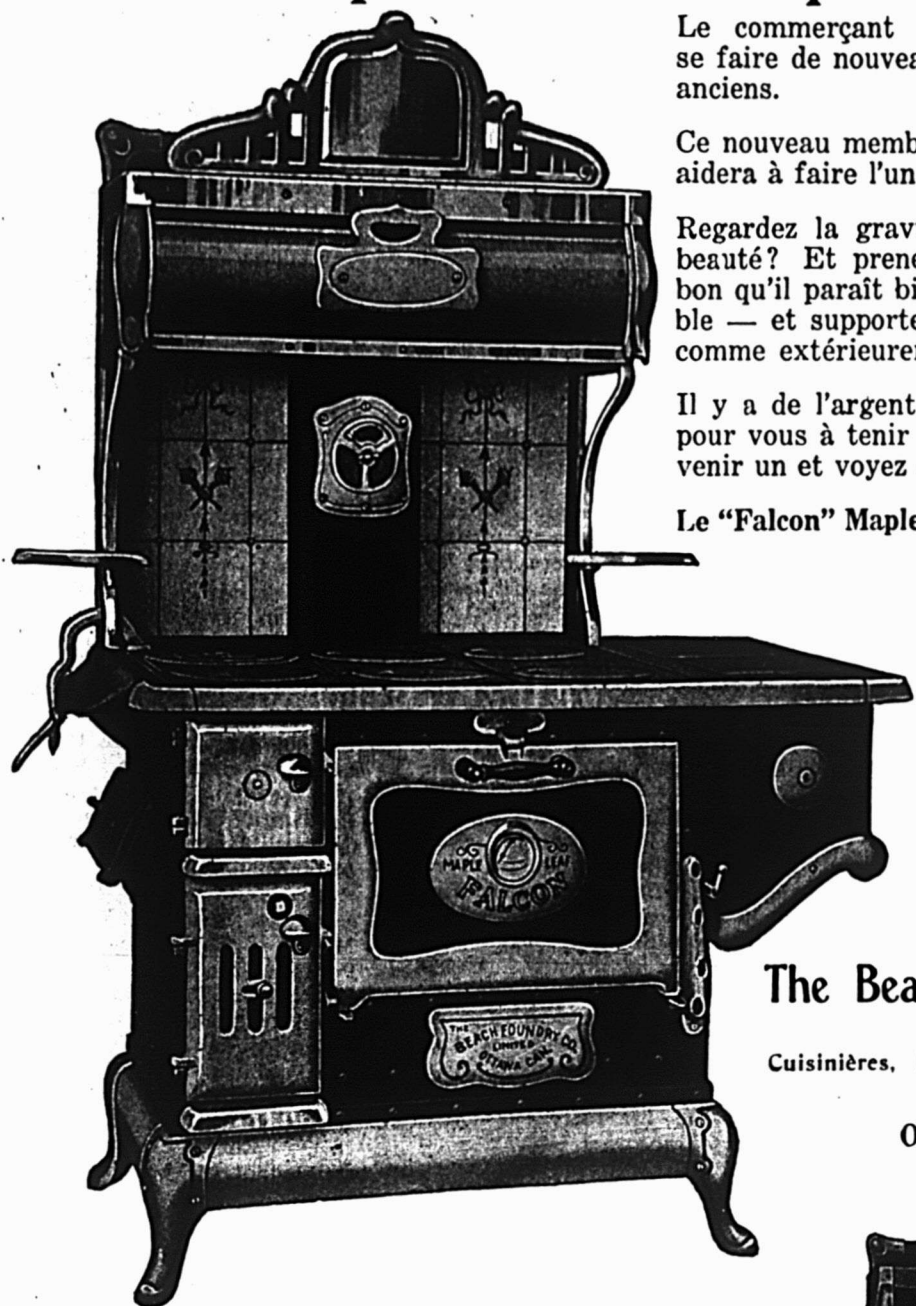


Un nouveau poêle de cuisine qui va faire des amis



Le commerçant prospère doit continuellement se faire de nouveaux amis tout en conservant les anciens.

Ce nouveau membre de la ligne Maple Leaf vous aidera à faire l'un et l'autre.

Regardez la gravure! Ce poêle n'est-il pas une beauté? Et prenez notre parole — il est aussi bon qu'il paraît bien — Il est solide — et véritable — et supporte l'inspection — intérieurement comme extérieurement.

