rechtstreeks naar de schouw te leiden. Dit vermeerderd de gebruikskracht van de cuisiniere en, terzelfdertijd, de kracht van de brandstof. Het spreekt vanzelf dat de vlammenomloop niet kan gebruikt worden dan wanneer de tocht het toelatlend. Indien de tocht armzalig is, is het verkieslijk niet onmiddellijk gebruik te maken van den vlammenomkeer en te wachten, om hem in werking te stellen, tot de verwarmde schouw beter trekt.

De onrechtstreeksche tocht (vlammenomloop) kan immers slechts een uitslag geven dan wanneer de afleidsbuizen goed onderhouden worden. Het is noodig ze regelmatig te reinigen. Deze operatie is zeer eenvoudig, vermits de deksels der reinigheidskijkgaten gemakkelijk toegankelijk zijn.

De huisvrouw moet zich steeds herinneren dat een inwendig zeer zuiver toestel haar altijd voldoening zal



scheken, of anders zou men de onregelmatige werking van de cuisiniere moeten toeschrijven aan de slechte weergesteltenissen of aan de schouwen.

Om de verandering van rechtstreeksche in onrechtstreeksche tocht (vlammenomloop) te bekomen, moet men de daarvoor voorziene sleutels als volgt behandelen :

1<sup>o</sup> **Cuisiniere met twee ovens.** — De sleutel geplaatst aan de rechterzijde van het toestel zal naar den grond geduwd worden.

2<sup>o</sup> **Cuisiniere met vier ovens.** Men zal terzelfdertijd dezelfde operatie doen aan de sleutels geplaatst aan elke zijde der cuisiniere.

**Bewaring.** Het bovenste gedeelte der cuisiniere in gepolierd geutijzer moet onderhouden worden met kachelpommade. De vernikkelde deelen zullen met goede onderhoudsprodukten gekuischt worden (wit Spaansch poeder, enz.), maar nooit met Emeridoek of schuurpapier. De verlake deelen moeten slechts met een droge of vochtige (niet druipende) vod gevaagd worden. De lak beschut het metaal tegen alle oxydatie. Bijgevolg mag men geene harde slagen op de lak geven, derwijze het metaal niet bloot te stellen. Op deze wijze, zal de cuisiniere schoon en lang bewaard blijven. Het is wel verstaan dat de barstjes die zich na het gebruik der cuisiniere voordoen niet kunnen aanschouwd worden als een fout van fabrikatie, daar deze voorspruiten uit het verschil van uitzetting dat er bestaat tusschen geutijzer en lak.

**Om de cuisinieres L. F. B. goed te gebruiken.** De huisvrouw zal er alle belang bij hebben de enkele toelichtingen die wij hier geven te volgen. Alvorens de inlichtingen aangaande de rationeele gebruikswijze onzer cuisinieres te geven, is het niet overtoellig te herinneren dat de strengste zuiverheid een bijzondere voorwaarde is voor het goed lukken van het gebak. Een zeer zuivere oven geeft geen enkele nasmaak aan de gerechten die er in opgesloten zijn.

**Gebraden.** — Het is aan niemand onbekend dat om een smaakvol gebrad te bekomen, men er moet voor zorgen het niet te laten uitdrogen.

Om die reden, mag het gebrad niet in den oven gezet worden alvorens hij goed warm is, hetgeen bekomen wordt door den vlammenomkeer te gebruiken.

Indien men het gebrad in geen goed verwarmden oven plaatst, dan vervliegt er al de kracht van en moet men gedurig het vleesch bewaken en besproeien.

Is integendeel de oven zeer warm, dan wordt het vleesch « gevat » : de poriën zijn gesloten, de kracht kan er niet uit en de dampen die het vormt in de binnenwanden blijvend, blaast ze op en brengt het zijne bij om het gebrad malscher en smakelijker te maken zonder of bijna zonder achtaamheid.

Het gebrad kan in een lage pan geplaatst worden, of kan aan een braad- of roosterrijzer gehecht worden.

Om het gesmolten vet op te vangen, gebruikt men een pan die men onder het vleesch plaatst. In 't algemeen zijn er 25 minuten noodig om een kilogram vleesch te braden; een halve kilogram, van 10 tot 15 minuten.

Die braadtijd hangt nochtans veel af van den vorm van het gebrad en de voorkeuren der huisvrouw. Iedereen lust geen al te bloedend gebrad (dat nochtans de meest prijzenswaardigste gebradswijze is). Indien het gebrad eerder plat dan vierkant is, is de baktijd natuurlijk minder. Het soort vleesch dat in den oven gebakken wordt, heeft ook zijn invloed op den duurtijd van het gebak. Maar wij willen ons op het terrein der huisvrouw niet begeven, die een verzorgd en gelijkaardig gebak kan bekomen, van het oogenblik dat zij beschikt over een voldoende verwarmde oven.

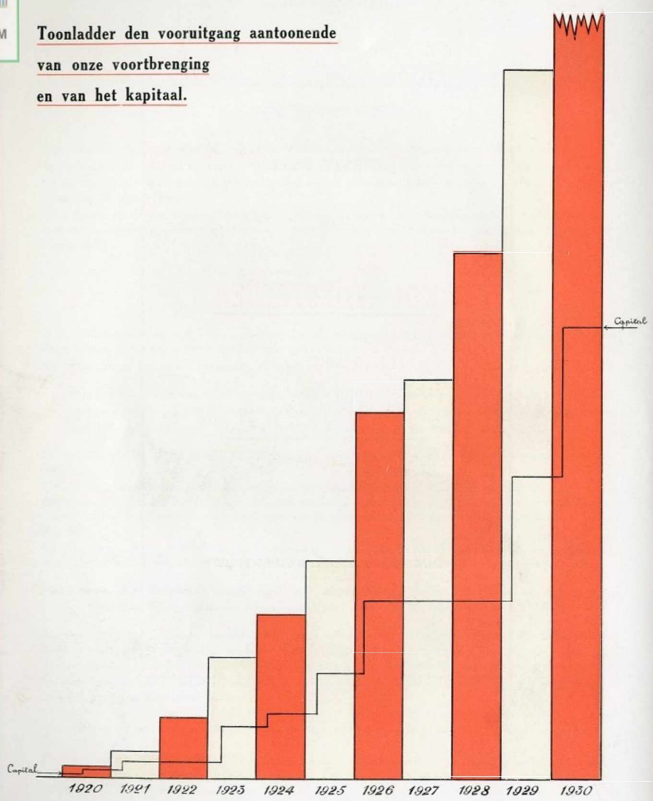
Het is noodzakelijk aan te stippen dat het bevroren vleesch niet dient « gevat » te worden alvorens het ontdooit is, ten einde het een schoone roode kleur over gansch zijn massa te verzerken.

**Pasteigebakken.** Het is noodig den oven redelijk hard te verwarmen en de pastei of het brood op een plaat te plaatsen derwijze dat het te bakken voorwerp langs alle zijden in de warmte van den oven gedompeld zij. Daardoor bekomt men een gelijkvormig gebak. Van het oogenblik dat de deeg bruin wordt, moet men de warmtekracht verminderen, door den sleutel te regelen en door den pot te verstoppen bij middel der inschuifplaat die zich in den oven bevindt, of door de deur van den oven een weinig te openen. Het einde van het bakken, die deze is van het innerlijke van den deeg, moet langzaam gebeuren.

**De toestellen « L. F. B. » zijn erkend als de Beste Belgische Fabrikatie.**



Toonladder den vooruitgang aantonende  
van onze voortbrenging  
en van het kapitaal.





## Cuisinieres met Steenkool in verlakt geutijzer

Stelsel « L. F. B. », met rechtstreeksche tocht of met vlammenomloop onder de ovens en deuren met haken, gebreveteerd stelsel (S. G. D. G.)



N<sup>rs</sup> 89, 89 bis, 90, 93 — Met rugplaat in verlakte vierkant n N<sup>rs</sup> 396 A, 397 A of 398 A.



