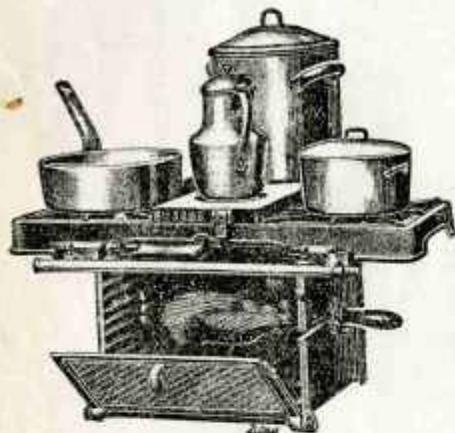
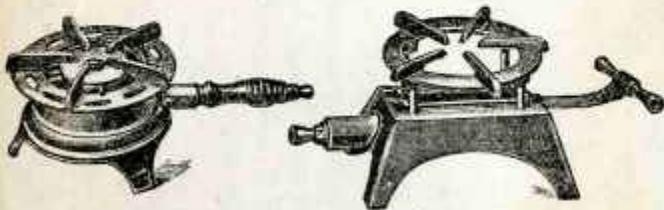


LA CUISINE AU GAZ

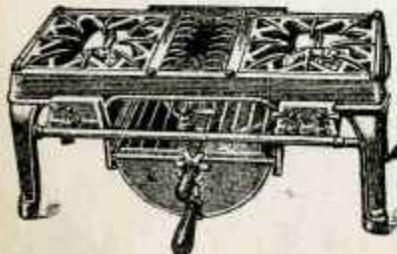


RÉCHAUD ROTISSOIRE, porte fonte, émail céramique, fcs 30
(avec ou sans four)



RÉCHAUD A MANCHE
5 grandeurs, à partir de fcs 3 (émaillé)

RÉCHAUD TOILETTE
avec porte bouillotte fcs 5 (émaillé)



RÉCHAUD ROTISSOIRE, location mensuelle fcs 0,10

Pot-au-feu revient à 0.14 cent.
Poulet moyen 0.12 •
1 bifteack 0.03 •
1 côtelette 0.02 •

C^{IE} L'UNION DES GAZ

Société anonyme au capital de 35.000.000 de francs.

11, Rue St-Florentin, PARIS

N^o 9

N^o 18

Doit M

Devoisins retraité

Adresse

au St. Antoine

Consommation du mois de Février

| INDICATION DES AIGUILLES | | CONSOMMATION | | Fr. | C. |
|---|----------------|---------------------|------------------|-----|----|
| PRÉCÉDENT RELEVÉ | DERNIER RELEVÉ | à 0 fr. 24 le m. c. | à 0 fr. le m. c. | | |
| 788 | 751 | 16 | | 3 | 81 |
| Location } des Compteurs des Appareils | | | | | 81 |
| Timbre quittance | | | | | |
| Pour acquit Albi, le 28 Février 1916 | | TOTAL | | 4 | 70 |
| Le Directeur, | | | | | |

USINE A GAZ D'ALBI

ADMINISTRATION MULTIMEDIA[®]
Chemin du VIRTUAL MUSEUM

MAGASIN D'APPAREILS

Rue de la Mairie, N^o 14

Téléphone N^o 82

RÉDUCTION DE PRIX

Gros Consommateurs à fin d'année
(Voir au verso)

AVIS IMPORTANT

Si l'abonné constate dans son installation l'existence d'une fuite de gaz, soit par l'odeur, soit par l'examen du compteur, il doit sans retard en donner avis à la Direction ou au magasin d'appareils. Il doit se garder de la chercher ou la laisser chercher par **qui que ce soit**, avec une lumière, car il serait seul responsable des accidents qui pourraient en résulter.

Il doit également se garder de toucher au compteur, soit pour y mettre ou enlever de l'eau, soit pour tout autre manœuvre qui aurait pour résultat d'en fausser l'exactitude, il serait passible de poursuites devant les Tribunaux compétents.

Voir au Verso

RENSEIGNEMENTS CONCERNANT :

Applications principales du Gaz.
Vente et Location d'Appareils.

N.-B. — Adresser les demandes et réclamations par écrit au Directeur.

Réduction de Prix aux Gros Consommateurs à fin d'année suivant l'échelle suivante :

ECLAIRAGE ET CHAUFFAGE

| Consommation totale annuelle | |
|--|--|
| 500 m ³ , Prix du m ³ , 0 fr. 23 | |
| 500 à 1000 — — .. 0 22 | |
| 1000 à 5000 — — .. 0 215 | |
| 5000 à 10000 — — .. 0 21 | |
| 10000 et au dessus — — .. 0 20 | |

FORCE MOTRICE

| Consommation totale annuelle | |
|---|--|
| 500 à 1500 m ³ , Prix du m ³ , 0 fr. 18 | |
| 1500 à 3000 — — .. 0 17 | |
| 3000 à 5000 — — .. 0 165 | |
| 5000 et au-dessus — — .. 0 16 | |

Cette diminution de prix de mètre cube aura lieu à fin d'année sous la forme d'un remboursement qui se fera dans le mois de janvier; le gaz, en attendant, étant facturé et payé aux prix ordinaires. La consommation pour l'application de l'échelle se comptera du 1^{er} janvier au 31 décembre de chaque année.

VENTE ET LOCATION D'APPAREILS

VENTE ET INSTALLATION D'APPAREILS

POUR

ECLAIRAGE, CUISINE, CHAUFFAGE, FORCE MOTRICE, SALLE DE BAINS, etc.

Installation en location, pour l'usage exclusif du Gaz, abonnement d'au moins 2 ans, pour 1 franc par mois comprenant :

La tuyauterie (20 mètres maximum), un compteur, deux appareils simples lyre-bras ou genouillère (becs à incandescence non compris), un réchaud 2 feux avec rôtissoire.

Pour tout appareil supplémentaire, l'Usine traite de gré à gré.

Le matériel reste toujours la propriété de la C^{ie}. La casse et les détériorations accidentelles sont à la charge de l'Abonné.

CUISINE AU GAZ

La Cuisine au Gaz est sans contredit la plus **commode**, la plus **propre**, la plus **économique**, pour la cuisson rapide des aliments.

Elle se prête à toutes les opérations culinaires, est facilement réglable, et permet d'obtenir une chaleur modérée et constante pour pot-au-feu, bœuf à la mode, pâtisserie, etc., ou une flamme ardente, vive pour les grillades et rôtis. Les rôtis et grillés au Gaz sont exquis et ne perdent que 6 à 7 0/0 de leurs poids contre 20 à 25 0/0 différemment.

Pour bien rôtir, il faut allumer le Gaz quelques minutes avant de se servir de la rôtissoire. Laisser la flamme vive pendant que le rôti prend couleur, puis baisser. La viande étant saisie vivement, l'albumine des couches supérieures, pour les viandes rouges surtout, se trouve immédiatement solidifiée et dans cet état, formant une enveloppe impénétrable aux autres jus, conserve ceux-ci en entier à l'intérieur du rôti. Ce point est capital tant au point de vue hygiénique qu'au point de vue économique.

Veiller aussi à ce que la rampe fonctionne normalement, qu'elle soit propre, épinglee, complètement allumée.

Voir au recto, les divers genres d'Appareils de cuisine que l'Usine met en location ou vend à des prix réduits.