Il y a de l'argent et de la satisfaction à gagner pour vous à tenir le nouveau "Falcon". Faites-en venir un et voyez comme il se vendra rapidement.

Le "Falcon" Maple Leaf se fait en deux grandeurs

18" Four de 18 x 19 x 12½

20" Four de 20 x 19 x 12½

Dimension du dessus pour le 18"

43½ x 27

Dimension du dessus pour le 20"

45 x 27

AVEZ-VOUS NOS LISTES
COMPLETES ET TARIFS
DE POÊLES ET CUISINIÈ-
RES? DEVONS-NOUS VOUS
LES ENVOYER?

The Beach Foundry Co., Ltd.

Cuisinières, Poêles et Fournaises Maple Leaf

OTTAWA, CANADA.

Détails du nouveau "Falcon"

Modèle—Gracieux, garnitures nickelées, sans grosses ciselures, bien proportionné, fortement nickelé.

Corps—Fait en fort acier plané. Toutes les parties venant en contact avec la chaleur extrême sont protégées par de l'amiante et renforcées avec de la fonte.

Foyer—Fait du modèle le plus nouveau et le plus apprécié. Soigneusement proportionné à la dimension du dessus, du four et des espaces de tirage, de façon à donner les meilleurs résultats. L'arrière du foyer est à sections et les parois sont perpendiculaires et bien ventilées. Les grilles qui conviennent pour le charbon ou le bois sont du fameux type duplex avec poignées perfectionnées. Si l'on ne désire employer que du bois, une grille spéciale à bois peut être fournie. Les grilles peuvent être enlevées sans aide d'aucun outil et sans déranger les parois du foyer. Brûle du bois de 24½ pouces.

Le four—Fait en tôle d'acier épaisse. Le fond est muni de supports en fonte épaisse qui l'empêchent de se déformer ou de céder, et le dessus est fait de deux plaques d'acier, séparées par une épaisse feuille d'amiante.

La porte du four—Est de type perfectionné à ressort équilibré, muni d'un thermomètre pour enregistrer le degré de chaleur, et d'une poignée ne chauffant pas. Un dispositif à ressort maintient la porte fermée.

Le registre à tirage direct—Du type à coulisse, établi pour donner le plein contrôle des éléments calorifiques.

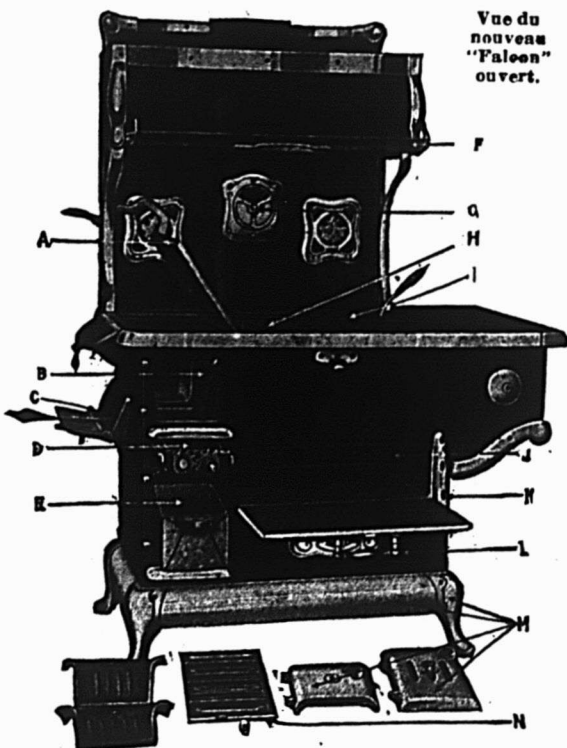
Le dessus—Est du modèle à sections — les sections, les centres et les couvercles étant garnis de fortes côtes. Un couvercle à réduction est fourni avec chaque poêle. La partie avant est munie d'un élévateur permettant de faire la grillade ou d'ajouter du combustible dans le feu.

Le devant—Entièrement fait en fonte de fer et garni d'une porte d'alimentation avec combinaison de porte à tirage et à escarilles.

Le réservoir—Fait en cuivre étamé épais.

La base—Du modèle hygiénique surélevée pour permettre de balayer en dessous.

Le réchaud—Très large et muni d'une combinaison pour le réglage du tirage. Fait en divers types.



Vue du nouveau
"Falcon"
ouvert.