N<sup>rs</sup> 89, 89 bis, met buis op de plaat.  
AANMERKING. — Naar wensch van den klant, kan de buis aan de achterzijde of op de plaat geplaatst worden.

Cuisinieres : N<sup>rs</sup> 89 N<sup>rs</sup> 90 N<sup>rs</sup> 93  
89 bis 90 A 93 A

Afmetingen in millimeters :

Hoogte	770	770	770
Doorsnee der buis	118	118	125
Hoogte onder de buis	620	620	610

<b>Gewone plaat :</b>			
Lengte	750	800	930
Breedte	520	550	600

<b>Vergrootte plaat :</b>			
Lengte	—	940	1040
Breedte	—	610	650

<b>Groote oven :</b>			
Hoogte	235	235	235
Breedte	320	320	325
Diepte	370	400	480

<b>Kleine oven :</b>			
Hoogte	145	145	145
Breedte	320	320	325
Diepte	370	400	480



N<sup>rs</sup> 90 A en 93 A, met ladingsdeur.

AANMERKING. — De cuisiniere 89 bis is altijd met rechtstreeksche tocht.

N. B. De cuisinieres N<sup>rs</sup> 89 en 89 bis worden altijd geleverd met plaat uit één stuk.

## Cuisinieres met Steenkool in verlakt geutijzer

Stelsel « L. F. B. », met rechtstreeksche tocht of vlammenomloop onder de ovens en deuren met haken, gebreveteerd stelsel (S. G. D. G.)



N<sup>o</sup> 91, met rechtstreeksche tocht, met rugplaat N<sup>o</sup> 398 met 3 versierde paneelen.



N<sup>o</sup> 91 BR, met vlammenomloop.  
De zijplaten dezer cuisiniere zijn altijd gevuld.



N<sup>o</sup> 91 A, met ladingsdeur.

*Afmetingen in millimeters :*

	N <sup>o</sup> 91	N <sup>o</sup> 91 BR
Cuisiniere : Hoogte	770	770
Doorsnee der buis	144	144
Hoogte onder de buis	590	590
Gewone plaat : Lengte	930	930
Breedte	530	530
Vergrootte plaat : Lengte	1040	1040
Breedte	610	610

*Afmetingen in millimeters :*

	N <sup>o</sup> 91
Groote ovens : Hoogte	230
Breedte	260
Diepte	400
Kleine ovens : Hoogte	140
Breedte	260
Diepte	400

## Cuisinieres met Steenkool in verlakt geuttijzer

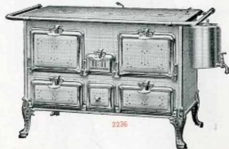
Stelsel « L. F. B. », met vlammenomloop onder de ovens en deuren met haken, gebreveteerd stelsel (S. G. D. G.)



N<sup>o</sup> 92, met rugplaat met medaillon N<sup>o</sup> 25-92, met groot versierd paneel.



N<sup>o</sup> 92 A, met ladingsdeur.



N<sup>o</sup> 92 C, met waterketel in gepolijst rood koper of vernikkeld koper.

Afmetingen in millimeters :		N <sup>o</sup> 92 92 A-92 C
Cuisiniere :	Hoogte	770
	Doorsnee der buis	144
	Hoogte onder de buis	590
Gewone plaat :	Lengte	1030
	Breedte	600
Vergroote plaat :	Lengte	1140
	Breedte	650

Afmetingen in millimeters :		N <sup>o</sup> 92 92 A-92 C
Grooten ovens :	Hoogte	235
	Breedte	320
	Diepte	480
Kleine ovens :	Hoogte	145
	Breedte	320
	Diepte	480

N. B. — Voor de cuisinieres in geuttijzer, plaatst de waterketel zich altijd aan de rechterzijde van het toestel.  
Inhoud van den waterketel : 15 liters.

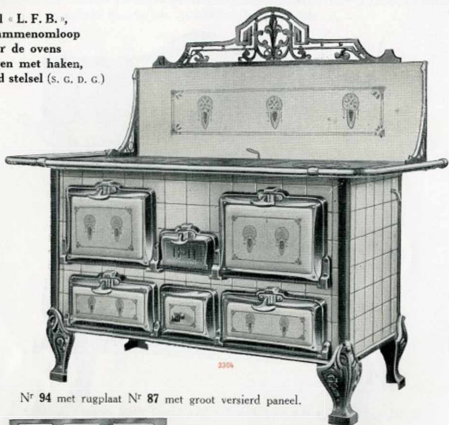


# Les Fonderies Bruxelloises

SOCIÉTÉ ANONYME CAPITAL 30.000.000 FR. S.  
HAREN L. B. BRUXELLES

## Cuisiniere met Steenkool in verlakt geuttijzer

Stelsel « L. F. B. »,  
met vlammenomloop  
onder de ovens  
en deuren met haken,  
gebreveteerd stelsel (S. G. D. G.)



N<sup>o</sup> 94 met rugplaat N<sup>o</sup> 87 met groot versierd paneel.



N<sup>o</sup> 94 C, met waterketel in rood gepolijst koper of vernikkeld.



N<sup>o</sup> 94 A, met ladingsdeur.

Afmetingen in millimeters :		N <sup>o</sup> 94
Cuisiniere :	Hoogte :	785
	Doorsnee der buis :	170
	Hoogte onder de buis :	580
Gewone plaat :	Lengte :	1130
	Breedte :	640
Vergroote plaat :	Lengte :	1200
	Breedte :	700

Afmetingen in millimeters :		N <sup>o</sup> 94
Grootte ovens :	Hoogte :	235
	Breedte :	325
Kleine ovens :	Hoogte :	480
	Breedte :	145
	Diepte :	325
		480

N. B. Voor de cuisinieres in geuttijzer, plaatst de waterketel zich aan de rechterzijde van het toestel.  
Inhoud van den waterketel : 18 liters.

## Cuisinieres met Steenkool in verlakt geuttijzer

Stelsel = L. F. B. -, met vlammenloop onder de ovens en deuren met haken, gebreveteerd stelsel (S. G. D. G.).



1834

Cuisiniere N° 92 voorgesteld met koolbak op wietjes N° 487.



1879

Cuisiniere N° 92 met koolbak op wietjes N° 486 (met drie versierde paneelen).



1880

Cuisiniere N° 690A in verlakte plaat, met koolbak op wietjes N° 485 (met twee versierde paneelen).

*N. B. De voorzijde der koolbakken op wietjes kan naar believen veranderd worden, naar gelang het een cuisiniere geldt die op pootjes geplaatst is of niet.*



# Les Fonderies Bruxelloises

SOCIÉTÉ ANONYME **L.F.B.** CAPITAL 30.000.000 FRANCS  
HAREN - LÈZ - BRUXELLES

## Cuisinieres met Steenkool in verlakte plaat

Stelsel « L. F. B. », met rechtstreeksche tocht en deur met haken, gebreveteerd stelsel (S. G. D. G.)

BIJZONDER MODEL VOOR SCHIPPERS.



N<sup>o</sup> 688.

Met buis aan de achterzijde.



N<sup>o</sup> 688.

Met buis in 't midden van de plaat.



N<sup>o</sup> 688.

Met buis aan de rechterzijde van de plaat.

Afmetingen in millimeters :

<b>Cuisiniere :</b> Hoogte	770	<b>Groote oven :</b> Hoogte	230
Doorsnee der buis	118	Breedte	260
Hoogte onder de buis.	620	Diepte	400
<b>Plaat :</b> Lengte.	670	<b>Kleine oven :</b> Hoogte	140
Breedte.	440	Breedte	260
		Diepte	400



## Cuisinieres met Steenkool in verlake plaat

Stelsel « L. F. B. », met rechtstreeksche tocht of vlammenloop onder den oven en deur met haken, gebreveteerd stelsel (S. G. D. G.)



N<sup>o</sup> 689, 689 bis, 690 en 693  
Met enkele etagere N<sup>o</sup> 111  
Buis aan de achterzijde.



N<sup>o</sup> 689 en 689 bis.  
Met buis op de plaat.



