

## Referências bibliográficas

### 1. Fontes Manuscritas

Actes notariales de Chancellerie, 1900. Declaração de Jean Prerie Brouquet, proprietário de “Restaurant de la Renaissance”. MAE-AD - N, Chancellerie Actes N° 221. Folio 1 verso 2.

Correspondência sobre Suzanne Albure Castera, Lettre à Monsieur le Ministre, de A.-F.-I. Anthouard, enviado extraordinário e ministro plenipotenciário, MAE-AD - N, folio Rio A 175/4, novembro 1908.

Relatório da Inspeção de Investigações e Segurança Pública (datilografado em português, acompanha carta ), e artigos de *A Notícia* e da *Revista da Semana*, MAE-AD - N, folio Rio A 175/4, 25 de novembro de 1908.

Relatório detalhado sobre os jornais do Rio de Janeiro e São Paulo, MAE-AD - N, Rio Légation, 163/1, 1902.

Serviço de Pesquisa da *Encyclopaedia Britannica*, Receitas portuguesas medievais.

### 2. Fontes Impressas

#### 2.1 Literatura

BALZAC, Honoré de. *Le cousin Pons*, Paris: Éditions Gallimard, 1963. “Le Livre de poche”

BALZAC, Honoré de. *Traité de la vie élégante*. Paris: Arléa, 1998. ISBN 2-86959-381-3

BALZAC, Honoré de, *La Comédie humaine*, VI Études de moeurs : Scènes de la vie parisienne, *Splendeurs et misères des courtisanes*. Paris: Éditions Gallimard, 1977. ISBN 2-07-010850-3 Coll. “nrf”

BAUDELAIRE, Charles. *Les fleurs du mal*. Paris: Jean-Jacques Pauvert, Éditeur, 1957.

BAUDELAIRE, Charles. *Oeuvres complètes*. Paris: Robert Laffont, 1980. ISBN 2-221-50201-9

BERCHOUX, Joseph de. *La Gastronomie ou l’homme des champs à table, poème didactique en IV chants. Pour servir de suite à l’Homme des Champs par J. Delille*. Paris: Chez Giguët et Michaud, Imp.-Libraires, 1803 (An XI).

CAMÕES, Luís de. *Obra Completa*. Organização, introdução, comentários e anotações do Prof. Antônio Salgado Júnior, Biblioteca Luso-Brasileira, Rio de Janeiro: Companhia Aguilar Editora, 1963.

CAO, Xueqin. *The Story of the Stone*. Tradução de *Hung-lou meng* (O Sonho do Pavilhão Vermelho), 1792, por David Hawkes em 1973. Harmondsworth : Penguin Books, 1986. ISBN 0-14-044293-6

CERVANTES, Miguel de. *Obras completas*, organização e prefácio de Angel Valbuena Prat. Madrid: Aguilar, 1956.

CRÉBILLON fils (Claude Jolyot de Crébillon, dito). *Les Égaréments du coeur et de l’esprit*. Paris : Robert Laffont, 1993. Coll. “Bouquins”

DAUDET, Alphonse. *Numa Roumestan*. Paris: Gallimard, 2000. Tomo III.

MACHADO DE ASSIS, Joaquim Maria. *Memórias póstumas de Brás Cubas*, (1881). Texto cotejado com a edição crítica do Instituto Nacional do Livro. São Paulo: Editora Ática, 1997 ISBN 85 08 04082 2

- MAFOUZ, Naguib. *Palace Walk*, (1956) 1º volume de *The Cairo Trilogy*. New York: Doubleday, 1991. “Anchor Book” ISBN 0-385-26466-6
- MAUPASSANT, Guy de. *Bel-Ami*. Paris: Librairie Paul Ollendorff, 1902.
- PEIXOTO, Afrânio. *A Esfinge*. São Paulo: Cia. Editora Nacional, 1940.
- PROUST, Marcel. *À la recherche du temps perdu*. Texte établi et présenté par Pierre Clarac et André Ferré. “Bibliothèque de la Pléiade”, nrf Paris: Librairie Gallimard, 1954.
- STENDHAL : *Lucien Leuwen*. Paris : Librairie Générale Française, 1960. Le Livre de Poche.
- TERENCIO. *O Carrasco de Si Mesmo*.

## 2.2 Dicionários, enciclopédias, compilações e guias

- AURÉLIO, FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. *Novo dicionário da língua portuguesa*. Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira, s. d. 1. ed.
- BAILLY, A. *Dictionnaire Grec Français*. Paris: Hachette, 1950. ISBN 2-01-001306-9
- BASSANVILLE, comtesse de, *L'art de bien tenir une maison*. Paris: Broussois, 1878.
- BERGER, Paulo. *Dicionário histórico das ruas do Rio de Janeiro: I e II Regiões Administrativas (Centro)*. Rio de Janeiro: Gráfica Olímpica Editora, 1974.
- BLOCH, Oscar e WARTBURG, Walther von. *Dictionnaire étymologique de la langue française*. (1932) 11 ed. Paris: Presses Universitaires de France, 1996 ISBN 2 13 048091 8
- CALDAS AULETE, *Dicionário contemporâneo da língua portuguesa*. Rio de Janeiro: Editôra Delta, 1958. 5 v.
- COARACY, Vivaldo. *Memórias da cidade do Rio de Janeiro*. Belo Horizonte / São Paulo: Itatiaia / Editora da Universidade de São Paulo, 1988.
- COMMITTEE ON FOOD HABITS. The problem of changing food habits. *Bull. Natl. Research Council (U. S.)* **108**, 1-177. 1943.
- COSTA, Nelson. *Páginas Cariocas*, Estado da Guanabara: Secretaria de Estado de Educação e Cultura, 1961.
- DIDEROT, Denis e d'ALEMBERT, Jean Le Rond. *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers* (1751-1780). Edição digital. Marsanne, França: Redon, 1998.
- Encyclopaedia Britannica*. Chicago: Encyclopaedia Britannica, 1979.
- ERASMO de Roterdão. *De civilitate morum puerilium*. 1526.
- EVEN, Pascal. *Guide des sources de l'histoire du Brésil aux Archives du ministère français des Affaires étrangères*. Paris: Publications de L'I.H.E.A.L., 1987.
- HILLAIRET, Jacques. *Dictionnaire historique des rues de Paris*. Paris: Les Éditions de Minuit, 1963.
- Mère MARTHE, *L'aisance par l'économie, dédié aux ouvrières intelligentes*. Épinal: Froereisen, 1892.
- Larousse Gastronomique*. Organização de Joël Robuchon. Paris: Larousse-Bordas, 1996. ISBN 2-03-507300-6
- MICHAUD, Joseph-François e MICHAUD, Louis-Gabriel, *Biographie universelle, ancienne et moderne; ou, Histoire, par ordre alphabétique, de la vie publique et privée de tous les hommes qui se sont fait remarquer par leurs écrits, leurs actions, leurs talents, leurs vertus ou leurs crimes. Ouvrage entièrement neuf,*

*rédigé par une Société de gens de lettres et de savants*. Paris : Michaud frères, 1811-1862.

MITCHELL, B. R. *European historical Statistics, 1750-1970*. New York: Columbia University Press, 1975. ISBN 0-231-03973-5

MONTADON, Alain (Org.). *Dictionnaire raisonné de la politesse et du savoir-vivre, du Moyen Âge à nos jours*. Paris: Éditions du Seuil, 1995. ISBN 2-02-022459-3 Coll. "La Couleur de la vie".

MOREL, Charles et Henrique. *La Ville de Rio de Janeiro et ses environs*. (ou *La Capitale des États-Unis du Brésil et ses environs*). 4 ed. Rio de Janeiro: Éditions L'Étoile du Sud, 1916.

ROBUCHON, Joël (Org.). *Larousse Gastronomique*. Paris: Larousse-Bordas, 1996. ISBN 2-03-507300-6

STAFF, baronne. *Usages du monde*. Paris, Havard, 1889.

WIRTH, Ernestine. *La future ménagère*. Paris: Hachette: 1882.

### 2.2.1 Relativos a gastronomia e alimentação

BALZAC, «Brillat-Savarin», artigo na enciclopédia de Joseph-François Michaud e Louis-Gabriel Michaud *Biographie universelle, ancienne et moderne; ou, Histoire, par ordre alphabétique, de la vie publique et privée de tous les hommes qui se sont fait remarquer par leurs écrits, leurs actions, leurs talents, leurs vertus ou leurs crimes*. Ouvrage entièrement neuf, rédigé par une Société de gens de lettres et de savants. Paris : Michaud frères, 1811-1862.

DELORME, Marie, *La petite cuisine*. Paris: Armand colin, 1895.

DUMAS, Alexandre. *Grand Dictionnaire de cuisine*. Paris: Phébus, 2000. ISBN 2859406840

HÖFLER, Manfred. *Dictionnaire de l'art culinaire français. Etymologie et histoire*. Aix-en-Provence: Edisud, 1996. ISBN 2-85744-747-7

JACKSON, Michael, *The World Guide to Beer*. Philadelphia, USA: Running Press, 1977 ISBN 0-89471-166-0

MENESES, Ulpiano T. Bezerra de, e CARNEIRO, Henrique. "A História da Alimentação: balizas historiográficas", *Anais do Museu Paulista: História e cultura Material*. Vol. 5, Jan. / Dez. 1997. São Paulo: O Museu, 1998.

ROQUETTE, J. I. *Código do Bom-tom, ou, Regras da civilidade e de bem viver no século XIX*. Organização Lilia Moritz Schwarcz. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

### 2.3 Livros e artigos

ACOSTA, S. J., Pe. José de. *Historia natural y moral de las Indias*. Valladolid: s.n., 1590.

ALMEIDA, Júlia Valentina da Silveira Lopes de. *Livro das noivas*.

ALONSO, Amado. "Noción, emoción, acción y fantasía en los diminutivos" In: *Volkstum und Kultur der Romanen*, VIII, vol. 1. Hamburgo: 1935.

ARISTOTLE, "On the soul" In: *Aristotle I*, tradução de *The Works of Aristotle* por W. D. Ross. Chicago: Encyclopaedia Britannica, Inc., 1978 22 ed. ISBN 0-85229-163-9 vol. 8 de "Great Books".

ARISTOTLE, "Nicomachean Ethics" in *Aristotle II*, tradução de *The Works of Aristotle* por W. D. Ross. Chicago : Encyclopædia Britannica, Inc., 1978 22 ed. ISBN 0-85229-163-9 vol. 9 de "Great Books".

- BAKER, Keith Michael. *The French Revolution and the Origin of Modern Political Culture*. Oxford: Pergamon Press, 1990.
- BARUCCO, Pierre, *Le maniérisme italien*, Paris: PUF, 1981. Coll. “Que sais-je?”
- BAYLEY, Stephen. *Taste. The Secret Meaning of Things*. London: Faber and Faber, 1991.
- BONNET, Jacques et l’abbé BOURDELOT, Pierre Michon, *Histoire générale de la danse sacrée et profane, ses progrès et ses révolutions, depuis son origine jusqu’à présent*. Paris: d’Houry fils, 1732. BN-F FRBNF30144364
- BOURDIEU, Pierre. *La distinction. Critique sociale du jugement*. Paris: Les Éditions de Minuit, 1979. ISBN 2-7073-0275-9
- BOURDIEU, Pierre. *A economia das trocas simbólicas*. Introdução, organização e seleção de Sergio Miceli. São Paulo: Editora Perspectiva, 1992. Col. “Estudos”.
- BRAUDEL, Fernand. “Retour aux enquêtes”, *Annales, économies - sociétés - civilisations*, 16<sup>e</sup> année, N<sup>o</sup>3, Mai-Juin 1961.
- BRAUDEL, Fernand. *Les Structures du quotidien*, t. I de *Civilisation matérielle, économie et capitalisme*. Paris: Armand Colin, 1979. (•)
- BROCA, José Brito. *A vida literária no Brasil-1900*. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio, 1975.
- BURCKHARDT, Jacob, *Reflections on History*. (Tradução de *Weltgeschichtliche Betrachtungen*) Tradutor M. D. Hottinger. Introdução por Gottfried Dietze. Indianápolis : Liberty Fund, 1979.
- CASTIGLIONE, Baldesar. *Il libro del Cortegiano*. A cura de Walter Barberis. Biblioteca Einaudi. Torino: Giulio Einaudi editore, 1998. ISBN 88-06-13205-9
- CRUZ, Sor Juana Inés de la. *The Answer / La Respuesta*. Edição crítica e tradução de Electa Arenal e Amanda Powell. New York: The Feminist Press, 1994. ISBN 1-55861-077-4
- DAUMAS, Maurice. *Les grandes étapes du progrès technique*. Paris: PUF, 1981. Coll. “Que sais-je?”
- DAVIDOFF, Leonore. *The Best Circles*. (1973) London: The Cresset Library, 1986. ISBN 0 09 168761 6
- DESCARTES, René, *Oeuvres de Descartes*, tome VI “Discours de la méthode & Essais”, p. 81, organização de Charles Adam e Paul Tannery. Paris: Librairie Philosophique J. Vrin, 1996. ISBN 2-7116-1267-8
- DESCOLA, Philippe. “Anthropologie de la nature” In: *Annales HSS*, janvier - février 2002, n<sup>o</sup> 1, pp. 9 - 25.
- DIDEROT, Denis. *Le Neveu de Rameau et autres dialogues philosophiques*. Édition de Jean Varloot. Paris: Éditions Gallimard, 1972. “Folio classique” N<sup>o</sup> 761” ISBN 2-07-036761 -4
- DIDEROT, Denis. *Correspondance*. Georges Roth, editor. Paris: Éditions Minuit, 1962. ISBN 2-07-036761 -4
- DOUGLAS, Mary. “Culture”. Russell Sage foundation Annual Report 1976-1977, pp. 37-63.
- DOUGLAS, Mary. *Implicit Meanings: Essays in anthropology*. (1975) London: Routledge, 1991. ISBN 0-415-03611-9
- DUBOS, Jean-Baptiste. *Réflexions critiques sur la poésie et sur la peinture*. Paris: 1719.
- ELIAS, Norbert. *The Civilizing Process. The Development of Manners. Changes in the code of conduct and feeling in early modern times*. (Tradução de *Über den*

- Prozess der Zivilisation*, Basileia: Haus zum Falken, 1939) Tradutor, Edmund Jephcott. New York: Urizen Books, 1978. ISBN 0631-189300
- ENGELS, Friedrich. *The Condition of the Working Class in England*. Harmondsworth: Penguin Books, 1987. ISBN 0-14-044486-6
- EWEN, Stuart. *Captains of consciousness*. New York: McGraw-Hill Book Company, 1977. ISBN 0-07-019846-2.
- FALCON, Francisco José Calazans. *Iluminismo*, São Paulo: Editora Ática S.A. 1994. 4ª ed. Série “Princípios” ISBN 85 08 01513 5
- FEBVRE, Lucien. *La Terre et l'évolution humaine*. Paris: Éditions Albin Michel, 1970. Coll. “L'évolution de l'humanité”, nº23.
- FOSCA, François. *Le dix-huitième siècle de Watteau à Tiépolo*. Genève : Albert Skira, 1952.
- FRAZER, James George. *The Golden Bough*. (1890) New York: Gramercy Books, 1981 Edição de 2 vols. em um. ISBN 0-517-33633-2
- FREYRE, Gilberto. *Sobrados e mucambos*. Rio de Janeiro: Record, 2000. ISBN 85-01-05665-0
- FROTA, Lélia Coelho. *Carlos e Mário*. Bem-te-vi, 2002.
- GARIN, Eugenio. *L'Educazione in Europa, 1400-1600*. Bari: Laterza, 1957.
- GELLIUS, Aulus. *Noctes Atticae*. The Attic Nights, 1927. Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 1996. ISBN 0-674-99215-6
- GILLOCH, Graeme. *Myth & Metropolis. Walter Benjamin and the City*. Cambridge, UK: Polity Press, 1996.
- GOETHE, Johann Wolfgang von. *Faust*. München: Wilhelm Goldmann Verlag, 1984. ISBN 3-442-07517-3
- GOMBRICH, Ernst H.. *Meditations on a Hobby Horse And Other Essays on the Theory of Art*. New York: Phaidon Press Inc., 2001. ISBN 0 7148 3245 6
- GOMBRICH, Ernst H. *Art and Illusion*, Princeton, New Jersey: Princeton University Press, 1984. ISBN 0-691-01750-6
- GONÇALVÈS, José. *Jean-Siméon Chardin*. Paris : ACR édition, 1999
- GUMBRECHT, Hans Ulrich. *Modernização dos sentidos*. São Paulo: Editora 34, 1998.
- HABERMAS, Jürgen. *The Structural Transformation of the Public Sphere. An Inquiry into a Category of Bourgeois Society*. Cambridge, Mass.: The MIT Press, 1996. (Tradução de *Strukturwandel der Öffentlichkeit*, Darmstadt: Hermann Luchterhand Verlag, 1962 por Thomas Burger)
- HANNOUN, Michel. *Solitudes et sociétés*. Paris: PUF, 1993. Coll. “Que sais-je?”
- HIPPOCRATES, volume IV, grego e inglês, tradução de W. H. S. Jones, 1931. Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press, 1998 ISBN 0-674-99166-4
- HOLANDA, Sérgio Buarque d., *Raízes do Brasil*. (1936) 26. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2001. ISBN 85-7164-448-9
- HUME, David. *Essays Moral, Political and Literary*, Organizado, com Prefácio, notas e glossário, por Eugene F. Miller, com o aparato de variantes da edição de 1889 de T. H. Green e T. H. Grose. Indianapolis: LibertyClassics, 1987 ISBN 0-86597-056-4 BCP 320.1 H921
- KANT, Immanuel, *The Critique of Pure Reason, The Critique of Practical Reason and other ethical treatises, the Critique of Judgement*. Chicago: Encyclopaedia Britannica, Inc., 1980, 23 ed. “The Great Books”.
- KOSELLECK, Reinhart. *Critica illuminista e crisi della società borghese*. Bologna: Il Mulino, 1972.

