

2° Des menus de déjeuners servis en ambigus en toute saisons ;

3° Une table alphabétique de tous les mets par ordre de service ;

4° Treize planches gravées, pour le service des tables, depuis douze jusqu'à soixante couverts, etc., etc.

Ces additions nombreuses auraient pu facilement former un volume supplémentaire ; mais ce supplément aurait rendu notre *Manuel* moins commode. Pour éviter cet inconvénient, nous avons fondu ces diverses additions dans le corps de l'ouvrage ; et, au moyen d'une justification plus étendue, nous avons renfermé dans un seul volume 6,000 articles différents, ce qui forme le traité le plus complet qui existe sur l'art de la cuisine, et dans lequel on peut choisir les mets les plus recherchés et les plus chers, de même que les plus simples et les moins coûteux.

Afin de mettre ce bon livre à la portée de tous, nous en avons réduit le prix au chiffre modique de 4 FRANCS.

**GUSTAVE BARBA.**