N<sup>o</sup> 689 A, 690 A en 693 A.  
Met ladingdeur.

*Afmetingen in millimeters :*

Cuisiniere : Hoogte	770	770	770
Doorsnee der buis	118	118	125
Hoogte onder de buis	620	620	610
Gewone plaat : Lengte	750	800	930
Breedte.	520	550	600
Vergrootte plaat : Lengte	—	940	1040
Breedte.	—	610	650

N <sup>o</sup> 689	N <sup>o</sup> 689 bis	N <sup>o</sup> 690	N <sup>o</sup> 693
770	770	770	770
118	118	125	125
620	620	610	610
750	800	930	930
520	550	600	600
—	940	1040	1040
—	610	650	650

*Afmetingen in millimeters :*

Groote oven : Hoogte.	255	235	235
Breedte.	320	320	325
Diepte.	370	400	480
Kleinen oven : Hoogte	145	145	145
Breedte	320	320	325
Diepte.	370	400	480

N <sup>o</sup> 689,	N <sup>o</sup> 689 bis	N <sup>o</sup> 690	N <sup>o</sup> 693
255	235	235	235
320	320	325	325
370	400	480	480
145	145	145	145
320	320	325	325
370	400	480	480

N. B. De cuisiniere N<sup>o</sup> 689 bis is altijd met rechtstreeksche tocht.

## Cuisinieres met Steenkool in verlakte plaat

Stelsel « L. F. B. », met rechtstreeksche tocht of met vlammenomloop onder de ovens en deuren met haken, gebreveteerd stelsel (S. G. D. G.).



N<sup>o</sup> 691, met rechtstreeksche tocht, met dubbele etager N<sup>o</sup> 112.



N<sup>o</sup> 691 BR met vlammenomloop.  
De stiplaten daer cuisiniere zijn altijd gevuld.

*Afmetingen in millimeters :*

<b>Cuisiniere :</b>	Hoogte	770
	Doorsnee der buis	144
	Hoogte onder de buis	590
<b>Gewone plaat :</b>	Langte	930
	Breedte	550
<b>Vergroote plaat :</b>	Langte	1040
	Breedte	610
<b>Groote ovens :</b>	Hoogte	230
	Breedte	260
	Diepte	400
<b>Kleine ovens :</b>	Hoogte	140
	Breedte	260
	Diepte	400



N<sup>os</sup> 691 A, 691 A-BR  
met ladingsdeur.

## Cuisinieres met Steenkool in verlakte plaat

Stelsel « L. F. B. », met vlammenloop onder de ovens en deuren met haken, gebreveteerd stelsel (s. G. D. G.)



N<sup>o</sup> 692 Met enkele beweegbare etagere, groot versierd paneel N<sup>o</sup> 213.



N<sup>o</sup> 692 A, met ladingsdeur met paneel.

	N <sup>o</sup> 692
Afmetingen in millimeters :	692 A
Cuisiniere :	692 C
Hoogte	770
Doorsnee der buis	144
Hoogte onder de buis	590
Gewone plaat :	Langte 1030
Breedte	600
Vergrootte plaat :	Langte 1140
Breedte	650
Groote ovens :	Hoogte 235
Breedte	320
Diepte	480
Kleine ovens :	Hoogte 145
Breedte	320
Diepte	480



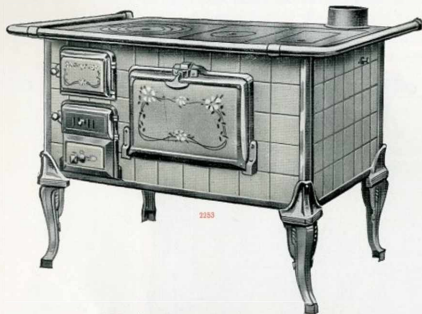
N<sup>o</sup> 692 C, met waterketel in gepolijfd rood koper of vernikkeld.

N. B. — Voor de cuisinieres in plaat, kan de waterketel aan de rechter- of aan de linkerzijde geplaatst worden. Inhoud van den waterketel : 15 liters.

## Cuisinieres met Steenkool in verlake plaat

Stiesel « L. F. B. », met vlammenomloop, deur met haken, gebreveteerd stelsel (S. G. D. G.)

LUXEMBURGSCHE MODEL.

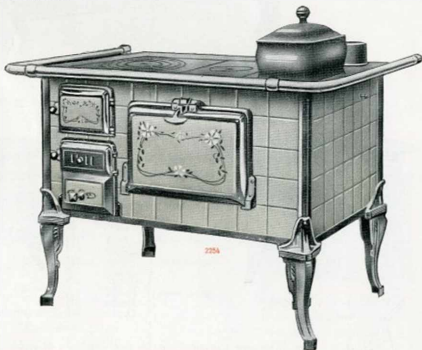


N° 640, zonder waterketel.

*Afmetingen in millimeters  
van de N°s 640 en 640 C :*

<b>Plaat :</b> Breedte	930
Diepte	680
Hoogte van de cuisiniere	750
Doorsnee der buis	110
<b>Oven :</b> Breedte	370
Hoogte	235
Diepte	560

*Inhoud van des waterketel  
7,5 liter.*



N° 640 C, met vernikkelden waterketel.

### Voordeelen.

*De buis kan aan de achterzijde of op de plaat van de cuisiniere geplaatst worden. De pot van deze cuisiniere, waarvan den omvang kan vergroot worden door het verplaatsen van een beweegbare plaat, is ook nog voorzien van twee roosters, een voor 't branden van steenkool en de andere voor hout.*

## Cuisinieres met Steenkool in verlakte plaat



N° 611 B, pot rechts. — Buis van achter.  
Met waterketel.

*Afmetingen in millimeters van de*

N<sup>rs</sup> 610 B en 611 B :

Cuisiniere :	Hoogte van op den grond	770
	Hoogte onder de buis horizontaal geplaatst	610
	Doorsnee der buis	120
Plaat :	Lengte	820
	Breedte	590
Oven :	Hoogte	240
	Breedte	310
	Diepte.	400

*Inhoud van den waterketel : ong. veer 6 liters.*

Stelsel « L. F. B. », met vlammenomloop  
en deur met haken,  
gebreveteerd stelsel (S. G. D. G.)



### LUXEMBURGSCHE MODEL

met ladingsdeur



N° 610 B, pot links, binnenzijde met vuursteen.  
Buis op de plaat. Zonder waterketel.

## Cuisinieres met Steenkool in verlakte plaat

met vlammenomloop en deur met haken, gebreveteerd stelsel (S. G. D. G.)



N<sup>o</sup> 610, zonder ladingsdeur.

Afmetingen in millimeters van de  
N<sup>o</sup>s 610 en 610 A :

<b>Cuisiniere :</b> Hoogte.	780
Doorsnee der buis	118
Hoogte onder de buis	625
<b>Plaat :</b> Lengte	830
Breedte	590
<b>Oven :</b> Hoogte	230
Breedte	310
Diepte.	400

### Voordeelen.

*De buis kan aan de achterzijde of op de plaat van de cuisiniere geplaatst worden.*



N<sup>o</sup> 610 A met ladingsdeur.

*De diepte van den pot kan verminderd worden door de eenvoudige verplaatsing van een beweegbare plaat.*

## Cuisinieres met Steenkool in verlakte plaat

met rechtstreeksche tocht en deur met haken, gebreveteerd steeis (S. G. D. G.)

MODEL « EXPORT »

*Deze cuisinieres, bij: onder ingestudeerd voor den uitvoer, kunnen met of zonder vernikkelde waterketel geleverd worden. Deze toestellen worden zeer gesmaakt voor de kleine keukens.*



2203

N° 614, met ladingdeur.  
Met waterketel.



2204

N° 215, met ladingdeur.  
Met waterketel.