- LA METTRIE, Julien Offroy de. *Histoire naturelle de l'âme*. Paris: s. n., 1745.
- LESPINASSE, René de. *Métiers et corporations de la Ville de Paris*. Paris: Imprimerie Nationale, 1886, v. 1.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *Mythologiques: 3 L'origine des manières de table*. Paris: Plon, 1968. ISBN 20259000086.X
- LIMA Sobrinho, Barbosa. *A língua portuguesa e a unidade do Brasil*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2000. ISBN 85-209-10339-4
- LOCKE, John. *An Essay Concerning Human Understanding* (1690), organizado e anotado por Alexander Campbell Fraser. New York: Dover Publications, Inc., 1959. 2 vols. ISBN 0-486-20530-4
- MANDEVILLE, Bernard de. *Fable of the Bees*. London: s. n., 1705.
- MARCHAND, Bernard. *Paris, histoire d'une ville. XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle*. Paris: Éditions du Seuil, 1993.
- MARX, Karl. *The Eighteenth Brumaire of Louis Bonaparte*. New York: International Publishers, 1998.
- MARX, Karl, *Capital*, In: Robert C. TUCKER, *The Marx-Engels Reader*.
- MARX, Karl, *Manifesto of the Communist Party*, In: Robert C. TUCKER, *The Marx-Engels Reader*.
- MAUL, Carlos. *O Rio da Bela Época*. Rio de Janeiro: Livraria São José, 1967.
- MAURO, Frédéric. *La Vie quotidienne au Brésil au temps de Pedro Segundo 1831 - 1889*. Paris: Hachette, 1980. ISBN 2.01.003967.X
- MONTAIGNE, Michel de. *Oeuvres complètes*. Paris : Éditions Gallimard, 1962. Coll. "nrf" "Bibliothèque de la Pléiade".
- MONTESQUIEU, Charles de Secondat, baron de La Brède et de. *Essai sur le goût*. Postfácio e notas de Louis Desgraves, com um texto de Jean Starobinski. Rivages poche. Petite bibliothèque. Paris : Éditions Payot & Rivages, 1995. ISBN : 2-86930-663-6
- MORET, A. e DAVY, G. *Des clans aux empires*. Paris: La Renaissance du Livre, 1923. Coll. "L'évolution de l'humanité".
- MURGER, Henry. *Scènes de la Vie de Bohème*. Paris: Librairie Garnier Frères, s/d.
- NEEDELL, Jeffrey D. *Belle époque tropical : Sociedade e cultura na elite no Rio de Janeiro na virada do século*. São Paulo : Editora Schwarcz Ltda. Companhia das Letras, 1993. (tradução de *A tropical belle époque. Elite culture and society in turn-of-the-century Rio de Janeiro*. Cambridge University Press, 1987 por Celso Nogueira) ISBN 85-7164-333-4
- NIETZSCHE, Friedrich. *Ecce homo*. Escrito em 1888, publicado em 1908, incluído em *Basic Writings of Nietzsche*, Introdução de Peter Gay, tradução e comentários de Walter Arnold Kaufmann. New York: Random House, 2000. ISBN 0-679-78339-3 "Modern Library"
- NIETZSCHE, Friedrich. *The Gay Science (Die fröhliche Wissenschaft, 1887)*. Tradução e comentários de Walter Arnold Kaufmann, da edição de 1887. New York: Random House, 1974. "Vintage Books Edition" ISBN 0-394-71985-9
- OLIVER-MARTIN, François. *L'organisation corporative de la France d'ancien régime*. Paris: Librairie du Recueil Sirey, 1938.
- PANOFSKY, Erwin. *Meaning in the Visual Arts*. Chicago: The University of Chicago Press, 1982. ISBN 0-226-64551-7
- PLANHOL, Xavier de. *Géographie historique de la France*. Paris: Librairie Arthème Fayard, 1988.

- PLATÃO, “Timaeus” in *Plato*, tradução de *The Dialogues of Plato* por Benjamin Jowett. Chicago: Encyclopaedia Britannica, Inc., 1978. 23 ed. vol. 7 de “Great Books” ISBN 0-85229-163-9
- POE, Edgar Allan. *The Complete Tales and Poems of Edgar Allan Poe*. New York: Vintage Books, 1975.
- RENTERIA, Enrique. “Conceitos relativos à cor” In: *Computação Gráfica*. ART-CCE PUC Rio, 1995 mimeo.
- ROCHE, Daniel. *Le Peuple de Paris. Essai sur la culture populaire au XVIII<sup>e</sup> siècle*. Paris: Fayard, 1998. ISBN 2213600449 (broch.) BCP 306.4 R673p
- ROCHE, Daniel. *Histoire des choses banales : Naissance de la consommation XVII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle*. Paris : Librairie Arthème Fayard, 1997. ISBN 2-213-59804-5
- ROSEMBERG, R. *Chardin. Toute l’oeuvre peint*. Paris : Flammarion, 1983.
- SAINT-LÉON, Martin. *Histoire des corporations de métier*. Paris: P.U.F., 1940.
- SCHORSKE, Carl E. *Fin-de-siècle Vienna. Politics and Culture*. New York: Vintage Books, 1981.
- SCHORSKE, Carl E. *Thinking with History. Explorations in the Passage to Modernism*. Princeton, NJ: Princeton University Press, 1998.
- SEN, Amyrta K. *Poverty and famines: An Essay on Entitlement and Deprivation*. Oxford: Oxford University Press, 1981.
- SENNETT, Richard. *The Fall of the Public Man*. New York: W.W. Norton & Company, Inc., 1992. ISBN 0-393-30879-0
- SIMMEL, Georg. *A metrópole e a vida mental*, In: VELHO, O.G., *O Fenômeno Urbano*.
- SMITH, Joseph. *Unequal Giants. Diplomatic Relations Between the United States and Brazil, 1889-1930*. Pittsburgh, PA: University of Pittsburgh Press, 1991.
- SOBOUL, Albert. *La Révolution française*. v.1: De la Bastille à la Gironde. Paris: Gallimard, 1970 (1962). BCP 944.04 S677re
- SOMBART, Werner. *Luxury and Capitalism, (Luxus and Kapitalismus*, Munich and Leipzig: Duncker & Humblot, 1913). Translated by W. R. Dittmar, Ann Arbor, MI: The University of Michigan Press, 1967.
- TUCKER, Robert C. (Org.). *The Marx-Engels Reader*. 2nd. ed. New York: W. W. Norton, 1978. ISBN 0-393-09040-X
- VELHO, Otávio Guilherme (Org.). *O Fenômeno Urbano*, Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1967.
- VENTURI, Lionello. *Historia de la crítica de Arte*. Buenos Aires: Ed. Poseidon, 1949. (tradução de *Storia della critica dell’Arte*)
- WALSH, John Henry. *A manual of domestic economy*. London: George Routledge and Sonst, 1879.
- WEBER, Max. *The City*. New York: The Free Press, 1966.
- WIRTH, Louis, *O urbanismo como modo de vida. (Urbanism as Way of Life)*, In: O.G. Velho, *O Fenômeno Urbano*.
- WITTGENSTEIN, Ludwig. *Lectures & Conversations on Aesthetics, Psychology and Religious Belief*, organizado por Cyril Barrett a partir de notas dos alunos Yorick Smythies, Rush Rhees e James Taylor. Berkeley e Los Angeles: University of California Press, s.d. ISBN 0-520-01354-9

### 2.3.1 Relativos a gastronomia, alimentação e gosto

- AMERINE, Maynard A., PANGBORN, Rose Marie and ROESSLER, Edward B. *Principles of Sensory Evaluation of Food*. New York: Academic Press, 1965.

- APPERT, Nicolas-François. *L'Art de conserver, pendant plusieurs années, toutes les substances animales et végétales*. Paris: s. n., 1811.
- ARON, Jean-Paul. *Le mangeur du XIX<sup>e</sup> siècle*. Paris: Denoël/Gonthier, Robert Laffont, 1973.
- ATHENAEUS. *The Deipnosophists*. English translation by Charles Burton Gulick. Cambridge, MS: Harvard University Press, 1928 (Reprinted 1987) ISBN 0-674-99229-6 The Loeb Classical Library, 7 vols.
- ATTAR, Dena. "Keeping Up Appearances: the Genteel Art of Dining in Middle-class Victorian Britain" In: *The Appetite and the Eye* por C. Anne Wilson (org.)
- AURELL, Martin, DUMOULIN, Olivier, e THELAMON, Françoise. *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*. Atas do Colloque de Rouen com a participação de Jacques Le Goff, 14-17 novembro 1990. Rouen: Publications de l'Université de Rouen, 1992.
- BORING, E.G. *Sensation and Perception in the History of Experimental Psychology*. New York: Appleton, 1942.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. *Fisiologia do gosto*, tradução, introdução e editoração de Enrique Rentería. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989.
- BRUEGEL, Martin. "Un sacrifice de plus à demander au soldat': l'armée et l'introduction de la boîte de conserve dans l'alimentation française, 1872-1920", *Revue historique*, nº 596. Paris: Presses Universitaires de France, 1995.
- CAMPORESI, Piero *Il brodo indiano*. Milano: Garzanti Editore s.p.a., 1998. ISBN 88-11-67433-6
- CAPATTI, Alberto e MONTANARI, Massimo. *La cucina italiana. Storia di una cultura*. Roma: Laterza, 2000.
- CASCUDO, Luis da Camara. *História da alimentação no Brasil*. 2 vols. Belo Horizonte / São Paulo: Ed. Itatiaia / Ed. da Universidade de São Paulo, 1983.
- CERTEAU, Michel de. *L'invention du quotidien. 1. arts de faire*. Col."Folio essais" N°146, 2. *habiter, cuisiner*. Paris: Éditions Gallimard. 1994 ISBN 2-07-032827-9 Col. "Folio essais" N°238.
- CHEVRIER, Francis. *Histoire et Nourritures terrestres*, "Les Rendez-vous de l'Histoire - Blois 1999", Centre Européen de Promotion de l'Histoire, Paris: Éditions Pleins Feux, 2000. ISBN 2-912567-56-4
- DONA BENTA. *Comer bem: 1001 receitas de bons pratos*. 58. ed. revisada e experimentada. São Paulo : Ed. Nacional, 1982.
- DOUGLAS, Mary. "Deciphering a Meal". *Daedalus*, Winter Issue, pp. 61-80. 1972.
- DOUGLAS, Mary e Michael NICOD, "Taking the biscuit: the structure of British meals". *New Society*, pp. 744-747, 19 December 1974.
- FLANDRIN, Jean-Louis et MONTANARI, Massimo. *Histoire de l'alimentation*. Paris: Librairie Arthème Fayard, 1996. ISBN 2-213-59457-0
- FLANDRIN, Jean-Louis. *Chronique de Platine: Pour une gastronomie historique*. Éditions Odile Jacob, 1992. ISBN 2-7381-0159-3
- FLANDRIN, Jean-Louis. *L'Ordre des mets*. Paris: Éditions Odile Jacob, 2002. ISBN 2.7381.1052.5
- FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve*. Belo Horizonte: Centro de Estudos Mineiros, 1966.
- GARINE, Igor. "Les modes alimentaires : histoire de l'alimentation et des manières de table" Encyclopédie de la Pléiade, *Histoire des Moeurs*. Vol. I. Paris: Éditions Gallimard, 1990.

- GIARD, Luce. "Faire la cuisine" In: Michel de CERTAU, Luce GIARD e Pierre MAYOL. *L'invention du quotidien. 2. Habiter, cuisiner*. Coll. "Folio essais". Paris: Éditions Gallimard, 1994.
- GOODY, Jack. *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press, 1989. ISBN 0521286964
- GOTTSCHALK, Alfred. *Histoire de l'Alimentation et de la Gastronomie depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours*. 2 vols. Paris: Éditions Hippocrate, 1948.
- GOURARIER, Zeev. "L'Histoire du menu" In: Martin AURELL et al. *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*. Rouen: Publications de l'Université de Rouen, 1992. ISBN 2-87775-043-4
- GRIMOD DE LA REYNIÈRE, Alexandre-Balthazar-Laurent. *Écrits gastronomiques : Almanach des gourmands (première année : 1803) et Manuel des amphitryons (1808)*. Paris: Union Général d'Éditions, 1978. (Texte établi et présenté par Jean-Claude Bonnet). ISBN 2-264-00935-7 Coll. "10/18".
- GRIMOD DE LA REYNIÈRE, Alexandre-Balthazar-Laurent. *Manuel des amphitryons. Contenant Un traité de la Dissection des viandes à table, la Nomenclature des Menus les plus nouveaux pour chaque saison, et des Éléments de Politesse gourmande. Ouvrage indispensable à tous ceux qui sont jaloux de faire bonne chère, et de la faire faire aux autres; Orné d'un grand nombre de Planches gravées en taille-douce. Par l'Auteur de l'Almanach des Gourmands (1808)*. Edição com prefácio e notas de Missette Godard. Paris: Éditions A. M. Métailié, 1983. (Préface et notes de Missette Godard) ISBN 2-86424-025-4
- GUY, Christian. *La vie quotidienne de la société gourmande au XIX<sup>e</sup> siècle*. Paris: Hachette, 1971.
- HAUER, Thomas M.. *Carl Fiederich von rumohr und Der Geist der bürgerlichen Küche*. Tese de Dr. phil. na Faculdade de Ciências Humanas e Sociais da Universidade de Karlsruhe. Julho de 2000.
- HÉMARDINQUER, Jean-Jacques. *Pour une histoire de l'alimentation*. Cahiers des Annales N° 28. Paris: Librairie Armand Colin, 1970.
- HENNING, Hans. *Der Geruch*. 2 ed. Leipzig: Barth, 1924.
- JOUSSELIN, Roland. *Au Couvert du roi. XVII<sup>e</sup> - XVIII<sup>e</sup> siècles*. Paris: Éditions Christian, 1998. ISBN 2-86496-073-7
- MAASSEN, Carl Georg. *Weisheit des Essens*. München: Kurt Wolff Verlag, 1928.
- MARIN, François. *Les Dons de comus ou les Délices de la table, Ouvrage non-seulement utile aux officiers de bouche pour ce qui concerne leur art, mais principalement à l'usage des personnes qui sont curieuses de sçavoir donner à manger, & d'être servies délicatement, tant en gras qu'en maigre, snivant [sic] les saisons & et dans le goût le plus nouveau*. A Paris : chez Prault, fils, 1739. Bibliothèque municipale de Lyon B 509762.
- MENNELL, Stephen. *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. 2<sup>a</sup> ed. Urbana e Chicago: University of Illinois Press, 1996. ISBN 0-252-06490-9
- MENNELL, Stephen, MURCOTT, Anne e van OTTERLOO, Anneke H. *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*. London: Sage Publications, 1994. ISBN 0-8039-8838-9
- MONTANARI, Massimo. *La fame et l'abondance : histoire de l'alimentation en Europe*. Tradução de *La fame e l'abbondanza. storia dell'alimentazione in Europa*. Paris: Éditions du Seuil, 1995. ISBN 2020136147

- MORDACQ, Philippe e GOURARIER, Zeev. *Le menu, une histoire illustrée de 1751 à nos jours*. Paris: Robert Laffont, 1989.
- NABUCO, Carolina. *Meu livro de cozinha*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2002.
- NOSTRADAMUS, Michel de Nostre-Dame, dito. *Manières de faire toutes confitures*. Paris: Parangon - L'Aventurine, 2001. ISBN 2-84190-046-0
- ORWELL, George. *Down and Out in Paris and London*. (1933) Orlando, Florida: Harcourt, s.d. ISBN 0-150626224-X
- ORY, Pascal, *Le discours gastronomique français*. Paris: Gallimard, 1998. ISBN 2-07-073145-6
- ORY, Pascal, “La gastronomie” In: Pierre NORA, *Les lieux de mémoire*. t. III, v. 2, Paris: Gallimard, 1992. pp. 823-853. ISBN 2-07-072303-8
- OUEI, Mimie. *The Art of Chinese Cooking*. New York, NY, 1960. (publicado por conta própria)
- PELLAPRAT, H. -P. *La Cuisine familiale et pratique*. Paris: Flammarion, 1955.
- PILGRIM, F. J. “The components of food acceptance and their measurement”. *Am. J. Clin. Nutrition* **5**, 171-175.
- PITTE, Jean-Robert. *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*. Paris: Fayard, 1991. ISBN 2.213.02406.5
- PITTE, Jean-Robert. *Naissance et expansion des restaurants*. In: FLANDRIN, J.-L. et MONTANARI, M., *Histoire de l'alimentation*.
- PITTE, Jean-Robert, *Histoire et géographie du restaurant*. In: CHEVRIER, Francis, *Histoire et Nourritures terrestres*, “Les Rendez-vous de l'Histoire - Blois 1999”, Centre Européen de Promotion de l'Histoire, Paris: Éditions Pleins Feux, 2000. ISBN 2-912567-56-4
- REVEL, Jean-François. *Un festin en paroles : La sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*. Paris: Jean-Jacques Pauvert et Silène - Éditions Suger, 1985. ISBN 2-86940-000-4
- RUMOHR, Carl Friederich. *Vom Geist der Kochkunst*. Wien, 1832. Reedição, München: Verlag Lothar, ca.1960.
- STOUFF, Louis. *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*. École pratique des Hautes études, Sorbonne. Paris - La Haye: Mouton, 1970.
- TANNAHILL, Reay. *Food in History*. New York: Crown Publishers, Inc., 1988. ISBN 0-517-57186-2
- TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne. *Histoire naturelle et morale de la nourriture*. Paris: Larousse, 1997. ISBN 2037500394
- TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne e LAIR, Mathias. *Grande et petite histoire des cuisiniers de l'Antiquité à nos jours*. Paris: Éditions Robert Laffont, 1989. ISBN 2-221-05866-6
- WILSON, C. (Constance) Anne, (Org.). *The Appetite and the Eye*. Edinburgh: Edinburgh University Press, 1991. ISBN 0 7486 0101 5

## 2.4 Memórias, relatos de viajantes, biografias

- AMADO, Gilberto. *Mocidade no Rio e Primeira Viagem à Europa*. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio Editôra, 1956.
- BINZER, Ina von. *Os Meus Romanos. Alegrias e tristezas de uma educadora alemã no Brasil*. Tradução de Alice Rossi e Luisita da Gama Cerqueira. São Paulo: Editora Paz e Terra, 1994.

- BURTON, Richard. *Explorations of the Highlands of the Brazil; with a full account of the gold and diamonds mines also, canoeing down 1500 miles of the great river São Francisco, from Sabará to the sea*. 2 vols. London: Tinsley Brothers, 1869.
- CHESTERFIELD, Philip Stanhope, Earl of. *Letters to His Son, on the Fine Art of Becoming a Man of the World and a Gentleman*. London: The Navarre Society, 1926. 2 vols.
- ECKERMANN, Johann Peter. *Conversations of Goethe*. New York: Da Capo Press, 1998.
- EDMUNDO DA COSTA, Luiz. *De um livro de Memórias*. 5 vols. Rio de Janeiro: Nacional, 1958.
- FRANKLIN, Alfred. *Vie privée d'autrefois, 12<sup>e</sup> à 18<sup>e</sup> siècles*. 27 vols. Paris: Plon, 1887-1902.
- GARDNER, George. *Travels in the Interior of Brazil*. London: Reeve, 1846.
- GIBSON, Hugh. *Rio*. New York: Doubleday, Doran & Co., 1937.
- GRIECO, Agripino. *Memórias*. 2<sup>o</sup> vol. *Rio de Janeiro - I*. Rio de Janeiro: Conquista, 1972.
- LONGFORD, Elizabeth. *A Pilgrimage of Passion. The Life of Wilfrid Scawen Blunt*. London: Weidenfeld and Nicolson, 1979. ISBN 0 297 77488 3
- MAGALHÃES Júnior, R. *O fabuloso Patrocínio Filho*. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 1957.
- MATTOSO, Ernesto. *Cousas do meu tempo (Reminiscencias)*. Bordeaux: Imprimeries Gounouilhou, 1916.
- MAWE, John. *Viagens ao interior do Brasil, particularmente aos distritos do ouro e do diamante, em 1809-1810*. Belo Horizonte, 1922. Esta tradução é da versão francesa. Richard Burton em seu *The Highlands of the Brazil*, p.13, vol. I., comenta que só conhece a edição francesa: “the only edition known to me is ‘Voyages dans l’Intérieur du Brésil en 1809 et 1810, traduits de l’Anglais par J. B. B. Cyriès.’”
- MERCIER, Louis-Sebastien. *Tableau de Paris*. Amsterdam: s.n. 1783.
- NEMEITZ, Joachim Christophe. *Séjour de Paris, c’est à dire, Instructions fidèles pour les voyageurs de condition*. Leyden: J. van Abcoude, 1721 (1<sup>a</sup> ed. em francês)
- OCTAVIO (de Langaard Meneses), Rodrigo, *Minhas Memórias dos Outros*. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 1979.
- POHL, João Emanuel. *Viagens no Interior do Brasil, empreendida nos anos de 1817 a 1821*. Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro, 1951.
- RAEDERS, Georges. *O conde de Gobineau no Brasil*. Tradução de Rosa Freire de Aguiar. São Paulo: Editora Paz e Terra, 1997.
- RÉTIF DE LA BRETONNE, Nicolas Edme. *Les Nuits de Paris*. Édition de Jean Valoot et Michel Delon. Paris: Éditions Gallimard, 1987. Coll. “Folio classique” N° 1739 ISBN 2-07-037739-3
- SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Voyages dans l’Intérieur du Brésil*. Paris, 1852.
- SHONFIELD, Zuzanna. *The Precariously Privileged: A Professional Family in Victorian London*. Oxford : Oxford University Press, 1987. ISBN 0-19-212265-7
- SMOLLETT, Tobias. *Travels through France and Italy*. (1766) Oxford: Oxford University Press, 1990. ISBN 0-19-281569-5
- SUDDABY, Elizabeth and YARROW, P. J. *Lady Morgan in France*. Newcastle upon Tyne: Oriol Press, 1971. ISBN 0853621039

TALLEMENT DES RÉAUX. *Historiettes*. Paris: Gallimard, 1960. 2. v. *nrf* Bibliothèque de la Pléiade.  
YOUNG, Arthur. *Travels during the Years 1787, 1788, and 1789*. Dublin: 1793.

### 3. Iconografia

#### 3.1 Cardápios

Nesta tese foram usados:

Do acervo histórico da Confeitaria Colombo que possui algumas centenas de cardápios:

Capa de menu e menu de banquete para o Dr. Getúlio Vargas, acervo ACC.

Capa de menu e menu de Bodas de Ouro, acervo ACC.

Das várias coleções do Museu Histórico Nacional que incluem cardápios.

Menu de aniversário, família Ferreira Viana, acervo MHN.

Dos arquivos de Versailles, um dos mais antigos cardápios:

Menu “A souper Jeudi 29 Avril 1751” para Luís XV, In: Jean-Louis FLANDRIN, *L'ordre des mets*.

#### 3.2 Outra iconografia

Página de rosto e 1ª página de Joseph MARIN, *Les Dons de Comus*. Edição de 1739. Acervo da BM-L.

*Les Dons de Comus*, Capítulo V “De l'âme des sauces” pp. 148 - 153, 170, 171. Edição de 1739. Acervo da BM-L.

Restaurante da Quinta da Boa Vista, AGCRJ NV 0989.

Restaurante *Mère Louise*, AGCRJ NV 58.

Rio Hotel, AGCRJ NV 865.

Feira Livre na Praça da República, 1923, AGCRJ NV 1422.

Retrato de Johann Friederich von Schwarzburg-Rudolstadt, por Johann Chr. Morgenstern, acervo GNM-N, fotografia pessoal.

Banquete dos prefeitos, Exposição de 1900. In: Jean-Robert PITTE, *Gastronomie française*.

“Banquete na sala de espetáculos de Versailles” por Eugène Lami. In: Christian GUY, *La vie quotidienne de la société gourmande au XIX<sup>e</sup> siècle*.

“Banha de Porco de Baltimore” *Almanak Laemmert*, p. 1055. Arquivos da Universidade de Chicago.

<http://www.crl-jukebox.uchicago.edu/bsd/bsd/almanak/al1880/00001060.html>

“Bornibus” *Almanak Laemmert*, p. 780. Arquivos da Universidade de Chicago.  
<http://www.crl-jukebox.uchicago.edu/bsd/bsd/almanak/al1880/00001060.html>

## Apêndice Terminologia

As explicações de termos oferecidas a seguir são, especialmente para termos de cozinha, obtidas de autoridades contemporâneas dos textos em que a esses termos se faz referência. Assim, para textos franceses, quando possível a explicação é extraída do *Dictionnaire de l'Académie française*, indicando o ano de publicação, da *Encyclopédie de Diderot et d'Alembert ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, e na falta dessas fontes, do *Larousse Gastronomique*, na edição indicada junto à citação. As citações da *Encyclopédie* e as da *Académie française* são transcritas diretamente do documento eletrônico em tipo sem serifa.

### Definições preliminares

Ao começar uma seção sobre vocábulos é apropriado começar por aqueles que designam o campo a ser tratado. Uma dificuldade freqüentemente encontrada ao estudar a alimentação é poder apontar com suficiente precisão o significado e o campo abrangido pelos termos usados: gastronomia, gourmand, culinária, *bonne chère*. Carece ter definições de aceitação generalizada para responder satisfatoriamente à pergunta: “Do que estamos falando?” é importante para este estudo oferecer algumas definições, mesmo que sua utilidade se restrinja ao âmbito deste trabalho.

**Culinário(a)** é um adjetivo que quando aplicado a procedimentos, locais e utensílios, os designa como sendo utilizados na preparação da comida. **Cuisine** é o conjunto de procedimentos caracteristicamente preferidos por um grupo humano e também é o conjunto de produtos que resultam desses procedimentos. **Gourmand**, era no século dezoito uma pessoa que se interessa pela boa comida; na acepção atual é uma pessoa que gosta de comer abundantemente, um guloso. **Bonne chère** é comida de qualidade, geralmente usado de forma mais ampla para referir-se a uma refeição na qual é servida comida de qualidade. **Gastronomia** é procura deliberada de modificações que podem aumentar o prazer da mesa, incluindo a sua divulgação por escrito mediante críticas e exposições em livros e periódicos, porque não se trata só de saber comer; de saber escrever, também.

Essa maneira de cercar o uso de gastronomia leva a separar dois aspectos da vida à mesa: o bem comer e o comer bem. Comer bem se refere ao consumo de comida de qualidade, sem considerar no julgamento se o ambiente em que se come contribui ou não para essa qualidade. Já bem comer é a preocupação com o ambiente, com a decoração do local e da mesa, com a conduta dos comensais e

com a atuação dos servidores. Essa preocupação acaba sendo pelo menos igual, e não raramente, superior, à preocupação com a qualidade da comida.

### Os vocábulos utilizados no texto

- AMBIGU.** Refeição na qual é servida ao mesmo tempo a carne e a sobremesa
- AUMÔNIÈRES.** Bolsinhas formadas com *crêpes* nas quais se coloca algum alimento, usualmente delicado, formando um ou vários pequenos bocados. O nome vem da forma de bolsa para esmola.
- BLANCHIR.** (1) Submeter alimentos crus à ação de água fervente. (2) Bater vigorosamente uma mistura de ovo e açúcar até esbranquiçar. (3) Submergir rapidamente batatas em gordura quente.
- BOUILLON.** s. m. Cette partie de l'eau ou de quelque autre liqueur, qui s'élève en rond au-dessus de sa surface par l'action du feu. *Faire bouillir de l'eau à petits bouillons, à gros bouillons.*  
*Bouillon*, se dit aussi, De l'eau qui a long-temps bouilli avec de la viande, ou avec des herbes, pour servir ensuite de nourriture. *Il n'y a pas assez de bouillon dans le potage. Cela fait un bouillon clair. Un bouillon perlé. Un bouillon nourrissant. Un bouillon succulent. Une écuellée de bouillon.* Édition 1740
- BOUQUET GARNI.** Choix de plantes aromatiques, ficelées en petit fagot ou enveloppées dans une mousseline, qui donnent du goût aux préparations. Généralement, le bouquet garni se compose de deux ou trois tiges de persil, d'une brindille de thym et d'une ou deux feuilles de laurier (séchées), mais sa composition varie en fonction des ressources locales: on peut y ajouter du céleri en branche, du poireau, de la sarriette, de la sauge, etc.; en Provence, le romarin est de règle. *Larousse Gastronomique, 1996*
- BRAISER**, v. tr. Cuire à l'étouffée, avec peu de liquide, à feu doux des articles très longs à cuire. *Larousse Gastronomique, 1996*  
**Braiser** não foi incluído na *Encyclopédie de Diderot et d'Alembert*; no dicionário da *Académie française* figura só a partir da edição de 1835.
- BRANDADE**, n. f. Prato de bacalhau esmigalhado misturado com azeite de oliva. *M. Höfler, Dictionnaire de L'Art Culinaire français. Etymologie et histoire.*  
**Brandade** não foi incluído na *Encyclopédie de Diderot et d'Alembert*; no dicionário da *Académie française* figura só a partir da edição de 1835. Pode-se dizer : *en brandade* significando esmigalhado e misturado com azeite de oliva, daí também, *brandade de morue*, brandade de bacalhau, ser também usado.
- BRIK.** Crêpe tunisienne de pâte très fine. La pâte, de consistance élastique, est faite de semoule bouillie à l'eau. Elle est ensuite cuite à l'huile d'olive selon une technique particulièrement délicate: on trempe la paume de la main dans de l'eau froide, puis dans la pâte, que l'on étale dans la poêle d'un mouvement circulaire; très vite on décolle la feuille de brik au couteau, sans la trouser, et on la dépose sur un torchon sec. *Larousse Gastronomique, 1996*
- CHINOIS.** Peneira cônica, de tela de arame ou de aço inoxidável perfurado, com cabo para segurá-la.
- CONSOMMÉ,** Bouillon de viande ou de poisson, servi chaud ou froid, généralement au début du repas. *Larousse Gastronomique, 1996*
- COULIS.** Purée liquide, obtenue par cuisson condimentée de légumes (tomates passées et tamisées) ou de crustacés, utilisée pour relever une sauce (ou

comme sauce) ou préparer un potage. Les coulis de fruit sont des sauces préparées avec des fruits charnus et bien parfumés. *Larousse Gastronomique, 1996*

**DÉGLACER.** Dissolver os sucos que sobram em recipiente usado para fritar ou cozer um alimento. Usa-se para dissolvê-los um líquido que corresponda ao que foi usado para o cozimento, como vinho, consomé, creme fresco, vinagre, etc.

**DÉGORGER.** Deixar de molho em água fria, com ou sem vinagre, trocada repetidamente, carne, ave, peixe ou víscera, para eliminar as impurezas ou o gosto de lama de peixe de rio.

**ÉGOUTTER.** Deixar escorrer a água retida por um alimento que acaba de ser lavado ou por um alimento que foi cozido em água ou resfriado em água.