*Afmetingen in millimeters :*

	N° 614	N° 615
Hoogte van op den grond.	800	800
Doorsnee der buis	111	111
Hoogte onder de buis	650	650
<b>Plaat :</b> Lengte	700	700
Breedte	540	540
<b>Groote oven :</b> Hoogte	230	230
Breedte.	275	275
Diepte	350	350
<b>Kleinen oven :</b> Hoogte	—	145
Breedte	—	275
Diepte.	—	350

*Inhoud van den waterketel : ongeveer 6 liters.*



# Les Fonderies Bruxelloises

SOCIÉTÉ ANONYME **L.F.B.** CAPITAL 30.000.000 FRACS  
HAREN L.F.B. BRUXELLES



**D**E zeer talrijke klanten die onze verlakte cuisinieres gebruiken, van sedert ze op de markt gekomen zijn, zijn er zoo tevreden over geweest, dat zij ze in den kring hunner vrienden hebben kunnen aanbevelen.

Na tien jaren van groeiende successen, tellen de in gebruik zijnde cuisinieres « L. F. B. » zich met tienduizenden, verdeeld over al de klassen van de Maatschappij, in het land en in den vreemde. Overal en altijd geven ze volledige voldoening.

Ten einde U laattijdig spijt te vermijden van geen onzer cuisinieres te bezitten die

## **DE BESTE BELGISCHE FABRIKATIE**

vertegenwoordigen, eischt dan het merk « L. F. B. », dat de oorspronkelijkheid onzer toestellen waarborgt.

**Den verkoop onzer voortbrengst wordt slechts aan de voornaamste kachel- en ijzerhandelaars en handelaars in gasartikelen toevertrouwd.**





## Cuisinieres met Steenkool en Kookpot

### “L. F. B.”

GEDEPONEERD MODEL

Sinds eenigen tijd wordt de vraag naar cuisinieres met koolpot steeds dringender. Het meerendeel der cliënten die den wensch uiten er een te bezitten, hebben er over hooren spreken alsof het ging over een toestel die groote hoeveelheden warm water voortbrengt **zonder het minste bijvoegsel aan kolenverbruik**. Getrouw aan de



Cuisiniere “L. F. B.” N° 93, met kookpot.  
(De cuisinieres N° 92 en 94 kunnen ook met kookpot geleverd worden.)

Het plaat vertoont de cuisiniere met rug N° 400.

gewoonte van onze Maatschappij, zijn we verplicht van te zeggen dat het daar niet is dat men een voordeel moet zoeken.

Ter waarheidswille, het brandstofverbruik wordt verhoogd. Iedereen zal begrijpen dat wanneer men kalorien van het vuur wegneemt, het een verminderde warmtekracht zal hebben voor het verwarmen der ovens, daar de weggenomen warmte moet dienen om de temperatuur van een zekere hoeveelheid water tot 100° C te brengen. Het voordeel der cuisinieres met kookpot is dat, gedurende de periode van hevig vuur of van langzaam vuur en zonder dat het noodig is een bijzonder vuur te maken, men een zekere hoeveelheid warmte kan wegnemen om ze in een vergaark te bergen, waaruit men ze kan terugtrekken volgens de noodzakelijkheden. Van dit standpunt uitgezien, is het voordeel belangwekkend, want het vuur met steenkool, eenmaal aangestoken, kan niet uitgedaan worden zoals een gasbrander. En het is beter het zoo te gebruiken dan voor het verwarmen



# Les Fonderies Bruxelloises

SOCIÉTÉ ANONYME **L.F.B.** CAPITAL: 30.000.000 FRANKS  
MAREN-LEZ-BRUXELLES

van water. Buiten de kookpot, die van een gezonde opvatting moet zijn, is het groote vraagstuk de kaloriën over te zetten aan den kookpot.

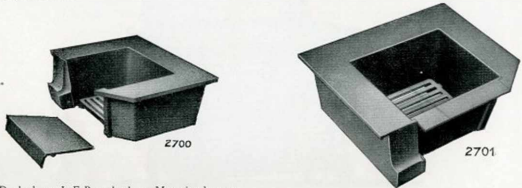
Beproeving van verscheidene jaren en bekroond met het volledigste sukses, laten ons toe het stelsel Mertens (gebreveteerd) aan te bevelen, dat een zeer verheven werkkraft heeft.

Het spreekt vanzelf dat de buizen (stijgende kolom) zoowel als de vergaarbak (verwarmer Mertens) met een warmtebelemmerend middel goed overdekt zijn, zooniet, zou het water spoedig zijn temperatuur verliezen door het feit dat de straling der metal oppervlakte blootgesteld is aan de omgevende niet rustende lucht.

Een kookpot kan de rechtstreeksche verwarming van het water toelaten door het in het toestel te laten met een dunne straal. Die wijze is niet aan te bevelen, alhoewel ze goedkooper is als installatie, omdat het verbruik niet anders als aanhoudend kan zijn en zooveel zwakker als de temperatuur van 't water grooter moet zijn.

Zoodra het vuur uit is, heeft men geen warm water meer bij de hand. En 't is juist 's morgens, voor den dienst van het toilet, dat het warm water van pas komt. Het mag bij voorbeeld geborgen worden in een vergaarbak van 150, 200 of 300 liters, en men mag dan alles ineens, of zooveel als men lust, aftrekken.

De platen tonen :



1° De kookpot « L. F. B. » achterkant. Men ziet de twee geschroefde verbindingsstukken door de buizen ontvangen.

2° De kookpot, langs voren gezien, met vuurhaard en rooster.

Als het water van den vergaarbak uitgeput is, moet men natuurlijk wachten totdat de kookpot in werking is en dat hij al het water heeft kunnen verwarmen. Met het stelsel Mertens, kan men daarentegen een zekere hoeveelheid warm water bekomen zonder te moeten wachten totdat den ganschen omvang de regiemtemperatuur bereikt heeft.

De buizen, de vergaarbak en de bijbehoevingen, alsook de warmtebelemmering maken geen deel uit van onze levering en het ineenzetten van deze instelling zal moeten met groote zorg gedaan worden door specialisten en zonder dat onze verantwoordelijkheid kan verbonden zijn.

Wij wijzen alle verantwoordelijkheid af, in geval van ongeluk veroorzaakt door onvoorzichtigheid, aangezien een lege kookpot, die rood staat, kan ontploffen wanneer men er water in brengt. Deze aanmerking heeft in 't algemeen betrek op al de kookpotten, en wij achten het onze plicht de cliënten in te lichten over de gevaren die de kookpotten kunnen bijbrengen.

Diegenen die de rechtstreeksche verwarming gebruiken en die niet over kalkloos water beschikken gaan dezelfde moeilijkheden te gemoet, vermits de kalklaag een slechte geleidster der warmte is en aan de wand toelaat rood te worden.

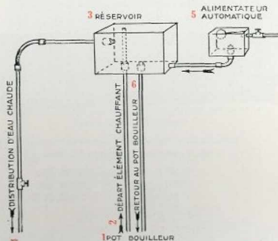
Indien de kalklaag dan barst, komt het water in aanraking met de roode wand en kan het hooger vermelde ongeluk veroorzaken.

## Buizenleiding voor Cuisinieres met Kookpot.

Stelsel « L. F. B. » Haren met rechtstreeksche verwarming.

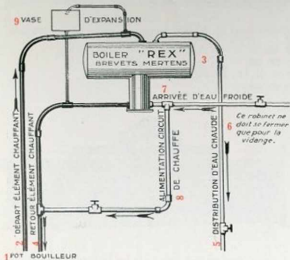
1. — Kookpot.
2. — Vertrek van het verwarmend element.
3. — Vergaarbak.
4. — Verdeeling van warm water.
5. — Automatische voeder.
6. — Terugkeer naar de kookpot.

## TUYAUTERIE POUR CUISINIÈRE À POT BOUILLER SYSTÈME PAR CHAUFFAGE DIRECT L.F.B. HAREN



1922

## TUYAUTERIE POUR CUISINIÈRE A POT BOUILLER SYSTÈME PAR CHAUFFAGE INDIRECT L.F.B. HAREN



1921

## Buizenleiding voor Cuisinieres met Kookpot.

Stelsel « L. F. B. » Haren met onrechtstreeksche verwarming.