**ENTREMETS,** s. m. Se dit proprement de ce qui se sert sur table après le rôti & avant le fruit. *Après cela on sert l'entremets. On apporta l'entremets. Il y avoit tant de plats & tant d'assiettes d'entremets. On servit à l'entremets, pour l'entremets. Pendant qu'on étoit à l'entremets.*

*Édition 1762*

s. masc. se dit proprement De ce qui se sert sur table après le rôti, et avant le fruit. *Après cela on sert l'entremets. On apporta l'entremets. Il y avoit tant de plats et tant d'assiettes d'entremets. On servit à l'entremets, pour l'entremets. Pendant qu'on étoit à l'entremets.*

*Édition 1798*

s. m. T. de Cuisine. Ce qui se sert sur table après le rôti, et avant le dessert. *Après cela on sert l'entremets, on apporta l'entremets. Il y avait huit plats d'entremets, huit entremets. Des oeufs au jus sont un entremets. On servit à l'entremets, pour l'entremets, telle chose. Pendant qu'on étoit à l'entremets.*

*Édition 1835*

n. m. T. de Cuisine. Ce qui, dans un repas, se sert après le rôti et avant le dessert. *L'entremets aujourd'hui est généralement un plat sucré.*

*Édition 1932-1935*

**Entremets** Com o atraso apropriado a um dicionário oficial, o da *Académie française* registra a mudança sofrida pelo termo *entremets* que de “divertimento” no século XVI passa a mais um conjunto de pratos, salgados e doces, e depois a um prato doce.

**FOND.** Bouillon aromatisé, gras ou maigre, utilisé soit pour confectionner une sauce, soit pour mouiller un ragoût ou un braisé. Le fond est dit “blanc” si les éléments qui le composent sont mis directement dans le liquide de cuisson, “brun” si on les fait colorer; selon le cas, la sauce qu’il sert à préparer sera dénommée “blanche” (allemande, aurore, poulette, suprême, etc.) ou “brune” (Bercy, bordelaise, espagnole, piquante, etc.).

Les fonds sont utilisés claires ou liés. Ils sont à base de veau, de boeuf ou de volaille, voire de gibier, de légumes et d’aromates (fond maigre); les fonds de poisson sont habituellement appelés “fumets”.

En général, les fonds - blanc, brun et maigre - sont aromatiques mais non salés, car ils doivent rester neutres jusqu’à la mise au point de la sauce.

*Larousse Gastronomique, 1996*

**FRICASSÉ,** s. f. (*Cuisine*) viande ou mets cuit promptement dans une poêle ou un chauderon, & assaisonné avec du beurre, de l’huile, ou de la graisse. (ver receita)

*Encyclopédie de Diderot et d’Alembert*

**FUMET.** *Fond*\* de peixe ou de crustáceo.

**GOUST.** s. m. L’un des cinq sens de nature par lequel on discerne les saveurs. On le prend aussi, Pour le sentiment agreable ou avantageux qu’on a de quelque chose. *Cet ouvrage est au goust de tout le monde. cela n’est pas de mon goust.*

*Édition 1694*

**GOÛT.** s. m. Celui des cinq sens par lequel on discerne les saveurs, **Goût** signifie figurément Le discernement, la finesse du jugement.

*Édition 1762*

**JUS DE CUISSON.** Liquide plus ou moins riche en saveurs et en principes nutritifs que se forme au cours de la cuisson d'une viande ou d'un légume.

**Jus lié.** Jus de cuisson, généralement de viande, dont la consistance est légèrement épaissie grâce à un roux ou à un autre féculent délayé à cru. *Larousse Gastronomique, 1996*

**NOUVELLE CUISINE.** Atualmente associada com uma formulação da cozinha moderna lançada por críticos gastronômicos em 1972. Como foi visto no texto, *nouvelle cuisine* é uma qualificação que se repete a cada século, quando alguns cozinheiros e críticos alegam terem tornado mais leves os preparados culinários usando métodos simples e tradicionais para escolher os ingredientes e para cozinhá-los. É interessante observar que a *nouvelle cuisine* é um apelo a algum tipo de *vieille cuisine* recuperada. Tanto no século dezessete, como no dezoito, no dezenove e no vinte, a pretensão a *nouvelle cuisine* deixa transparecer um cuidado de promoção comercial do tipo que hoje seria chamado de *marketing*.

**QUINTESSENCE.** Literalmente, quinta essência, isto é, extrato levado ao último apuramento. Historicamente, começa com o *restaurant* e depois evolue para, junto com os *bouillons*, dar lugar aos *fonds*.

**RAGOUST.** subst. m. Mets appresté pour irriter le goust, pour exciter l'appetit. *Un bon ragoust. un excellent ragoust. un ragoust mal fait. un ragoust de champignons. une poitrine de veau en ragoust. c'est un homme qui aime les ragousts. les ragousts ne valent rien pour la santé.* Il se dit fig. de ce qui excite, qui irrite le desir. *La difficulté est une espece de ragoust. il y a du ragoust dans la nouveauté.*

Extrait de l'article : GOUST

Édition 1694

**RAGOÛT.** s. m. Mets composé de différens ingrédien, et apprêté pour irriter le goût, pour exciter l'appétit. *Un bon ragoût. Un excellent ragoût. Un ragoût mal fait. Un ragoût de champignons. Une poitrine de veau en ragoût. C'est un homme qui aime les ragoûts. Les ragoûts ne valent rien pour la santé.*

Il se dit figurément De ce qui excite, qui irrite les désirs. *La difficulté est une espece de ragoût. Il y a un ragoût dans la nouveauté. Quel ragoût trouvez-vous à cela ? C'est un homme entièrement dépravé, qui ne trouve une sorte de ragoût que dans le crime.*

*Ragoût de couleur*, en Peinture, signifie, Une couleur animée par des reflets harmonieux et piquans, qui flattent la vue. *Ce Peintre a du ragoût dans sa couleur.*

Édition 1798

**REVENIR.** Passar um alimento na gordura para dorá-lo e dar mais consistência a sua superfície.

## RESTAURANT

**RESTAURATIF** ou **RESTAURANT**, *terme de Médecine*, c'est un remede propre pour donner de la force & de la vigueur. *Voyez MEDECINE.* Les *restauratifs* appartiennent à la classe des balsamiques que l'on appelle autrement *analeptiques*. *Voyez BALSAMIQUES & ANALEPTIQUES.* Ces sortes de remedes sont d'une nature émolliente & adoucissante, aussi-bien que nutritive ; & sont plus propres à rétablir la constitution, qu'à rectifier ses désordres, *voyez NUTRITION.* Les *restauratifs* sont les feuilles de capillaire noir & blanc, l'ellébore noir, la roquette, la scabieuse, le pas-d'âne, le thé-bohé, les pois-chiches, le houblon, le chocolat, les noix confites, le baume-de-tolu, le bdellium, le benjoin, le storax, le panicot, l'iris, le satyrion, &c. *Voyez ces articles.*

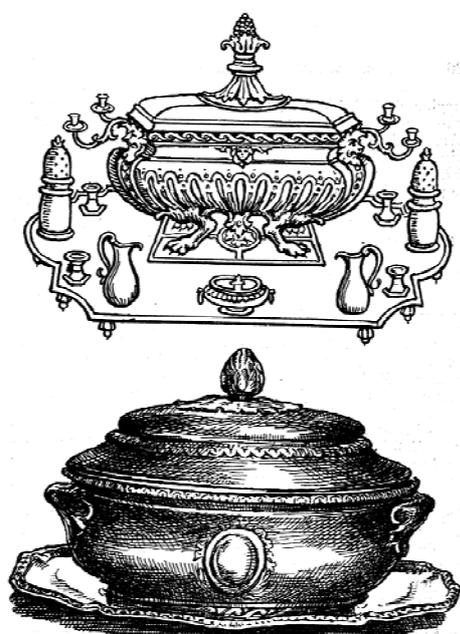
*Encyclopédie de Diderot et d'Alembert*

**ROUX.** Mélange de farine et de beurre en proportions égales, cuit plus ou moins longtemps selon la coloration souhaitée (blanc, blond ou brun), utilisé

comme liaison dans diverses sauces blanches ou brunes. *Larousse Gastronomique*, 1996

**SAUCE.** É uma preparado líquido ou quase líquido que serve para acompanhar ou para cozinhar o ingrediente principal de um prato. Antonin Carême organizou a classificação dos molhos, *des sauces*, que são considerados a marca inconfundível da cozinha francesa. Os molhos ficaram divididos por Carême em frios, geralmente a base de vinagrete ou maionese, e quentes, que são muito mais numerosos. O molhos quentes se subdividem de acordo com a coloração, ligada principalmente às chamadas *sauces mères*, como a *sauce allemande* e *Béchamel*, e os *veloutés de poisson*, *de veau* e *de volaille*, todos eles brancos; e os molhos *demi-glace* ou *fond lié*, *sauce espagnole* e *sauce tomate*. Além dessas “mães” há os molhos de manteiga ou leite e os molhos emulsionados quentes, béarnaise e hollandaise, e frios, maionese e vinagrete

**SURTOUT.** On appelle aussi, *Surtout*, Une machine, une piece de vaisselle d'argent, de cuivre doré, &c. qu'on place au milieu des grandes tables, & sur laquelle il y a un sucrier, un poivrier, un vinaigrier, des salieres & du fruit. *Édition 1718*  
On appelle encore *Surtout*, Une grande pièce de vaisselle d'argent, de cuivre doré, &c. qu'on place au milieu des grandes tables, & sur laquelle il y a un sucrier, un poivrier, un vinaigrier, des salières, &c. (ver ilustração) *Édition 1762*



En haut: Machine, autrement dit Surtout, pour servir, au milieu d'une grande table, qu'on laisse pendant tous les Services. (Frontispice du *Nouveau Cuisinier Royal et Bourgeois*, Paris, 1766.)  
En bas: Soupière ovale, avec son plat en métal argenté. (Époque Louis XV).

## Apêndice Literatura gastronômica

### 1. Literaturas da profissão, da ciência e da arte

Desde a Antigüidade clássica o discurso gastronômico se apresenta sob três formas principais:

- **a literatura técnica**, a do cozinheiro ou de quem escreve por ele. Esta literatura, orientada e determinada pela receita, oferece também, nos seus prefácios e epílogos, opiniões sobre o bom e o belo, a regra e a sua infração, a história e a filosofia da mesa, embora não sejam esses textos que a tornam lida;
- **a literatura médica**, ou mais precisamente, sobre higiene, embora este assunto tenha sido durante muito tempo o tema principal da medicina;
- **a literatura *gourmande***, genero aparentado ao cômico-heróico de elogios grandiloqüentes. A sociabilidade dos banquetes produz naturalmente canções e poemas desta natureza, que encontra um ambiente favorável nas sociedades báquicas. Esta sociabilidade elitista celebra uma forma muito restrita de encontrar-se e alegrar-se à mesa; seus praticantes são letrados, eruditos familiarizados com a mitologia, a história e possuidores de recursos necessários à reprodução de condições que lembrem os tempos, reais ou míticos, celebrados. A democratização da sociedade francesa dissolverá o prestígio destas sociedades, e com elas desaparecerá a literatura *gourmande*, com vestígios reduzidos a poemas rebuscados que elogiam cozinhas ou pratos regionais.
- Uma quarta forma, **a crítica** da mesa, se desenvolveu ao longo do século dezenove na França, na Alemanha e outros países europeus. Acompanhando a migração da vida à mesa para espaços públicos, o assunto principal desta modalidade é o restaurante.

A gastronomia, como passa a existir na França no século dezenove, junto com a cozinha francesa, na forma em que vem desenvolvendo-se desde os dois

séculos anteriores, sofrem a influência de mudanças em outra áreas de atividades humanas:

- **da técnica**, seja agro-alimentícia ou, sobretudo, culinária. É claro que muitas das inovações operadas pelos *chefs* só se tornam possíveis graças ao progresso do equipamento e às técnicas de conservação, como, por exemplo, de congelamento. Igual observação é possível a respeito da influência dos transportes no aumento das trocas, tanto de ingredientes como de homens.
- **da economia**, diretamente associado à história do movimento social. A modificação econômica das sociedades ocidentais contemporâneas, em particular no que diz respeito à urbanização e ao aumento do setor terciário, foi ampla e profunda. O aumento gradativo do trabalho feminino provoca a longo prazo o desaparecimento da *cozinha feminina* o que também contribui ao desaparecimento da *cozinha familiar*. Uma consequência destas mudanças, que vai acelerando-se ao longo do século XIX para acentuar-se no XX, é a transferência dos prazeres da mesa na direção do restaurante, de forma quase exclusiva. Essa mudança acarreta a atribuição cada vez mais precisa de uma função arbitral à crônica gastronômica, de publicações diárias ou semanais e de guias.
- **da cultura**, sendo freqüente ponto de encontro das ciências experimentais e humanas, da estética e da política.

Fatores como estes e a localização da alta culinária nas grandes cidades leva a permitir, primeiro o aparecimento e depois a manutenção, de forma consistente de uma *cozinha pensada*. Não tanto porque seja o resultado da meditação consciente de seus praticantes, embora isto ocorra freqüentemente, como porque estes, assim como os clientes, passam a carregar mais de um século de literatura -- quotidiana (jornais e revistas), erudita (em romances e poemas) ou especializada (escritos sobre a comida) -- apresentada na forma de comentários, elogios e sobretudo, normas, que se somam à prática da leitura de cardápios, dos quais a seleção é cotejada com os pratos efetivamente servidos.

Para abordar a literatura gastronômica, que é o material básico sobre o qual pode apoiar-se uma análise convém estabelecer uma classificação das obras,

seguindo aproximadamente as formas principais mencionadas acima. A análise dos textos, que são praticamente os únicos vestígios disponíveis - é verdade que a arqueologia e a paleontologia são disciplinas muito ativas no estudo dos alimentos antigos, mas impõem uma abordagem diferente - se apresenta como um começo inevitável. Tal agrupamento de obras que, como soe acontecer em classificações, é discutível em numerosos pontos, é adotado como um meio de facilitar a tarefa.

Conseqüentemente as obras pertencem à categoria das escritas por praticantes da profissão (principalmente cozinheiros, mas também maîtres e gerentes : orientados para a preparação), por comentaristas populares (responsáveis pela informação atualizada e novidosa : orientados para o consumo) e por eruditos (que utilizam ferramentas de disciplinas acadêmicas e a miúdo trazem a gastronomia para o interior de uma destas : orientados para a explicação). As duas primeiras são naturalmente descritivas enquanto a terceira é explicativa.

## 2. Lista alfabética de livros e artigos sobre costumes, cozinha e gosto sensorial

Segue uma lista de obras freqüentemente citadas por autores atuais, das quais as marcadas com (•) se encontram também nas Referências bibliográficas deste trabalho. Segundo a citação de Maassen apresentada no texto, Capítulo II, autores alemães produziram mais do dobro de livros sobre comida. Entretanto, as aqui citadas tiveram uma influência verificável, como, entre outros, mostra Ory em *Le discours gastronomiqu français*. Dentre essas obras, são comentadas em separado aquelas escritas por cozinheiros franceses dos séculos dezessete e dezoito, para apontar os indícios de que a preocupação gastronômica cresce e influencia a produção.

ANON. (La Varenne) *Le Pâtissier françois*. Paris : chez Jean Gaillard, 1653. (Ver seção 3. seguinte)

ANON.(La Varenne) *Le Confiturier françois*. Troyes: chez Jacques Febvre, c.1667. (Ver seção 3. seguinte)

ANON. *Le Cuisinier Gascon*. Amsterdam, 1740. (Ver seção 3. seguinte)

Jean-Paul ARON. *Le Mangeur du XIX<sup>e</sup> siècle*. Paris: Robert Laffont, 1974. (•)

Honoré-de BALZAC. “Brillat-Savarin” article In: Joseph et Louis-Gabriel Michaud, *Biographie universelle*. Paris, 1811. (•)

- Nicolas-de BONNEFONS. *Les Délices de la campagne*. Paris: chez Pierre Des-Hayes, 1654. (Ver seção 3. seguinte)
- Jean-Claude BONNET. *Écrits gastronomiques de Grimod de La Reynière*. Paris: U.G.E., coll. "10/18", 1978. (•)
- Jean-Claude BONNET. "Carême, ou les derniers feux de la cuisine décorative", *Romantisme*, n° 17-18, 1977, pp. 23 à 43.
- Fernand BRAUDEL. *Les Structures du quotidien*, t. I de *Civilisation matérielle, économie et capitalisme*. Paris: Armand Colin, 1979. (•)
- Eugène BRIFFAULT. *Paris à table*. Paris: J. Hetzel, 1846. Rééd. Slatkine, 1980.
- Jean-Anthelme BRILLAT-SAVARIN. *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendentes, dédié aux gastronomes par un professeur*. Paris: A. Sautelet, 1826. (•)
- Ildefonse-Léon BRISSE dit le baron Brisse. *Les 366 menus du baron Brisse avec 1200 recettes*. Paris: Donnaud, 1868.
- Charles-Louis CADET DE GASSICOURT. *Cours gastronomique*. Paris: chez Capelle et Renaud, 1809.
- Joseph de BERCHOUX. *La Gastronomie, ou l'homme des champs à table, poème didactique en quatre chants, pour servir de suite à "L'homme des champs"*. Paris: Guiguet, 1801. (•)
- Marie-Antoine dit Antonin CARÊME. *Le Pâtissier royal Parisien ou Traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne*. 2 vols, Paris: J.-G. Dentu, 1815.
- Marie-Antoine dit Antonin CARÊME. *Le patissier pittoresque*. Paris: au dépôt de la Librairie, 1815.
- Marie-Antoine dit Antonin CARÊME. *Le Maître d'hôtel français ou parallèle de la cuisine ancienne et moderne*. Paris: l'auteur, 1822.
- Marie-Antoine dit Antonin CARÊME. *Le cuisinier Parisien*. Paris: l'auteur, 1828.
- Marie-Antoine dit Antonin CARÊME. *L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle* (1833-1835). 5 vols, Paris: au comptoir des Imprimeurs-Unis, 1847.
- Auguste ESCOFFIER. *Souvenirs inédits*, Marseille: Jeanne Laffitte, 1985.
- Auguste ESCOFFIER. *Traité sur l'art de travailler les fleurs de cire*. Paris: Bureaux de l'Art culinaire, 1886.
- Jean-Louis FLANDRIN. *Chronique de Platine. Pour une gastronomie historique*, Paris: Odile Jacob, 1992. (•)
- Philippe GILLET. *Par mets et par vins. Voyages et gastronomie en Europe, XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris: Payot, 1986.
- Alexandre-Balthazar-Laurent GRIMOD DE LA REYNIÈRE. *Almanach des gourmands servant de guide dans les moyens de faire bonne chère par en vieil amateur*, Paris: Maradan, 1803 à 1808, 1810 et 1812. (•)
- Alexandre-Balthazar-Laurent GRIMOD DE LA REYNIÈRE. *Journals des gourmands et des belles*. Paris, 1806 et 1808.
- Alexandre-Balthazar-Laurent GRIMOD DE LA REYNIÈRE. *Manuel des amphitryons*. Paris: chez Capelle et Renaud, 1808. (•)
- Jean-Jacques HEMARDINQUER. "Pour une histoire de l'alimentation", *Cahier des Annales*, n° 28, Paris: Armand Colin, 1970. (•)
- Vincent LA CHAPELLE. *The Modern Cook*. 3 vols, London: printed for the author, 1733. (Ver seção 3. a seguir)

- François-Pierre-de LA VARENNE. *Le Cuisinier françois*. Paris, chez Pierre David, 1651. (Ver seção 3. seguinte)
- Albert LACROIX. *Paris-guide*. Pour l'Exposition universelle, préface de Victor Hugo sur Paris. Paris, 1867.
- L.S.R. *L'Art de bien traiter*. Paris : chez Jean du Puis, 1674.
- Claude LÉVI-STRAUSS. *L'Origine des manières de table*, t. III de *Mythologique*, Paris: Plon, 1968. (•)
- Pierre de LUNE. *Le Cuisinier*. Paris : chez Pierre David, 1656. (Ver seção 3. seguinte)
- François MARIN. *Les Dons de Comus, ou les délices de la table*. Paris: chez Prault fils, 1739. (Ver seção 3. seguinte) (•)
- François MASSIALOT. *Le Cuisinier roïal et bourgeois*. Paris: chez Charles de Sercy, 1691. (Ver seção 3. a seguir)
- Stephen MENNELL. *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Oxford: Basil Blackwell, 1985. (•)
- MENON. *La Cuisinière bourgeoise*. Paris: Guillyn, 1746. (Ver seção 3. a seguir)
- MENON. *Nouveau traité de cuisine*. 2 vols, Paris: chez Michel-Etienne David, 1739. (Ver seção 3. seguinte)
- MENON. *Les Soupers de la cour*. 4 vols, Paris: Guillyn, 1755. (Ver seção 3. seguinte)
- Pascal ORY, "Plus dure sera la chute. Les pavillons français à l'Exposition internationale de 1939", *Relations internationales*, mars 1986, pp. 26 à 31.
- Horace RAISSON. *Nouvel Almanach des gourmands*. 1825.
- Horace RAISSON. *Code gourmand* (1827) puis *Code de gastronomie transcendente*.
- Colnet-du RAVEL. *L'Art de dîner en ville*. Paris: 1810.
- Jean-François REVEL. *Un festin en paroles. L'histoire littéraire de la sensibilité gastronomique, de l'Antiquité à nos jours*, Paris: Jean-Jacques Pauvert, 1979. (•)
- Jean RIBOU. *L'Escole parfaite des officiers de bouche*. Paris: chez Pierre Des-Hayes, 1654.
- Marcel ROUFF. *La Vie et la Passion de Dodin-Bouffant gourmet* (1924), Paris: Stock, rééd. 1984.

### 3. Principais livros franceses de costumes e de cozinha

As palavras assinaladas por um asterisco, \*, têm uma explicação no apêndice Terminologia.

**1651 François Pierre de LA VARENNE.** *Le Cuisinier François*. Paris : chez Pierre David, 1651.

Este livro representa a primeira prova irrefutável do aparecimento de um estilo de cozinhar francês. Uma inovação : o prefácio é um dedicatória ao marquês d'Uxelles, de quem La Varenne fora *écuyer de cuisine*. O texto que

mistura servilismo rastejante face ao patrono com orgulho profissional face ao leitor será encontrado frequentemente nos livros posteriores.

O livro começa mostrando o alimento segundo as estações do ano e a seguir uma receita de *bouillon*\*. Esse *bouillon* ou *consommé* será a origem dos *fonds de cuisine*\* que serão desenvolvidos em molhos um pouco mais trade e constituirão a característica distintiva da cozinha francesa clássica. No *Le Cuisinier François* o *bouillon* serve de base a 61 sopas diferentes e entra como ingrediente em muitos outros pratos.

Várias características das receitas de La Varenne merecem um estudo detalhado. Principalmente, a recomendação de concentrar os sabores e aromas produzindo um *consommé*\*. O uso de *bouquet garni*\* e a eliminação quase completa do uso abundante de especiarias. Algumas técnicas são, se não usadas, pelo menos registradas pela primeira vez : o uso de claras de ovo para clarificar o *consommé* e o uso de *roux*\* de gordura e farinha para engrossar o molho. É também verdade que La Varenne ainda propõe entremets que são uma mistura exagerada de sabores e não chegam a constituir uma categoria nítida de pratos, como ocorrerá mais tarde.

Traduzido para o inglês já em 1653.

Este livro e seu autor foram criticados por Mme de la Sablé, num dos primeiros gestos de gastronomia, atitude moderna face à culinária.<sup>1</sup>

**1653 ANON.** (La Varenne) *Le Pâtissier françois*. Paris : chez Jean Gaillard, 1653.

**1654 Nicolas de BONNEFONS.** *Les Délices de la campagne*. Paris : chez Pierre Des-Hayes, 1654.

Mudanças conscientes no gosto culinário. A tendência é favorecer uma diversidade de pratos mas que envolvam menos ingredientes e sejam mais simples de preparar.

**1656 Pierre de LUNE.** *Le Cuisinier*. Paris : chez Pierre David, 1656.

**1667 ANON.** (La Varenne) *Le Confiturier françois*. Troyes: chez Jacques Febvre, c.1667.

Este livro mostra o desenvolvimento de um estilo francês de preparar confituras e outros doces. Com referência a *Manières de faire toutes confitures* de Nostradamus com apoio nos muitos comentários que contém, vê-se o afastamento que os métodos próprios de cozinha vão criando. A cozinha francesa não se isola, mas se individualiza de forma consciente.

**1662 Jean RIBOU.** *L'Escole parfaite des officiers de bouche*. Paris: chez Pierre Des-Hayes, 1654.

**1674 L.S.R.** *L'Art de bien traiter*. Paris : chez Jean du Puis, 1674.

L.S.R., assim como outros autores do mesmo momento, ataca os autores velhos e seus modos antiquados e grosseiros:

<sup>1</sup>TALLEMENT DES RÉAUX, *Historiettes*, p. 515: “Depuis cette perte, la Marquise ne fit plus l’amour; elle trouva qu’il estoit temps de faire la devote; mais quelle devote, bon Dieu! Il n’y a point eu d’intrigue à la Cour dont elle ne se soit meslée (...) Adjoustez que depuis qu’elle est devote, c’est la plus grande friande qui soit au monde; elle pretend qu’il n’y a personne qui aayt le goust si fin qu’elle, et ne fait nul cas des gens qui ne goustent point les bonnes choses. Elle invente tousjours quelque nouvelle friponnerie [nota no texto: Une *friponnerie*, c’est une pâtisserie]. On l’a veüe pester contre le livre intitulé *le Cuisinier françois*, qu’a fait le cuisinier de M. d’Uxelles. ‘Il ne fait rein qui vaille,’ disoit-elle; ‘il le faudroit punir d’abuser ainsy le monde’ ”

Atualmente não é a grande quantidade de pratos, a abundância de *ragoûts* e *gallimauffries*, os extraordinários amontoamentos de carne que fazem uma boa mesa. Não é a mistura confusa de várias especiarias, as montanhas de assados, os serviços sucessivos de *assiettes volantes*, nos quais parece que a natureza e o artifício foram completamente esgotados para a satisfação dos sentidos, objetivo mais palpável de nossa delicadeza de gosto. É sobretudo a escolha requintada das carnes, o refinamento com que são temperadas, a cortesia e limpeza com que são servidas, sua proporção ao número de comensais e, finalmente, a ordem geral das coisas que essencialmente contribuem para a bondade e elegância de uma refeição.

L.S.R., inicia uma definição de classicismo na culinária, a partir da crítica dos autores-cozinheiros que o precederam, especialmente La Varenne, publicado 23 anos antes, em quem aponta receitas de caráter medieval e camponês. A associação da culinária com a escala social vai tornando-se aparente na franca rejeição de elementos rústicos e na adoção da corte e a alta sociedade como modelos a serem copiados.

**1691 MASSIALOT.** *Le Cuisinier roïal et bourgeois*. Paris : chez Charles de Sercy, 1691.

Os comentários que acompanham as receitas reforçam o senso de bom gosto e o orgulho nacional refletido na qualidade dos membros da corte.

A maioria das refeições modelo oferecidas no livro vêm com a data em que foram oferecidas a membros da alta nobreza. As informações são completadas com diagrams indicando a posição dos pratos e travessas numa mesa bem posta e servida. O livro poderia servir de guia para os burgueses que desejarem levar uma vida de acordo com a moda adotada pela corte. O livro é francamente normativo:

“Quando se quer oferecer um jantar de acordo com as regras, deve-se observar o número de pessoas para poder colocar os cobertos e deve-se prestar atenção ...”

**1733 Vincent LA CHAPELLE.** *The Modern cook*. 3 vols, London, 1733.

O autor, *chef* de Lord Chesterfield, publicou este livro em inglês e só dois anos mais tarde foi traduzido para o francês, quando o autor passara a ser *chef* do príncipe de Orange.

Começa atacando nominalmente o livro de Massialot, publicado quase 40 anos antes, declarando, como princípio, ser a arte culinária sujeita a mudanças. Esta posição, adotada tão abertamente, não é tanto uma ruptura com a tradição como uma dinamização da arte culinária: a mudança é inevitável e deve ser procurada.

A primeira vista, as receitas de La Chapelle parecem, em grande parte, terem sido copiadas diretamente do livro de Massialot que tanto critica. Detalhes revelam que é nos procedimentos mais do que no prato preparado que La Chapelle concentra seu esforço inovador. O costume medieval de usar miolo de pão para engrossar molhos é substituído pelo de usar *roux\**. Outra inovação é usar um molho, *fond\**, mais concentrado que o usado diretamente no prato, para preparar um grande sortimento de molhos. La Chapelle desenvolve o uso do da *sauce espagnole\** como *fonds* para

preparar muitos outros molhos. Este *fond*, que é chamado de *sauce*, será por muito tempo fundamental na alta culinária francesa e, nas mãos de Carême, objeto de um refinamento enorme, possivelmente causa de seu eventual abandono.

Em 1742 La Chapelle acrescentou um quinto volume a este trabalho.

**1739 François MARIN.** *Les Dons de Comus, ou les délices de la table.* Paris: chez Prault fils, 1739.

O autor foi chef de cozinha da duquesa de Gêsvres até que a fama o levou a ser *maître d'hôtel* do marechal de Soubise, com cujo nome foi batizado um molho a base de cebolas.

Esta obra, que na sua versão original era de um volume, é além de livro de cozinha, e sobretudo, um livro de boas maneiras, descrevendo como se deve servir o alimento de acordo às últimas regras da moda. Na página título:

“Um trabalho não somente útil aos responsáveis por cozinhas para o desempenho de sua arte, mas principalmente para pessoas ansiosas por saber como oferecer jantares e como serem servidas corretamente elas mesmas, tanto em dias de carne como em dias de peixe, de acordo com as estações e obedecendo o gosto mais recente.”

O prefácio de *Les Dons de Comus*, seu *Avertissement*, é uma discussão erudita da antropologia e história da alimentação humana. Este prefácio, provavelmente escrito por dois jesuítas, os padres Brunoy e Bougeant, S.J., reconhece a cozinha como tema de pensamento e reflexão, deixando de ser assunto dos domínios da necessidade vital e da sensação. Esta obra é o ponto de inflexão mais marcante na história da gastronomia. Dissertar sobre a comida é dissertar sobre o destino humano, nos seus mais diversos aspectos, inclusive o artístico:

“A cozinha antiga é aquela que os franceses puseram em voga por toda a Europa e que era obedecida quase que geralmente até uns trinta anos. A cozinha moderna, estabelecida sobre as fundações da antiga, com menos aparelhos e menos complicações, embora com a mesma variedade, é mais simples e, possivelmente, mais erudita. A cozinha antiga era muito complicada e com infinitos detalhes: a cozinha moderna é uma espécie de química. A ciência do cozinheiro consiste em decompor, fazer digerir e obter a quinta essência das carnes; em retirar os sucos nutritivos e apesar disso leves, em misturá-los e confundí-los juntos, de forma que nada domine e que todos se façam sentir; enfim, a dar-lhes essa união que os pintores dão às cores e a torná-los tão homogêneos que de seus diversos sabores não resulte outra coisa que um gosto fino e picante e, si ousar dizer, uma harmonia de todos os gostos reunidos. Eis a alma desta arte e a grande obra no que é de cozinha.”

Esta proclamação estabelece uma separação clara e definitiva entre a cozinha do profissional e a cozinha do amador, por mais esclarecido que este seja. Enquanto este último aplica, com maior ou menor cuidado, receitas e preceitos, aquele cria novas entidades gustativas.

Uma declaração tão intelectual quanto o *Avertissement* não deixou de provocar ataques e defesas (comte Desalleurs com *Lettre d'un pâtissier anglois*, 1739, Meusnier de Querlon com *Les Soupers de Daphne*, 1740 ou, a favor, com *Apologie des modernes*, 1740) que satirizavam a sua pretensão e o rebuscamento da *nouvelle cuisine*\*. A defesa da comida à moda antiga foi mais uma disputa entre o novo e o antigo em outras esferas culturais, ecos da Querela dos Antigos e dos Modernos que continuavam a ressoar.

Marin comenta que : “Temos na França vários grandes senhores que, para sua própria diversão, não desdenham conversar às vezes sobre cozinha, e cujo gosto exquisito muito contribui para o treinamento de excelentes chefs.” Este comentário reflete uma situação que na França só fez acentuar-se, a adoção da culinária como uma atividade prazerosa aceitável nos mais altos níveis da sociedade. No final do século XVIII algumas dessas pessoas passarão a escrever sobre cozinha, iniciando, para desgosto de alguns cozinheiros, uma especialidade literária, a crítica gastronômica.

Marin fala especificamente em *nouvelle cuisine* quando descreve em detalhe, maior do que para outras receitas, a preparação do *bouillon* que ele chama de a alma dos molhos por ser a fundação sobre a qual reposa todo o edifício da *nouvelle cuisine*. Preparando primeiro o caldo de cozido - fervendo carne de boi, de vitela, uma galinha e uma velha perdiz de sabor forte, junto com aipo, cebolas e raízes de salsa - usa-se esse caldo para cozinhar mais carne de boi, vitela, presunto e outros ingredientes que possam interessar, para que a força de ferver e renovar os ingredientes, o líquido resultante seja muito concentrado, a *quintessence*\* ou *restaurant*\*, que poderá ser usado em inúmeros outros molhos.