1. — Kookpot.
2. — Vertrek van het verwarmend element.
3. — Vergaarbak « REX » Breveten Mertens.
4. — Terugkeer naar het verwarmend element.
5. — Verdeling van warm water.
6. — Dit kraantje moet slechts toegedaan worden bij het ledigen
7. — Aankomst van koud water.
8. — Voeding van verwarmingsomloop.
9. — Uitzettingsvaas.

De twee hierbovenstaande schemas toonen de twee stelsels van verwarming, waarvan de onrechtstreeksche (gesloten omloop) in ieder geval de belangwekkendste is.



# Les Fonderies Bruxelloises

SOCIÉTÉ ANONYME **LFB** CAPITAL: 30.000.000 FRANKS  
HAREN - LEZ - BRUXELLES

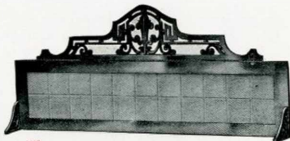
## Vernikkelde ruggen voor Cuisinieres met Steenkool



1216

Vernikkelden rug met een paneel in vierkant verlakt gietijzer. — Hoogte 245 mm.

- N° 386 A voor cuisinieres N° 89, 689.
- N° 397 A » » N° 90, 690.
- N° 398 A » » N° 91, 91 BR, 691.



1218

Vernikkelden rug met een paneel in vierkant verlakt gietijzer. — Hoogte 430 mm.

- N° 401 A voor cuisinieres N° 92, 692.
- N° 398 A » » N° 93, 693.
- N° 403 A » » N° 94.



2257

Vernikkelden rug met een groot paneel in versierde plaat en kleine ovaal die fronton vormt. — Totale hoogte 600 mm

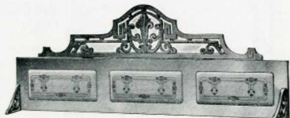
- N° 24-688 voor cuisinieres N° 688.
- N° 24-90 » » N° 90, 690.
- N° 24-91 » » N° 91, 93, 691, 693, 891.
- N° 25-92 » » N° 92, 692.



1215

Vernikkelden rug met drie paneelen in versierde plaat, zonder fronton. — Hoogte 190 mm.

- N° 395 voor cuisinieres N° 688.
- N° 396 » » N° 89, 689.
- N° 397 » » N° 90, 690.
- N° 398 » » N° 91, 91 BR, 691, 640.

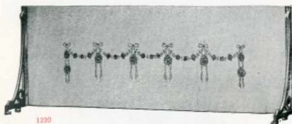


1217

Vernikkelden rug met drie paneelen in versierde plaat, met fronton. — Totale hoogte 375 mm.

- N° 399 voor cuisinieres N° 92, 692.
- N° 398 » » N° 93, 693.
- N° 400 » » N° 94.
- N° 21 A » » N° 610.

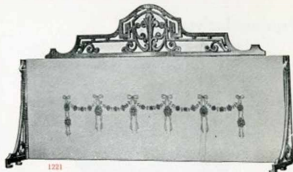
## Vernikkelde Etageres en Ruggen voor Cuisinieres met Steenkool



1220

Rugplaat met groot versierd paneel, zonder fronton.  
 Hoogte 365 mm.

N<sup>o</sup> 87-89 voor cuisinieres N<sup>o</sup> 89, 693.  
 N<sup>o</sup> 87-90 " " N<sup>o</sup> 90, 690.  
 N<sup>o</sup> 87-91 " " N<sup>o</sup> 91, 91 BR, 691.  
 N<sup>o</sup> 87-92 " " N<sup>o</sup> 92, 692.



1221

Rugplaat met groot versierd paneel, met fronton.  
 Totale hoogte 550 mm.

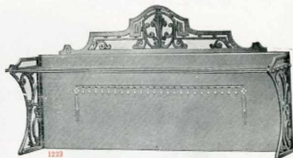
N<sup>o</sup> 87-93 voor cuisinieres N<sup>o</sup> 93, 693.  
 N<sup>o</sup> 87-94 " " N<sup>o</sup> 94.  
 N<sup>o</sup> 87-610 " " N<sup>o</sup> 610.



1222

Etager met groot paneel in versierde plaat,  
 zonder fronton. — Hoogte 365 mm.

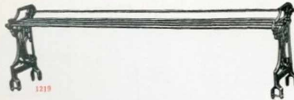
N<sup>o</sup> 214 voor cuisinieres N<sup>o</sup> 89, 693.  
 N<sup>o</sup> 214 " " N<sup>o</sup> 90, 690.  
 N<sup>o</sup> 214 " " N<sup>o</sup> 91, 91 BR, 691.  
 N<sup>o</sup> 213 " " N<sup>o</sup> 92, 692.



1223

Etager met groot paneel in versierde plaat, met fronton.  
 Totale hoogte 550 mm.

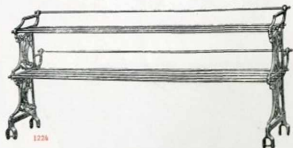
N<sup>o</sup> 214 voor cuisinieres N<sup>o</sup> 93, 693.  
 N<sup>o</sup> 214 " " N<sup>o</sup> 94.  
 N<sup>o</sup> 93-21 " " N<sup>o</sup> 610.



1219

Enkele, vernikkelde etager. Type 111. — Hoogte 290 mm.

N<sup>o</sup> 111 (enkele) } voor cuisinieres N<sup>o</sup> 89, 693.  
 " " " " N<sup>o</sup> 90, 690.  
 of 112 (dubbele) } " " " " N<sup>o</sup> 91, 91 BR, 691.  
 " " " " N<sup>o</sup> 92, 692.



1224

Dubbele, vernikkelde etager. Type 112.  
 Totale hoogte 490 mm.

N<sup>o</sup> 111 (enkele) } voor cuisinieres N<sup>o</sup> 93, 693.  
 " " " " N<sup>o</sup> 94.  
 of 112 (dubbele) } " " " " N<sup>o</sup> 610.

*De enkele of dubbele etager plaatst zich op alle cuisinieres.*

## STEENKOOLBAKKEN

Type zonder voetstuk.



N<sup>o</sup> 388 B. Klein model.  
N<sup>o</sup> 389 B. Groot model.

Type met voetstuk.



N<sup>o</sup> 388 en 388 A. Klein model.  
N<sup>o</sup> 389 en 389 A. Groot model.



N<sup>o</sup> 390 D, 390 E en 390 G. Klein model.  
N<sup>o</sup> 391 D, 391 E en 391 G. Groot model.



N<sup>o</sup> 390, 390 A, 390 B, 390 C, 390 F. Klein model.  
N<sup>o</sup> 391, 391 A, 391 B, 391 C en 391 F. Groot model.



N<sup>o</sup> 476 B.



N<sup>o</sup> 476 en 476 A.

## STEENKOOLBAKKEN



2262

N<sup>rs</sup> 477, 477 A en 477 B.



2263

N<sup>rs</sup> 478, 478 A, 478 B en 478 C.

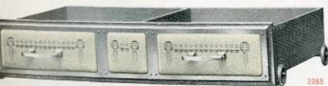
N. B. Wij leveren de steentjes niet voor deze bakken.



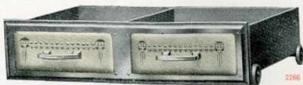
2264

N<sup>rs</sup> 479, 479 A en 479 B.

## Steenkoolbakken op wieltjes, vergaarbak in gegalvaniseerde plaat



2265



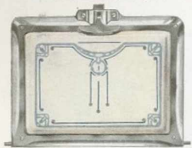
2266

Afmetingen in millimeters :

N <sup>r</sup> 484 voor cuisinières	N <sup>rs</sup> 89 en 689.	550 × 480	N <sup>r</sup> 487 voor cuisinières	N <sup>rs</sup> 92 en 692	820 × 480
N <sup>r</sup> 485 » »	N <sup>rs</sup> 90 en 690	580 × 480	N <sup>r</sup> 488 » »	N <sup>rs</sup> 93 en 693	700 × 480
N <sup>r</sup> 486 » »	N <sup>rs</sup> 91 en 691	700 × 480	N <sup>r</sup> 489 » »	N <sup>r</sup> 94	885 × 480

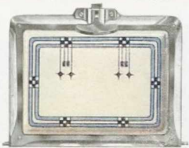
## VERSIERINGEN VOOR PANEELN

van cuisinieres, etageres van cuisinieres, van braadovens, cuisinieres met gas en basementen.