Os autores de livros de cozinha desta época continuavam tendo na corte o modelo, mas o seu público estava também na burguesia (que a nobreza vinha lendo estes livros de cozinha fica claro nas invectivas da marquesa de Sablé contra La Varenne registradas por Tallement de Réaux). Marin, por exemplo, termina este livro com um capítulo com o título “Idée de la Cuisine et l'Économie Bourgeoise”, endereçado aos “Burgueses de fortuna modesta, artesãos e outras pessoas do Terceiro Estado”. O capítulo contém receitas simplificadas e menos caras que as apresentadas anteriormente, acompanhadas de comentários que indicam um certo descontentamento do autor com os seus possíveis leitores : “Para aqueles cujo desejo de impressionar não é compatível com o estado de seu bolso, a cozinha deve voltar à simplicidade de nossos antepassados. Sua bolsa e sua saúde ficarão em melhor estado.”

**1739** MENON. *Nouveau traité de la cuisine*. Paris : chez Michel-Etienne David, 1739.

É de se notar o adjetivo presente no título, *nouveau*. Por volta de 1730 a cozinha passa por um período de renovação acompanhado de perto pelo público. Os cozinheiros modificam os procedimentos e os que escrevem livros descrevem os novos métodos em seus livros. É um período de gestação de uma *nouvelle cuisine*.

**1740** ANON. *Le Cuisinier Gascon*. Amsterdam, 1740.

**1742 François MARIN.** *Suite des Dons de Comus ou l'art de la cuisine réduit en pratique.* Paris : chez la veuve Pissot; Didot; Brunet fils, 1742.

Contem as receitas que foram apenas mencionadas em *Les Dons de Comus*. Em estas receitas Marin enfatiza que *bouillon* e *jus\** devem ser usados como *fonds*, tornando-se a base para inúmeros outros pratos, molhos e sopas. Por um lado, Marin se preocupa com a retirada constante da gordura que sobe de suas preparações enquanto cozinham, tornando-as muito mais claras e leves do que eram até então. Por outro, continua usando miolo de pão para engrossar o *coulis simple\**. Como se percebesse uma certa incoerência, Marin declara:

A cozinha antiga não foi proscrita a ponto de que não seja possível detetá-la em certos lares em que as delicadezas são adotadas com dificuldades com o nome de novidade. Como escrevo para todos, incluo uma amostra do que pode ser considerado como a base da antiga cozinha gaulesa.

**1746 MENON.** *La Cuisinière bourgeoise.* Paris : Guillyn, 1746.

Grande sucesso de vendas no século XVIII, esta obra é francamente dedicada a facilitar a participação da burguesia no *grande monde*. Segundo Menon, o livro foi escrito a pedido de grandes senhores que se preocupavam com sua saúde e queriam uma cozinha mais simples e mais fácil. Embora a palavra *bourgeoise* empregada no título tenha vários significados, como 'doméstico', 'habitante da cidade' e até 'classe média', o fato de ser usada no feminino é uma referência pouco velada aos membros da classe média menos abastada que seriam os únicos a terem uma cozinheira, e não um cozinheiro, tomando conta de sua cozinha. Menon inclui a descrição de como deve ser essa pessoa.

**1755 MENON.** *Les Soupers de la cour.* Paris : Guillyn, 1755.

## Apêndice Receitas

As receitas aqui apresentadas são, de preferência, de livros de cozinha contemporâneos do comentário a que se referem. Na falta dessa fonte, do *Larousse Gastronomique*, na edição indicada junto à citação, ou, para pratos tradicionais e populares, numa versão atualizada que reflete as origens, do *La Cuisine familiale et pratique*, de H.-P. Pellaprat.

### Um receitário francês básico

#### Fricassée (H.-P. PELLAPRAT, *La Cuisine familiale et pratique*)

1,2 kg	um frango
75 g	de manteiga
2 c. sopa	farinha de trigo
1 molho	de cheiro
1/2 c. sopa	sal
1/4 c. café	pimenta do reino moída
100 g	de cebolas
50 g	de cenouras
1	gema de ovo
100 g	<i>champignons</i>
6	<i>croûtons</i>

Cortar o frango cru em pedaços. Numa panela e refogá-lo levemente na manteiga, sem colori-lo. Depois deitar por cima a farinha, misturar e molhar com água até cobrir.

Acrescentar as ervas de cheiro, temperos, cebola, cenoura e deixar cozinhar. Quando estiver cozida, se espessa o molho com a gema, cuidando para que não se corte.

No final se acrescentar os *champignons* e servir com os *croûtons* de pão frito.

#### Brandade de morue nîmoise (*Larousse gastronomique*, 1996)

1 kg	bacalhau seco
7 dl	azeite de oliva
2,5 dl	leite ou creme fresco
-	sal
-	pimenta do reino branca
1 xícara	moída
	de <i>croûtons</i> fritos de
	pão cortado em
	triângulos

Pôr de molho e tirar o sal, mudando repetidamente a água, de 1 kg de bacalhau.

Cortar o bacalhau em pedacinhos e deixar em água apenas fervente, durante 8 minutos. Coar, retirar a pele e as espinhas e desfiar os pedaços de bacalhau.

Numa panela de fundo plano e grosso esquentar bem 2 dl de azeite. Acrescentar o bacalhau e remexer, sobre o fogo baixo, com uma colher de pau.

Quando a pasta estiver bem fina, retirar a panela do fogo e continuar a misturar, pouco a pouco, sem parar de mexer, os 4 ou 5 dl de azeite restantes, alternando com 2,5 dl de leite ou de creme fresco.

Temperar com o sal e a pimenta branca. A pasta branca resultante deve ter a consistência de um purê de batatas.

Apresentar a *brandade* num prato fundo, dando-lhe a forma de uma cúpula. Acompanhar com os *croûtons*.

O fundo culinário se apóia em pratos de tradição mantendo-se, porém, resolutamente aberto, especialmente no caso da *haute cuisine*. Marin chamou seu molho a base de cebolas de *Soubise* para homenagear seu patrão; Grimod de La Reynière e seus associados se inspiravam em belas atrizes para batizar os pratos que julgavam e aprovavam; Escoffier inventava pratos para elogiar belas comensais, segundo a lenda do nascimento das *Crêpes Suzette*. Encontros, eventos, personalidades, até ações militares, inspiraram batismos.

Dessa forma teria acontecido a incorporação de um prato totalmente novo ao repertório tradicional francês, segundo Dunant, cozinheiro de Napoleão na campanha da Itália:

“Depois de uma batalha nas proximidades de um lugar chamado Marengo, Napoleão chegou a cavalo e me pediu comida. Com a maior pressa enviei alguns soldados à procura de víveres e eis o que me trouxeram: um deles, três ovos, outro, quatro tomates e alho, o terceiro, uma garrafa de azeite de oliva e seis lagostinhas, e o último, uma franga.”

“Não dispondo nem de manteiga nem de cebolas, cozinhei os pedaços de frango no azeite, descasquei os tomates e os acrescentei ao frango, assim como as lagostinhas. Como não tinha vinho disponível, tomei algumas gotas de conhaque do cantil do general. Uma vez o prato bem arrumado, fritei os três ovos no azeite e os deitei por cima do frango.”

“Napoleão, bem disposto por haver ganho a batalha, me disse: “Dunant, no futuro, tu me farás um frango deste jeito depois de cada combate vitorioso!”<sup>1</sup>

É uma receita contida num relato, que mais uma vez é apresentado como o triunfo sobre a adversidade. O frango à Marengo, ou vitela à Marengo, sofreu modificações, até obedecer à seguinte receita:

#### Sauté de veau Marengo (*Larousse gastronomique*, 1996)

1 kg	vitela
80 g	de manteiga
8 c. sopa	azeite
1 c. sopa	farinha de trigo
1 molho	de cheiro
-	sal & pimenta do reino
1 dente	alho
2	cebolas médias
24	cebolas pequenas

Dourar numa panela em 30 g de manteiga e 2 c. sopa de azeite 1 kg de vitela cortada em cubos regulares de bom tamanho. Cortar regularmente as 2 cebolas e amassar 500 g de tomates. Fritar as cebolas na panela. Polvilhar com 1 c. sopa de farinha de trigo e deixar tomar cor. Acrescentar 1 copo de vinho branco, raspando o fundo, e em seguida, os tomates, o molho de cheiro e um dente de alho esmagado; sal & pimenta a gosto.

<sup>1</sup> Maguelonne TOUSSAINT-SAMAT, *Grande et petite histoire des cuisiniers*, p. 198.

1 copo	de vinho branco
500 g	tomate
150 g	<i>champignons</i>
3 fatias	pão de forma
1 c. sopa	açúcar
-	salsa em folha

Cobrir de água quente, levar à fervura e deixar a fogo suave durante 1 hora, coberto. Caramelizar as cebolinhas em 1 c. de sopa de açúcar e 30 g de manteiga; manter quente. Limpar e picar os *champignons* e dourá-los em 20 g de manteiga. Cortar o pão em *croutons* e dourá-los em 3 c. sopa de azeite. 5 minutos antes de acabar de cozer jogar os *champignons* na panela. Para terminar, pôr o *sauté de veau* num prato fundo aquecido, espalhar salsa picada por cima e decorar com as cebolinhas caramelizadas e os *croutons*.

Evidentemente, não é mais uma receita para ser executada nas condições de um campo de batalha, depois de sofrer substituições, acréscimos e eliminações. O *poulet* ou *vitela Marengo*, sofreu um processo de refinamento que o adapta ao gosto predominante na época em que é consumido. As lagostinhas foram eliminadas porque na *haute cuisine* deixou de aceitar-se a mistura de carne com frutos do mar. A fritura só é usada para dar início ao cozimento, especialmente na coloração. O cozimento na água é mais aceitável e deixa um gosto menos acentuado que a gordura. A salsa picada e as cebolinhas caramelizadas são predominantemente decorativas, embora seja inegável que contribuem para formar o gosto do conjunto. Sumiram também os ovos, provavelmente devido a que sua presença, estrelados e deitados sobre a comida, denota uma origem rústica.

### De humildes origens na roça a exaltada posição na *haute cuisine*

A recepção de um prato nos restaurantes de Paris e Londres segue uma trajetória que pode ser resumida neste exemplo:

Seja um prato da *cuisine* provençal, que aprecia gostos e odores robustos<sup>2</sup>, composto de fatias de batatas e alcachofras assadas no forno, com azeite de oliva e alho, temperadas com tomilho silvestre. A primeira medida seria retirar o alho e introduzir fatias de trufas em seu lugar. As trufas, também um produto natural da Provença, são uma marca inegável de distinção. Na *Belle Époque*, eram usadas sempre que possível. As trufas fazem boa companhia com as batatas e as alcachofras. Outra substituição é necessária: o azeite de oliva não é bem recebido no norte da Europa, incluindo o norte da França. Nessas regiões dá-se total preferência à manteiga, na conhecida oposição da *cuisine au beurre* e da *cuisine à l'huile*. Para assegurar a presença de um *fond* molha-se o preparado com caldo de carne concentrado e clarificado. Fica assim pronto um prato de sabor bem caracterizado porém suave. É de se notar, entretanto, que originalmente este prato de batatas e alcachofras poderia constituir uma refeição, enquanto que na versão refinada mal chega a ser um acompanhamento. Nessa condição, por exemplo, partilharia muito bem o mesmo prato com um delicado corte de cordeiro. E, dessa forma, dando um nome evocativo da terra natal à criação, algo assim como, *Carré d'agneau Mistral*, cujo sabor delicado e perfeita combinação de texturas o faria entrar para o repertório da *cuisine classique*.<sup>3</sup>

Um prato definitivamente refinado é, por exemplo, o *Aumônières de homard aux morilles*. Na receita abaixo observa-se que há ingredientes difíceis, portanto caros, e manipulações demoradas. Ambos fatores determinam o alto preço desta iguaria, cuja capacidade alimentícia é bastante reduzida. Sua execução proporciona prazer para o paladar e é uma demonstração de virtuosismo.

2	timos ( <i>ris de veau</i> )	<i>Dégorger</i> os timos durante 1 h. <i>Égoutter</i> e cobri-los novamente de água para <i>blanchir</i> 5 min. Esfriar, pelar guardar em lugar fresco até o dia seguinte. Hidratar as <i>morilles</i> secas 30 min em água morna, para depois <i>blanchir</i> 3 min em água fervente salgada.
50 g	cogumelos <i>morilles</i>	
6 folhas	<i>brik</i>	
30 g	manteiga	
2	cenoura	
4	<i>échalotes</i>	
3 dentes	alho	
2	tomates	

<sup>2</sup>Para confirmar esta apreciação bastaria referir-se a Alphonse DAUDET, *Numa Roumestan*.

<sup>3</sup>Segundo Elizabeth DAVID In: Stephen MENNELL, *All Manners of Food*, p. 162.

2 (900 g)	<i>homard (homarus americanus)</i>	Fazer <i>revenir</i> em 30 g de manteiga as cenouras, as <i>échalotes</i> , e os dentes de alho, picados muito miúdos. Juntar o timo cortado em dados e deixar <i>braiser</i> suavemente 10 min. Molhar com 10 cl de água, acrescentar 1 c. café de <i>fumet</i> de crustáceos desidratado, os tomates amassados, sem sementes, temperar com sal & pimenta, cobrir e cozer 10 min. <i>Égoutter</i> os cubos de timo e passar o conteúdo da panela pelo <i>chinois</i> . Cortar em cubos os <i>homards</i> , já cozidos 5 min em água fervente salgada e descascados. Misturá-los com o timo e as <i>morilles</i> picadas grosseiramente. Reservar os legumes aromáticos. Cortar 6 folhas de <i>brik</i> em quadrados de 20 cm de lado. Colocar no centro 2 colheres da preparação, untar de manteiga derretida as bordas e juntar estas para formar as <i>aumônières</i> . Colocá-las sobre uma prancha untada de manteiga e cozer no forno a 210° C. <i>Déglicer</i> a panela de preparação com o vinho, acrescentar 2 c. café de <i>fumet</i> , o suco de 1 limão e os legumes aromáticos moídos. Misturar sobre fogo suave e servir este molho com as <i>aumônières de homard</i> .
3 c. café	<i>fumet</i> de crustáceos desidratado	
10 cl	vinho branco seco	
1	suco de limão	
-	legumes aromáticos moídos sal & pimenta	

## Práticas locais

Uma receita do meado do século vinte<sup>4</sup> ensina como preparar um coelho no Brasil, se presta a uma comparação com a receita portuguesa medieval apresentada anteriormente:

### Coelho à portuguesa (*Dona Benta*)

1	coelho
-	gordura ou azeite
-	cebola
1 colher	vinagre
-	pimentões cortados sem semente
-	salsa e manjerona
-	noz-moscada
1 garrafa	vinho tinto
-	sal & pimenta

Depois de limpo e partido o coelho em pedaços, ferva-os em água, vinho tinto, sal, salsa, manjerona e noz-moscada.

Faça à parte um refogado, com 2 colheres de gordura ou azeite, sal cebola e pimenta e, assim que dourar a cebola, adicione 1 colher de vinagre e outra de água, junte o coelho já cozido, deixe mais um pouco no fogo e sirva quente.

e como preparar a galinha na panela:

### Galinha-d'angola com *champignons* (*Dona Benta*)

1	galinha-d'angola
-	manteiga
-	cebola
-	vinagre
-	cheiro verde
1 cálice	vinho do Porto
2 colheres	farinha de trigo
-	sal & pimenta
-	molho inglês
-	<i>champignons</i>
-	fatias de pão

Depois de limpa a galinha, tempere-a com vinagre, sal com alho, cheiro verde e manteiga, deixando-a dourar de todos os lados; junte depois o molho em que foi temperada, 1 cálice grande de vinho do Porto e água, aos poucos, até que fique macia.

Quando estiver cozida, engrosse o molho que ficou com 2 colheres de farinha de trigo (desmanchadas à parte), junte-lhe um pouquinho de molho inglês e *champignons* de lata, cortados ao meio. Deixe ferver mais um pouco em fogo brando e sirva a galinha partida com o molho de *champignons* por cima, rodeando a travessa com fatias de pão torradas com manteiga.

<sup>4</sup>*Dona Benta*, p. 197.

Principais *bouillons*, em receitas de François Marin148 *BOUILLON GRAS.*

viennent d'achever le repas. Il nous reste à donner maintenant la façon de plusieurs petites sauces qu'on a seulement indiquées, & qui sont du goût le plus nouveau.

## CHAPITRE V.

DE L'AME DES SAUCES,  
*ou du Bouillon.*

## BOUILLON GRAS.

**C**OMME le bouillon est l'ame des sauces, il faut commencer par faire d'excellent bouillon, avec toute l'attention & le soin nécessaire, & avec toute la propreté possible.

Mettez dans une marmite, selon la quantité de bouillon dont vous avez besoin, quatre ou six livres de tranche de bœuf, un gros jarret de veau, une poule,

*RESTAURANT.* 149

& une vieille perdrix d'un excellent fumet; écumez bien le tout, mettez-y ce qu'il faut de sel, & tenez-le bien doux. Au quart de la cuisson de votre bouillon, mettez-y carottes, panais, navets, & deux poireaux blanchis un bouillon auparavant. Aux trois quarts de la cuisson vous le goûterez, & vous y mettrez un petit bouquet de celeri avec deux cloux de geroffe, la moitié d'une racine de persil & quatre oignons, le tout blanchi. À la parfaite cuisson de votre bouillon, vous le passerez au clair & vous le dégraisseriez bien, pour vous en servir aux usages suivans.

*Quintessence ou restaurant.*

Prenez une casserole bien étamée & très-propre, mettez dans le fond quelques tranches d'oignon, avec un peu de moëlle de

N iij

150 *RESTAURANT.*

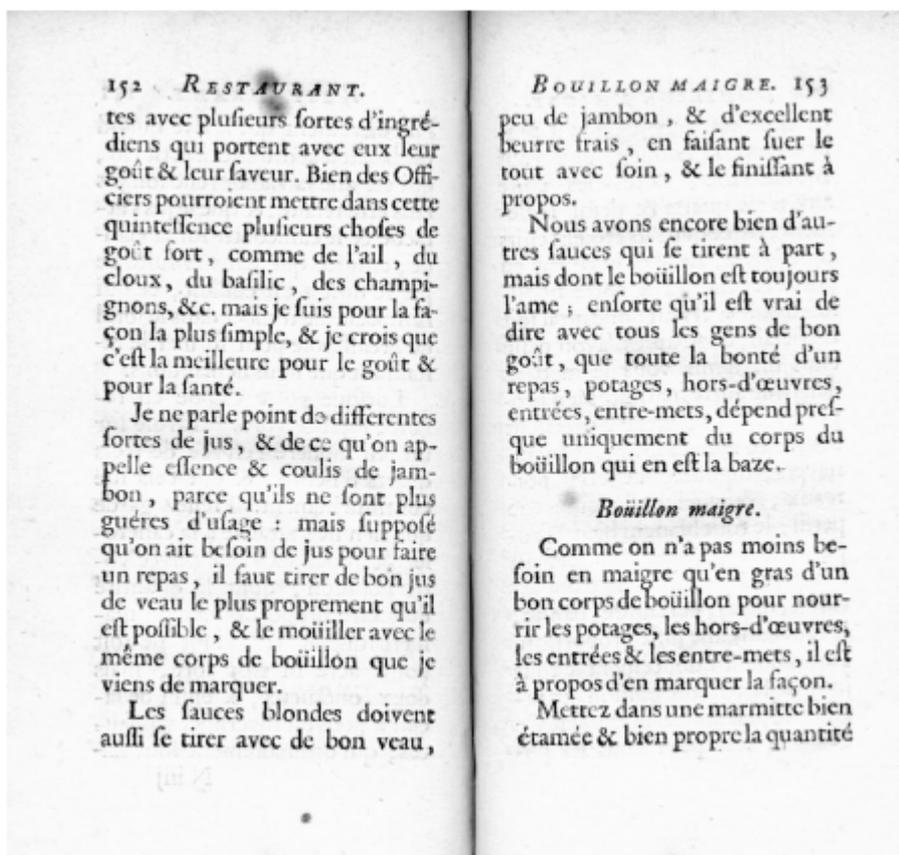
bœuf; garnissez votre casserole de tranches de roüelle de veau qui soit fait & bien blanc, mettez sur les tranches de veau quelques zestes de jambon bien sain & bien dégraissé, & ensuite quelques zestes de panais & de carotes. Ayez une poule bien saine tuée sur le champ, & bien nettoyée en dehors comme en dedans; coupez-la par membre, & concassez-les, mettez-les tout chauds dans votre casserole, & remettez par-dessus quelques bardes de veau & de petits zestes de jambon. Observez que pour tirer deux pintes de cette quintessence, il ne faut que quatre à cinq livres de veau, & quatre onces de jambon avec la poule. Le tout étant bien arrangé dans votre casserole, jetez-y un verre de votre bouillon; luttez bien la casserole, & mettez-la d'abord sur un bon feu, pour éviter

*RESTAURANT.* 151

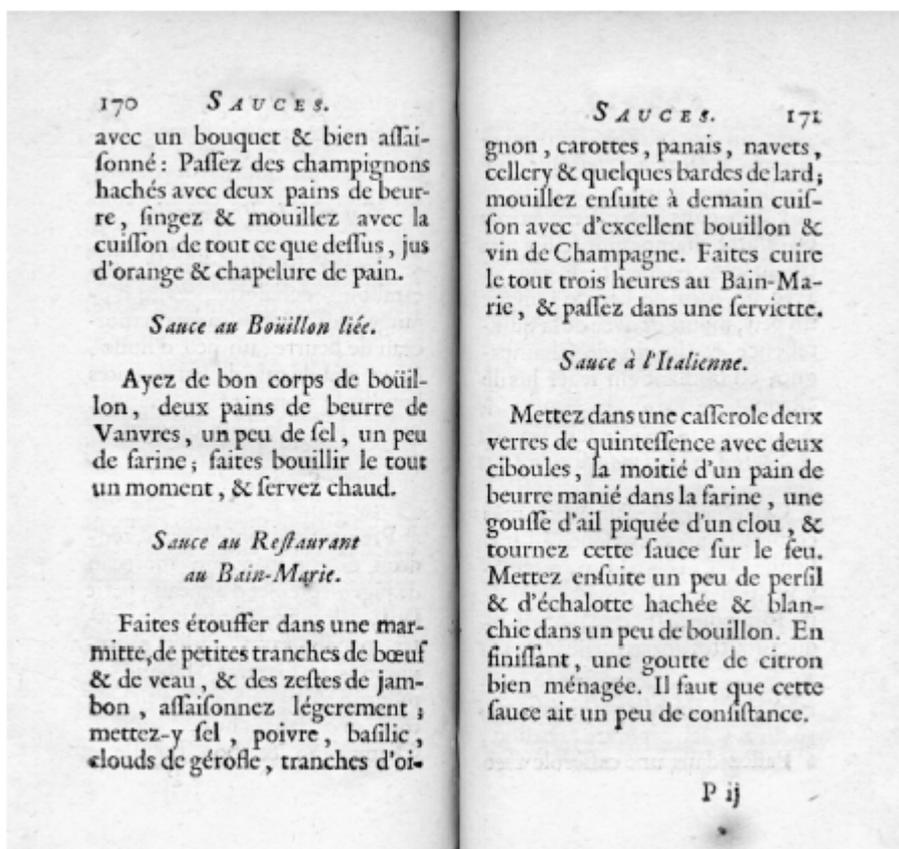
l'inconvénient qui arrive quand on la fait d'abord aller à petit feu, qui est que la viande rend son jus sans être refaite, & que le jus s'attache & se caillebotte sur la viande, enforte que dans la suite ce jus se durcit en cuisant, ce qui l'empêche de tomber dans le fond de la casserole pour former le restaurant que nous demandons.

Lorsque votre viande est refaite, mettez votre casserole sur un feu modéré l'espace de trois quarts d'heure, & que cela suë continuellement. Prenez garde que rien ne s'attache à la casserole, & mouillez à blanc avec votre bouillon, dont la quantité doit être proportionnée de manière que le restaurant ne soit point âcre ni trop fort, mais doux, onctueux, & enfin de façon à pouvoir diversifier vos sauces, qui ordinairement sont fai-

N iiij

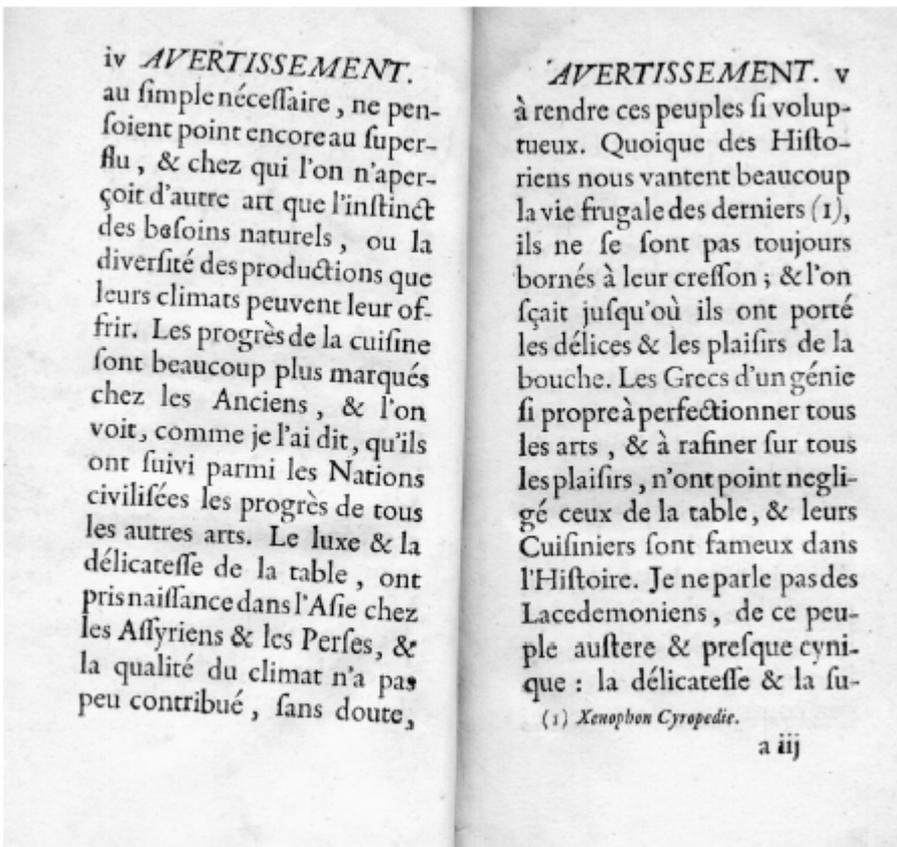
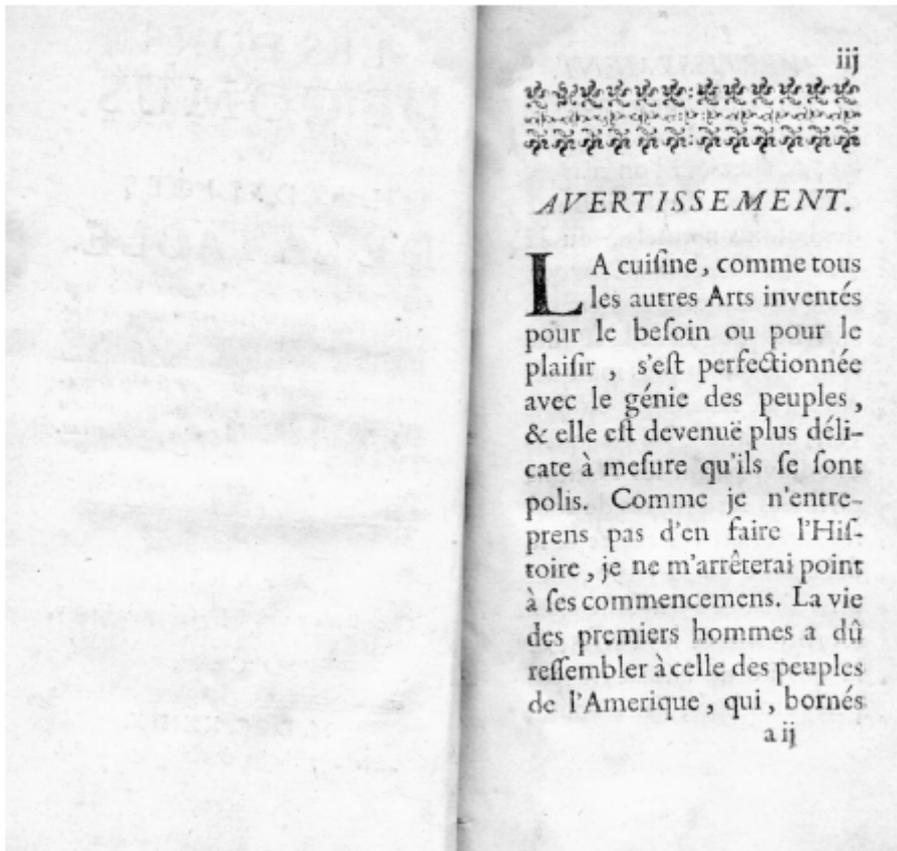


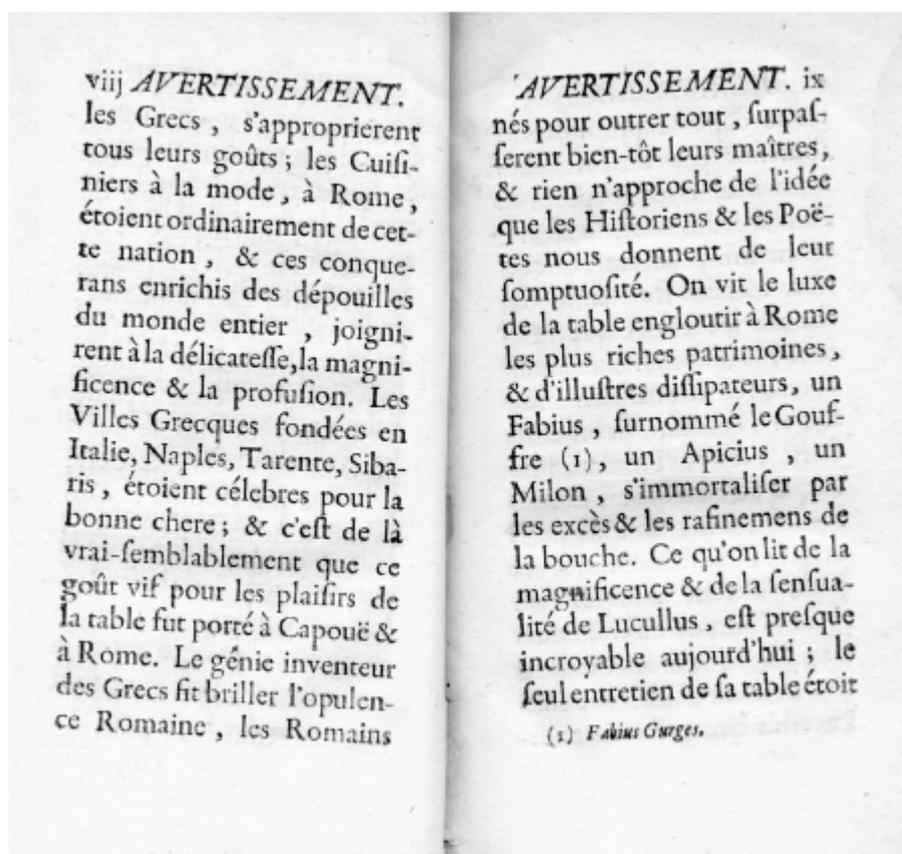
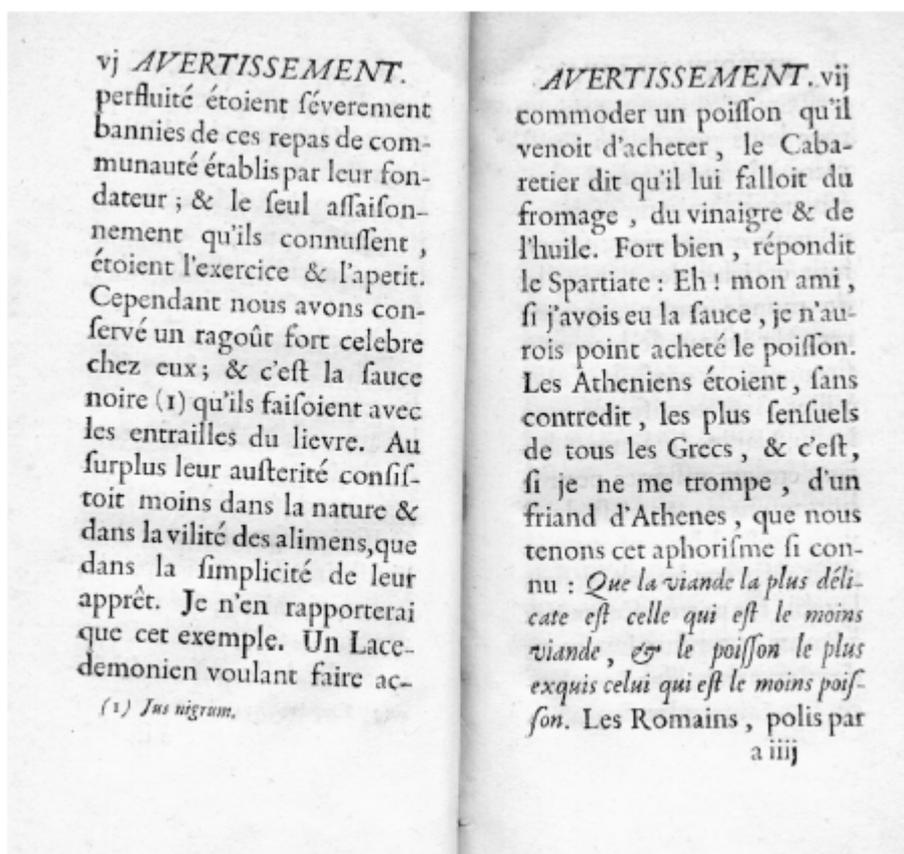
### Molho de Restaurant