N<sup>o</sup> 1

Bleek kwas, donker kwas of bruin



N<sup>o</sup> 3



N<sup>o</sup> 4



N<sup>o</sup> 5



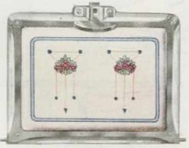
N<sup>o</sup> 6



N<sup>o</sup> 7



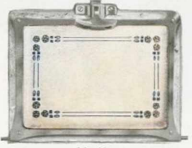
N<sup>o</sup> 8



N<sup>o</sup> 10



N<sup>o</sup> 11



N<sup>o</sup> 12



N<sup>o</sup> 17



N<sup>o</sup> 18



## VERSIERINGEN VOOR PANEELN

van cuisinieres, etageres van cuisinieres, van braadovens, ciusinieres met gas en basementen.



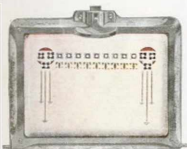
N<sup>o</sup> 19



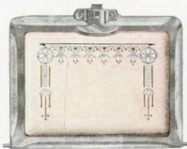
N<sup>o</sup> 21



N<sup>o</sup> 24



N<sup>o</sup> 25



N<sup>o</sup> 26



N<sup>o</sup> 27



N<sup>o</sup> 29

Blauk blaauw of bruin



N<sup>o</sup> 33



N<sup>o</sup> 34



N<sup>o</sup> 35



N<sup>o</sup> 36



N<sup>o</sup> 37

## VERSIERINGEN VOOR PANEELN (1)

van cuisinieres, etageres van cuisinieres, van braaovens, cuisinieres met gas en basementen.



1276

N<sup>o</sup> 2



1283

N<sup>o</sup> 9



1287

N<sup>o</sup> 13

Blok of donker blauw.



1296

N<sup>o</sup> 14



1299

N<sup>o</sup> 15



1280

N<sup>o</sup> 16



1244

N<sup>o</sup> 20



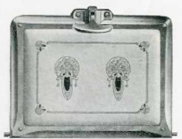
1267

N<sup>o</sup> 23



1281

N<sup>o</sup> 28



1223

N<sup>o</sup> 30



1224

N<sup>o</sup> 31



1225

N<sup>o</sup> 32

(1) Deze paneelen worden nog slechts op bijzondere aanvraag geleverd.

TWEEDE DEEL



**VERWARMINGSTOESTELLEN**

MET

**STEENKOOL**



AL ONZE MODELLEN ZIJN GEDEPONEERD





# Les Fonderies Bruxelloises

SOCIÉTÉ ANONYME  
HAREN - LÈZ - BRUXELLES



## Voordeelen der aanhoudende Vuren.

**H**ET is natuurlijk dat, wanneer men snel een kamer wenschte te verwarmen waarin men niet altijd vertoeft, een wisselvallig vuur het meest aan te raden is. Maar dit vuur dient in den beginne vooral aangewakkerd te worden, opdat de normale temperatuur van de plaats zo rap mogelijk wat men noemt de regiemtemperatuur zou bereiken.

De luchtverwarming van een kamer moet in verhouding zijn met de ruimte, rekening houdend van de aanzienlijke verkoeling veroorzaakt door de koude muren.

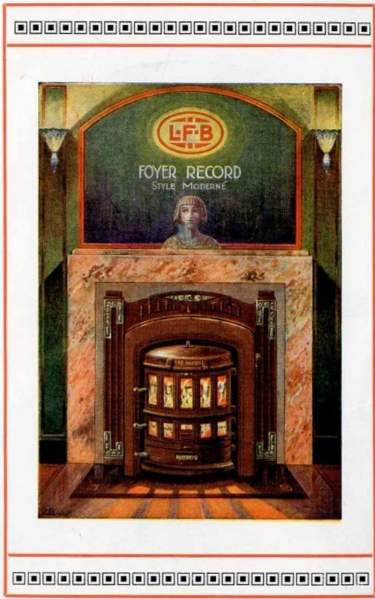
Wanneer een vuur te zeer aangewakkerd wordt, gaat er steeds een groot deel der warmte verloren door de schouw.

Van het oogenblik dat men een kamer wil verwarmen in dewelke men regelmatig vertoeft, is het zeer voordeelig zijn toelucht te nemen tot het aanhoudend vuur. Men zou kunnen denken dat met dag en nacht te stoken het verbruiken van brandstof overvloedig wordt. De praktijk heeft bewezen dat het zoo niet is en dat de verwarming met aanhoudend vuur zeer voordeelig is; want, indien eenmaal de regiemtemperatuur bereikt is, dient men nog slechts de verliezen te wijten aan de muren en verluchting te vergoeden, terwijl het verlies toerekenbaar aan de schouw bijna volledig verdwijnt, vooral gedurende de nachturen, dan wanneer het reeds merkkelijk vermindert is tijdens den dag.

Van 't oogenblik dat men beschikt over een zeer magere brandstof, bij voorkeur anthraciet, of als het niet anders kan, over kleine cokes, kan men verzekerd zijn een rationeele en zeer ekonomische verwarming te verwezenlijken.



Vraagt onze brochure N° 47 A aangaande den onderhoud van de roosters.



## VULHAARDEN "RECORD"

ZONDER VERSIERING

met langzame en aanhoudende verbranding



2278

N° 378, 379 en 380.



2279

N° 378

Met smalle lijfplaat  
en vloerplaat in plaat.



2307

N° 379

Met lijfplaat  
en vloerplaat in geuitzjer.



2373

N° 380 A

Met breede lijfplaat  
en vloerplaat in plaat.

*Afmetingen in millimeters :*

Totale hoogte.	670	690	720
Hoogte onder de buis.	325	325	360
Doorsnee der buis	98	98	115

N° 378	N° 379	N° 380
670	690	720
325	325	360
98	98	115

*Afmetingen in millimeters*

Totale breedte	510	550	590
Diepte van het voetstuk.	350	350	420
Verwarmingskracht (ongeveer)	150 m <sup>2</sup>	175 m <sup>2</sup>	200 m <sup>2</sup>

N° 378	N° 379	N° 380
510	550	590
350	350	420
150 m <sup>2</sup>	175 m <sup>2</sup>	200 m <sup>2</sup>

De verwarmingskracht der « A » modellen is 25 % grooter.

Gedeponeerde modellen. De zwarte vernis van onze toestellen is gewaarborgd onvergankelijk.

## VULHAARDEN "RECORD"

RENAISSANCESTIJL

met langzame en aanhoudende verbranding.



N° 378, 379 en 380.



N° 378  
Met smalle lijfplaat  
en vloerplaat in plaat.



N° 379  
Met lijfplaat  
en vloerplaat in geutijzer



N° 380 A  
Met breede lijfplaat  
en vloerplaat in plaat.

Afmetingen in millimeters :

	N° 378	N° 379	N° 380
Totale hoogte.	730	750	790
Hoogte onder de buis.	325	325	360
Doorsnee der buis	98	98	115

Afmetingen in millimeters :

	N° 378	N° 379	N° 380
Totale breedte	645	685	730
Diepte van het voetstuk.	350	350	420
Verwarmingskracht (ongeveer)	150 m <sup>2</sup>	175 m <sup>2</sup>	200 m <sup>2</sup>

De verwarmingskracht der « A » modellen is 25 % grooter.

Gedeponeerde modellen. De zwarte vernis van onze toestellen is gewaarborgd onvergankelijk.

## VULHAARDEN "RECORD"

STIJL LODEWIJK XIV

met langzame en aanhoudende verbranding.



2280

N<sup>o</sup>s 378, 379 en 380.



2370

N<sup>o</sup> 378

Met smalle lijfplaat  
en vloerplaat in plaat.



2369

N<sup>o</sup> 379

Met lijfplaat  
en vloerplaat in geutijzer.



2376

N<sup>o</sup> 380 A

Met breede lijfplaat  
en vloerplaat in plaat.

*Afmetingen in millimeters :*

Totale hoogte.	770	785	825
Hoogte onder de buis.	325	325	360
Doorsnee der buis	98	98	115

N <sup>o</sup> 378	N <sup>o</sup> 379	N <sup>o</sup> 380
770	785	825
325	325	360
98	98	115

*Afmetingen in millimeters :*

Totale breedte	650	690	735
Diepte van het voetstuk.	350	350	420
Verwarmingskracht (ongeveer)	150 m <sup>3</sup>	175 m <sup>3</sup>	200 m <sup>3</sup>

De verwarmingskracht der « A » modellen is 25 % grooter.

Gedeponeerde modellen. De zwarte vernis van onze toestellen is gewaarborgd onvergankelijk.



## VULHAARDEN "RECORD"

STIJL LODEWIJK XVI

met langzame en aanhoudende verbranding.



N° 378, 379 en 380.



N° 378

Met smalle lijfplaat  
en vloerplaat in plaat.



N° 379

Met lijfplaat  
en vloerplaat in geutijzer.



N° 380 A

Met breede lijfplaat  
en vloerplaat in plaat.

*Afmetingen in millimeters :*  
Totale hoogte. . . . .  
Hoogte onder de buis.  
Doorsnee der buis

N° 378	N° 379	N° 380
770	785	825
325	325	360
98	98	115

*Afmetingen in millimeters :*  
Totale breedte  
Diepte van het voetstuk.  
Verwarmingskracht (ongeveer)

N° 378	N° 379	N° 380
650	690	735
350	350	420
150 m <sup>3</sup>	175 m <sup>3</sup>	200 m <sup>3</sup>

De verwarmingskracht der « A » modellen is 25 % grooter.

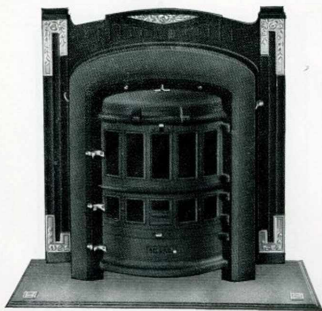
*De versiersels der omlijsting zijn in brons.*

**Gedeponeerde modellen. De zwarte vernis van onze toestellen is gewaarborgd onvergankelijk.**

## VULHAARDEN "RECORD"

MODERNE STIJL

met langzame en aanhoudende verbranding.



2381

N<sup>o</sup> 378, 379 en 380.



2463

N<sup>o</sup> 378  
Met smalle lijfplaat  
en vloerplaat in plaat.



2462

N<sup>o</sup> 379  
Met lijfplaat  
en vloerplaat in geëtijzer.



2574

N<sup>o</sup> 380 A  
Met breede lijfplaat.  
en vloerplaat in plaat.

Afmetingen in millimeters :

Totale hoogte . . . . .	770	785	825
Hoogte onder de buis . . . . .	325	325	360
Doorsnee der buis . . . . .	98	98	115

N<sup>o</sup> 378 N<sup>o</sup> 379 N<sup>o</sup> 380

Afmetingen in millimeters :

Totale breedte . . . . .	650	690	735
Diepte van het voetstuk . . . . .	350	350	420
Verwarmingskracht (ongeveer)	150 m <sup>3</sup>	175 m <sup>3</sup>	200 m <sup>3</sup>

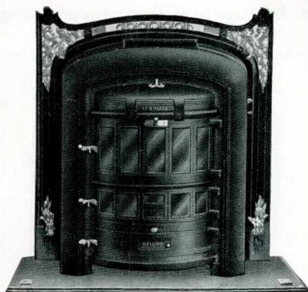
De verwarmingskracht der « A » modellen is 25 % grooter.

N. B. De stukken die de omlijsting versieren kunnen in gebronsd geëtijzer of in brons geleverd worden.  
Gedeponeerde modellen. De zwarte vernis van onze toestellen is gewaarborgd onvergankelijk.

## VULHAARDEN "RECORD"

STIJL « ART DÉCORATIF »

met langzame en aanhoudende verbranding.



N<sup>o</sup>s 378, 379 en 380.



N<sup>o</sup> 378.

Met smalle lijfplaat  
en vloerplaat in plaat.

Afmetingen in millimeters :

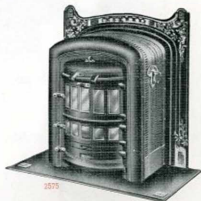
Totale hoogte.	770	785	825
Hoogte onder de buis.	325	325	360
Doorsnee der buis	98	98	115



N<sup>o</sup> 379.

Met lijfplaat  
en vloerplaat in gietijzer.

N <sup>o</sup> 378	N <sup>o</sup> 379	N <sup>o</sup> 380
770	785	825
325	325	360
98	98	115



N<sup>o</sup> 380 A.

Met breede lijfplaat  
en vloerplaat in plaat.

Afmetingen in millimeters :

Totale breedte	650	690	735
Diepte van het voetstuk.	350	350	420
Verwarmingskracht (ongeveer)	150 m <sup>3</sup>	175 m <sup>3</sup>	200 m <sup>3</sup>

De verwarmingskracht der « A » modellen is 25 % grooter.

N. B. De stukken die de omlijsting versieren zijn in brons.

Gedeponeerde modellen. De zwarte vernis van onze toestellen is gewaarborgd onvergankelijk.

## VULHAARD "RECORD"

ZONDER VERSIERDE OMLIJSTING

met langzame en aanhoudende verbranding.



N<sup>o</sup> 381. Met gebronzeerde koperen versiersels.  
Met vloer- en lijfplaat in plaat.

Dit nieuwe model zal volledige voldoening schenken aan de talrijke cliënten die een groote luxhaard wenschen aan een betrekkelijk lage prijs.

De omlijsting die versiersel vormt is gewaarborgd tegen het slijten.

Afmetingen in millimeters :

Totale hoogte	715		Totale breedte	580
Hoogte onder de buis	240		Diepte van het voetstuk.	360
Doorsnee der buis	98		Verwarmingskracht (ongeveer)	150 m <sup>3</sup>

**Gedeponeerd model. De zwarte vernis van onze toestellen is gewaarborgd onvergankelijk.**

*Kan geleverd worden met vloerplaat in geuttijzer.*

## VULHAARD "RECORD"

ZONDER VERSIERDE OMLIJSTING

met langzame en aanhoudende verbranding.



N<sup>o</sup> 384. Met vloer- en lijfplaat in geutijzer.

Afmetingen in millimeters :

Totale hoogte	740		Totale breedte	645
Hoogte onder de buis	370		Diepte van het voetstuk.	390
Doorsnee der buis	92		Verwarmingskracht (ongeveer)	200 m <sup>3</sup>

**Gedeponeerd model.** De zwarte vernis van onze toestellen is gewaarborgd onvergankelijk.

*Kan geleverd worden met vloerplaat in plaat.*



## VULHAARD "RECORD"

ZONDER VERSIERDE OMLIJSTING

met langzame en aanhoudende verbranding.



N<sup>o</sup> 382. Met koperen versiersels, op vloerplaat in plaat.  
 Lijfplaat in geutijzer.

'T IS EEN GROOTE LUXHAARD EN VAN GROOTE VERWARMINGSKRACHT

Afmetingen in millimeters :

Hoogte	755		Hoogte onder de buis	355
Breedte	665		Doorsnee der buis	111
Diepte	365		Verwarmingskracht (ongeveer)	200 m <sup>3</sup>

Gedeponeerd model. De zwarte vernis van onze toestellen is gewaarborgd onvergankelijk.

*Kan geleverd worden met vloerplaat in geutijzer.*

## VULHAARD "RECORD"

ZONDER VERSIERDE OMLIJSTING

met langzame en aanhoudende verbranding.