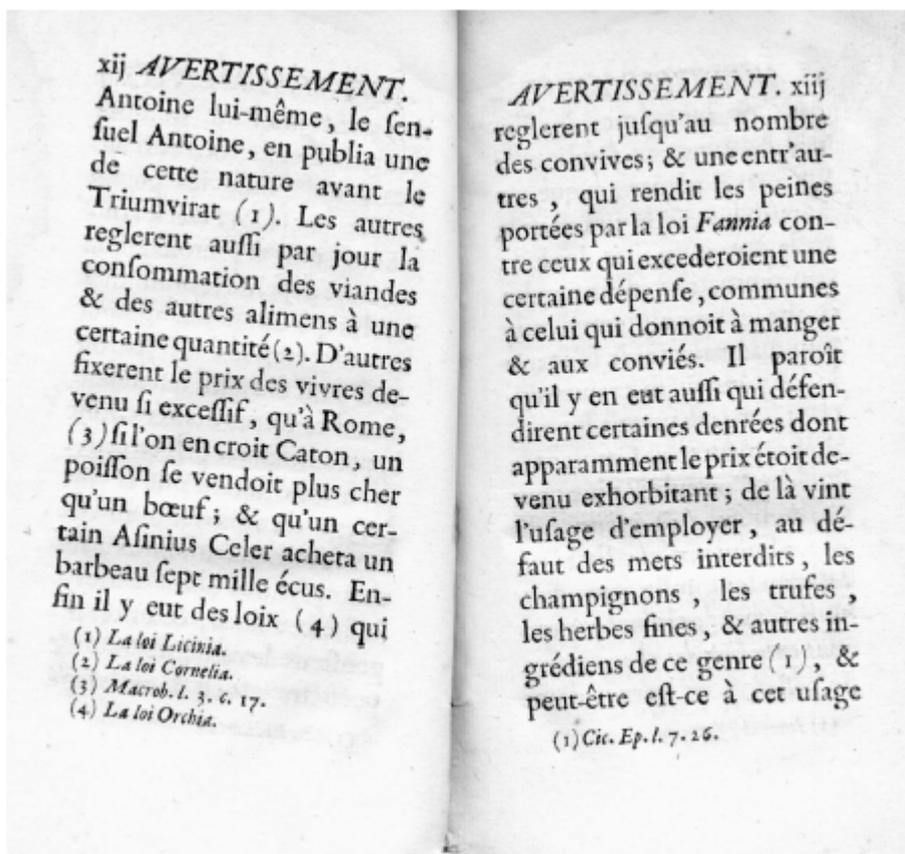
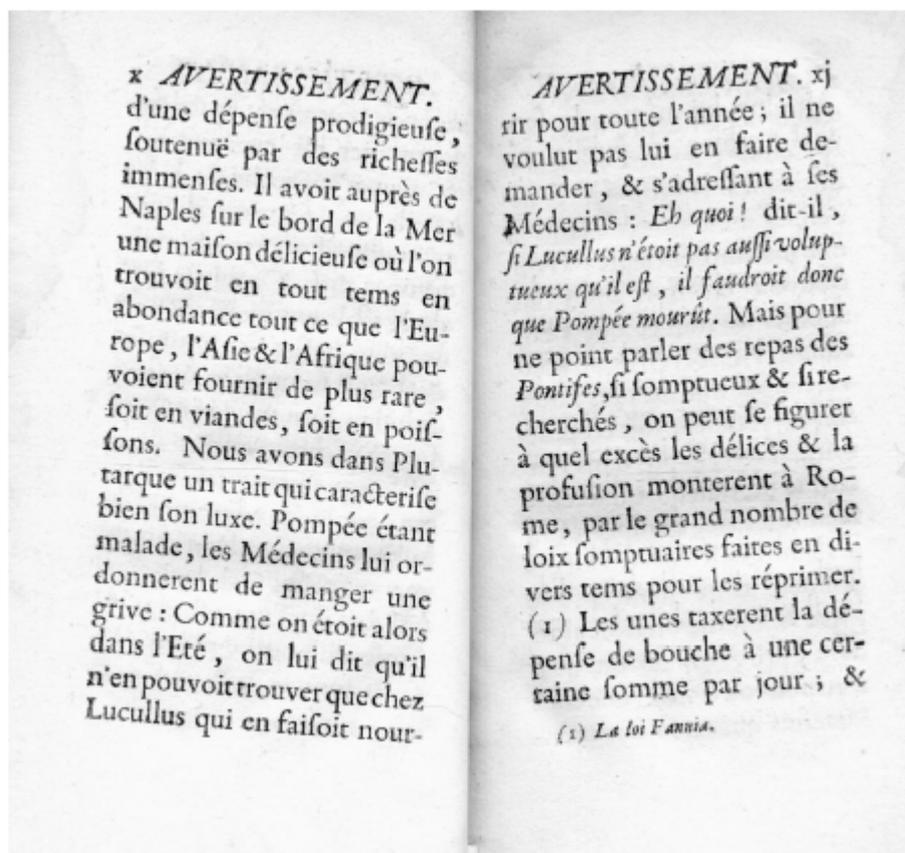


## Anexo

### Avertissement de Les Dons de Comus (Biblioteca Municipal de Lyon)







xiv *AVERTISSEMENT.*  
 qu'il faut rapporter l'origine des ragoûts. Quoi qu'il en soit, il est certain que ces ingrédients qu'on tira dans la suite à grands frais des Pays étrangers, comme nous en tirons les épices, contribuent à augmenter le luxe; & le langage qu'un mauvais riche tient dans un ancien satirique, peint très-vivement la fureur qu'on eut à Rome pour ces denrées. (1) *Lybiens*, dit ce voluptueux, laissez là le labour, ou gardez pour vous votre froment, pourvu que vous nous envoyiez des champignons. Je passerois les bornes d'une

(1) *Juvenal*, sat. 5.

*AVERTISSEMENT.* xv  
 Préface si je voulois m'étendre sur cette matiere. Il seroit surprenant que les Modernes dont les Grecs & les Romains sont devenus les modeles dans tous les arts, ne dussent rien à l'antiquité par rapport à la Cuisine; il ne faut que lire avec attention le festin de Trimalcion dans Petrone, pour se convaincre que nous tenons beaucoup de choses des Romains, que nous avons pourtant perfectionnées (1). Un ancien Auteur nous a conservé la description d'un superbe festin donné par un Pontife à Rome le

(1) *Macrob.* l. 3. ch. 13.

xvj *AVERTISSEMENT.*  
 jour de sa reception. L'ordonnance en est remarquable; on y retrouve à peu de choses près toute notre maniere de servir. Avons-nous rencheri sur les Romains pour la bonne chere & la finesse du goût? suivant l'idée que je me suis faite par des recherches particulieres de la Cuisine des Anciens, je n'hésiterois point à décider pour l'affirmative, mais il faudroit en venir à la preuve, & ce seroit entrer dans un détail sçavant qui ne convient gueres à ma profession. Je crois en general que le luxe, certaines compensations faites, est

*AVERTISSEMENT.* xvij  
 est à peu près égal de part & d'autre. Nos Lucullus modernes ne laissent presque rien à envier à la somptuosité des Anciens. Les Romains recherchoient principalement la profusion & la rareté, & peut-être à ces deux égards leur sommes-nous bien inferieurs; mais aussi nous avons porté l'art & la variété beaucoup plus loin qu'eux.

Les Italiens ont poli toute l'Europe, & ce sont eux, sans contredit, qui nous ont appris à faire à manger. Je ne m'arrêterai point à comparer la vie de nos peres avec la nôtre, ni à marquer les pro-

xviii *AVERTISSEMENT.* grès de notre Cuisine. Nous avons eu, comme les Romains, des loix somptuaires que l'on trouve dans quelques recueils d'Ordonnances; mais selon la remarque d'un Auteur moderne (1), ce qui étoit luxe pour nos peres est commun, & n'est plus luxe pour nous: ainsi l'on ne peut point inferer des anciens Edits donnés par nos Rois pour moderer la dépense de bouche, que nos peres ayent été mieux servis que nous. Il y a cependant plus de deux siècles qu'on connoît la bonne chere en France, mais on

(1) *Essai sur le Commerce.*

*AVERTISSEMENT.* xix peut assurer sans prévention, qu'elle n'a jamais été si délicate, & qu'on n'a point encore travaillé, ni si proprement, ni d'un goût si fin. On distingue aujourd'hui chez les gens du métier & chez les personnes qui se piquent d'avoir une bonne table, la Cuisine ancienne & la Cuisine moderne. La Cuisine ancienne est celle que les François ont mise en vogue par toute l'Europe, & qu'on suivoit generalement il n'y a pas encore vingt ans. La Cuisine moderne établie sur les fondemens de l'ancienne, avec moins d'embarras, bij

xx *AVERTISSEMENT.* moins d'appareil, & avec autant de variété, est plus simple, plus propre, & peut-être encore plus sçavante. L'ancienne Cuisine étoit fort compliquée, & d'un détail extraordinaire. La Cuisine moderne est une espece de Chymie. La science du Cuisinier consiste aujourd'hui à décomposer, à faire digerer & à quintessencier des viandes, à tirer des sucés nourrissans & legers, à les mêler & les confondre ensemble, de façon que rien ne domine & que tout se fasse sentir; enfin à leur donner cette union que les Peintres

*AVERTISSEMENT.* xxj donnent aux couleurs, & à les rendre si homogenes, que de leurs différentes saveurs il ne resulte qu'un goût fin & piquant, & si je l'ose dire, une harmonie de tous les goûts réunis ensemble. Je ne suis point en état de décider si la Cuisine moderne est preferable à l'ancienne pour la santé, & quand je pourrois traiter la question, je suis entre les Medecins & les sensuels, je ne veux point d'affaires avec les premiers, & je dois respecter l'opinion des autres. Il me paroîtroit moins difficile de justifier la Cuisine en general des reproches qu'on

xxij *AVERTISSEMENT.*  
 lui fait de tous tems, d'abre-  
 ger la vie par son art funeste.  
 On dit que le Medecin n'est  
 occupé qu'à *contreminer* le fai-  
 seur de sauces : seroit-il im-  
 possible de les reconcilier ?  
 Est-ce en effet la diversité,  
 la qualité, l'apprêt des ali-  
 mens, ou l'abus & l'excès  
 qu'on en fait qui nous les ren-  
 dent pernicieux ? En un mot  
 la vie des gens de bonne  
 chere est-elle nécessairement  
 plus courte que celle des au-  
 tres hommes ? je crois que  
 l'experience est au moins  
 pour & contre. Mais pour  
 qui, dira-t-on, sont reser-  
 vées ces maladies aiguës qui

*AVERTISSEMENT.* xxiiij  
 font payer si cher les plaisirs  
 de la table ? Pour qui la goutte,  
 cette goutte indomptable qui  
 punit si cruellement les sen-  
 suels, & qu'un Ancien (1) ap-  
 pelle ingénieusement *la Reine*  
*des maladies* ? Voilà comme on  
 impute injustement à l'art in-  
 nocent de la Cuisine les effets  
 de l'intemperance. Un cele-  
 bre Medecin (2) a fait voir que  
 la plupart des maladies pro-  
 viennent des vices de la di-  
 gestion : or quel est dans le  
 fond l'objet du Cuifinier, si  
 ce n'est de faciliter la diges-  
 tion par l'apprêt & la cuisson

(1) Lucien.

(2) M. Hequet, *Traité de la Digestion.*

xxiv *AVERTISSEMENT.*  
 des viandes ? d'aider les fonc-  
 tions de l'estomach en exci-  
 tant ses facultés, & souvent  
 de changer les alimens soli-  
 des en une espece de chyle  
 artificiel, comme on le voit  
 par les extraits & les restau-  
 rans. Mais combien la pro-  
 preté de la cuisine ne contri-  
 buë-t-elle pas à la santé ? rien  
 ne sort des mains du Cui-  
 nier, qui n'ait pour ainsi dire  
 passé par la coupelle, & qui  
 ne soit bien purifié ; les vian-  
 des les plus grossieres y dépo-  
 sent par l'action du feu leurs  
 terrestrités, quelquefois mê-  
 me elles perdent entierement  
 leurs qualités naturelles &  
 leur

*AVERTISSEMENT.* xxv  
 leur goût, pour prendre un  
 goût tout opposé & des qua-  
 lités tout-à-fait contraires. Je  
 m'engagerois dans un trop  
 grand détail, si je développais  
 ces différentes idées ; je laisse  
 à de meilleurs défenseurs que  
 moi, à faire l'apologie de la  
 cuisine, & je me contente-  
 rai de remarquer comme un  
 monument glorieux pour cet  
 art, qu'un des plus grands  
 Medecins du monde ne l'a  
 pas jugé indigne de son atten-  
 tion. On trouvera dans mon  
 Ouvrage la façon d'une sau-  
 ce fort à la mode, appelée  
*sauce à la Chirac* ; ce n'est au  
 fond qu'une sauce ancienne,

xxvj *AVERTISSEMENT.*  
 mais qui a été perfectionnée sur une idée suggerée par M. Chirac. Nous avons en France plusieurs Grands Seigneurs qui, pour s'amuser, ne dédaignent pas de parler quelquefois cuisine, & dont le goût exquis contribué beaucoup à former d'excellens Officiers. Comme le goût corporel & le goût spirituel dépendent également de la conformation des fibres & des organes destinés à operer leurs diverses sensations, la finesse de ces deux sortes de goûts, prouve assurément la finesse des organes qui leur sont propres, & par consequent on

*AVERTISSEMENT.* xxvij  
 peut, ce me semble, remonter du goût corporel à un principe très-délicat qui lui est commun en quelque façon avec le goût purement spirituel.

Il ne me reste plus qu'à rendre compte du dessein & du plan de l'Ouvrage que je donne au Public : on verra que mon but n'a point été d'apprendre à faire la cuisine. Nous avons sur l'ancienne & sur la moderne plusieurs Ouvrages qu'on peut consulter ; ceux même qui ne roulent que sur l'ancienne qui est la base de la nouvelle, peuvent être en-

c ij

xxviii *AVERTISSEMENT.*  
 core aujourd'hui très-utiles, pourvû qu'on sçache travailler, parce qu'il ne s'agit dans le fond que de simplifier certaines choses & d'en perfectionner d'autres, conformément au goût nouveau. Suivant l'usage de ceux qui écrivent sur des matieres particulieres, je devois faire ici la critique des Ouvrages qui ont precedé le mien ; mais c'est un droit que je laisse volontiers aux Auteurs de profession, & que je n'ai point d'ailleurs encore acquis, parce que je regarde cette critique comme un engagement à mieux faire que

*AVERTISSEMENT.* xxix  
 les autres. Pour revenir à mon Ouvrage, après une liste des potages gras & maigres, je fais l'anatomie des grosses viandes ou de la viande de boucherie ; j'indique les differens usages que l'on en fait à la cuisine, & leurs divers degrés de bonté. Ce détail comprend l'histoire du Bœuf, du Veau, du Mouton, & de l'Agneau que je n'ai point séparé du Mouton : le Cochon qui est d'une si grande ressource, suit naturellement, & fait la matiere d'un article particulier : après cela je passe à la volaille, & de suite à la venaison & au gibier,

c iij