N<sup>o</sup> 383. Met koperen versiersels, op vloerplaat in plaat.

'T IS EEN GROOTE LUXHAARD EN VAN GROOTE VERWARMINGSKRACHT

*Wordt gemaakt met lijfplaat in geuitzjer of plaat.*

Afmetingen in millimeters :

Hoogte	760	Hoogte onder de buis	370
Breedte	675	Doorsnee der buis	111
Diepte	430	Verwarmingskracht (ongeveer)	300 m <sup>3</sup>

Gedeponeerd model. — De zwarte vernis van onze toestellen is gewaarborgd onvergankelijk.

*Kan geleverd worden met vloerplaat in geuitzjer.*

## VULHAARD "RECORD"

met Pottendrager

met langzame en aanhoudende verbranding.



N° 379 B

Afmetingen in millimeters :

Hoogte	700	Hoogte onder de buis	320
Breedte	550	Doorsnee der buis	90
Diepte	360	Verwarmingskracht (ongeveer)	175 m <sup>3</sup>

Deze toestellen worden dikwijls gevraagd. Hier, meer nog als voor de andere toestellen in zwarte vernis, is het noodig dat we de aandacht der klanten vestigen op het belang van te beletten dat de vochten die ontstaan bij het aansteken op de verniste deelen zouden verblijven. Deze vochten zijn zuren en vreten de vernis en het geut-ijzer in. Wij raden aan de druppeltjes af te vagen die zich rond de deuren of de ladingsklep vormen. Hetzelfde voor het overkoken, men moet onmiddellijk met groote zorg afkuischen, indien men de vernis schoon blinkend wilt behouden.

GEDEPONEERD MODEL.



## VULHAARD "RECORD"

met Pottendrager

met langzame en aanhoudende verbranding.

Tabel, den Haard 379 B voorstellend met de verschillende omlijstingen



2316

N<sup>o</sup> 379 B

Zonder omlijsting.



2335

N<sup>o</sup> 379 B

Renaissance Stijl.



2336

N<sup>o</sup> 379 B

Stijl Lodewijk XIV



2325

N<sup>o</sup> 379 B

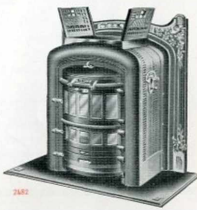
Stijl Lodewijk XVI.



2481

N<sup>o</sup> 379 B

Moderne Stijl.



2482

N<sup>o</sup> 379[B

Stijl « Art Décoratif ».

GEDEPONEERDE MODELLEN

## VERSIESELS IN KOPER VOOR SCHOUWPLAAT

Goudvernist vierkant belegsels  
Renaissance stijl.



1281

Afmetingen 39×39 mm.

Goudverniste rosace  
Renaissance stijl.



1282

Diameter 40 mm.

Gebronzeerd vierkant belegsels  
Stijl Lodewijk XIV.



1283

Afmetingen 42×42 mm.

*We maken ook versiersels voor al onze andere stijlhaarden.*

## Gebruikswijze en Regeling van den Vulhaard "RECORD"

**Plaatsing.** Men zal zich verzekeren van den tocht der schouw alvorens tot de plaatsing van het toestel over te gaan.

De platen buis, den haard met de schouw verbindend, moet dezelfde diameter hebben als het buisje in getuizter van den kachel. De opening van de schouw zal zorgvuldig voorbereid worden ten einde geen luchttoegang rondom de buis te laten.

Wij bevelen bijzonderlijk deze wijze van plaatsing aan, de goede werking van het toestel er uit voortvloeiend.

**Aansteking.** Bij het aansteken van de kachel zorg hebben de naald die zich aan de rechterzijde van het toestel bevindt, op **Sterk** te plaatsen. Het schuifdeurtje van luchttoegang dat zich in de onderste deur bevindt, openen.

**Regeling.** Om de gang van de kachel te matigen, moet men eerst en vooral het luchtdeurtje sluiten. Indien de gang nog te snel is, de naald op **Gematigd** brengen en daarna op **Langzaam**, volgens de temperatuur die men wensch te bekomen. Wij bevelen U aan de regelingsnaald te gebruiken tot wanneer ze volkomen op het stuitpunt is. Zich nooit van de regelingsnaald bedienen zonder eerst volledig het luchtdeurtje gesloten te hebben en verzekerd te zijn dat al de deuren potdicht gesloten zijn.

**Keuten en herlading.** — Het staafje van den rooster, uit de onderdeur komend, naar vóór trekken en het van links naar rechts bewegen. De opening met klep boven het staafje laat toe de keuterhaak door te steken om aan het zuiveren te helpen zonder de deur te openen, wat het stof vermijdt.

Om den haard te herladen, is het nuttig de naald op **Sterk** te plaatsen, ten einde een uitwaseming van gas, die zich kan voordoen, te vermijden.

Men bekomt een regelmatige verwarming door methodisch, elken morgend en avond, den haard volledig te vullen.

**Brandstof.** De afwisseling van warmtegeving van het toestel hangt af van den aard en de hoedanigheid van de brandstof. Vette kolen zijn niet aan te raden. De beste werking wordt bekomen met anthraciet 20/30 voor het klein model en 30/50 voor het middelmatig en het groot. Deze haarden laten ook het gebruik van kleine cokes toe, maar dan mag men het vuur niet te zeer aanwakken.

## Pottendragers voor Haarden "RECORD" in zwarte vernis



2272

*Deze pottendragers worden gratis bij elke haard "RECORD", voorzien van een lijfplaat in plaat, geleverd, uitzondering wordt gemaakt voor den haard N<sup>o</sup> 381*

## VULHAARD "STYX"

met aanhoudend vuur.



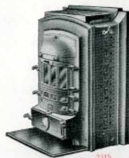
2313

N<sup>o</sup> 472. Met groote vloerplaat in plaat.



2314

N<sup>o</sup> 472.  
Met kleine vloerplaat in geuttijzer.



2315

N<sup>o</sup> 472. — Van ter zijde gezien.

Afmetingen in millimeters :

Hoogte	685		Hoogte onder de buis	430
Breedte	540		Doorsnee der buis	92
Diepte van het voetstuk	370		Verwarmingskracht (ongeveer)	100 m <sup>3</sup>

Gedeponeerde modellen. De zwarte vernis van onze toestellen is gewaarborgd onvergankelijk.



## VULHAARD "HESTIA"

met aanhoudend vuur.



N<sup>o</sup> 471. Met groote vloerplaat in plaat.  
Boogvormige aschbakvoorzijde.

*Deze haard kan ook geleverd worden met vloerplaat in gietijzer.*

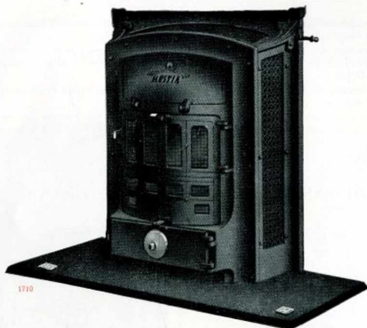
Afmetingen in millimeters :

Hoogte	680		Hoogte onder de buis	445
Breedte	560		Doorsnee der buis	98
Diepte van het voetstuk.	270		Verwarmingskracht (ongeveer)	75m <sup>3</sup>

**Gedeponeerd model.** De zwarte vernis van onze toestellen is gewaarborgd onvergankelijk.

## VULHAARD "HESTIA"

met aanhoudend vuur.



1710

N<sup>o</sup> 470. Met groote vloerplaat in plaat.  
Rechthoekige aschbakvoorzijde.



2316

N<sup>o</sup> 470.  
Met kleine vloerplaat in geutijzer.



2217

N<sup>o</sup> 470. Van ter zijde gezien.

Afmetingen in millimeters :

Hoogte	680	Hoogte onder de buis	445
Breedte	560	Doorsnee der buis	98
Diepte van het voetstuk.	270	Verwarmingskracht (ongeveer) .	75 m <sup>3</sup>

**Gedeponceerd model.** De zwarte vernis van onze toestellen is gewaarborgd onvergankelijk.