

Cozinheiro Imperial:

intercâmbios gastronômicos e
identidade nacional no primeiro
receituário brasileiro

Cozinheiro Imperial: gastronomic
exchange and national identity in the
first Brazilian prescription

PATRÍCIA M. S. MERLO

Doutora em História Social pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), e Professora do Programa de Pós-graduação em História da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES)

patricia.merlo@gmail.com

RESUMO: O século XIX foi marcado por uma série de mudanças estruturais que impactaram diretamente o Brasil. O Rio de Janeiro converteu-se no modelo de comportamento que deveria moldar o país. Nesse palco, a elite local buscou se europeizar, assinalando mais profundamente a distinção entre os vários grupos que compunham essa sociedade. Foi nesse contexto que ocorreu a publicação do primeiro receituário brasileiro impresso, *Cozinheiro Imperial*, de 1840. Interessa-nos nesse artigo, a partir de uma análise qualitativa das edições da obra, refletir sobre suas matrizes, a relação com os temas que marcaram os debates europeus sobre a temática da alimentação nesse período, bem como os indícios do delineamento de uma identidade nacional, na segunda metade dos oitocentos.

PALAVRAS-CHAVE: Cozinheiro Imperial; História da Alimentação; Século XIX.

ABSTRACT: The nineteenth century was defined by a series of structural changes that directly impacted Brazil. Rio de Janeiro became the model of behavior that should shape the country. On this stage the local elite sought to become Europeanized, highlighting the distinction among the various groups that made up that society. It was in this context that the publication of the first printed Brazilian recipe, *Imperial Cook* of 1840, was printed. It is interesting in this article, from a qualitative analysis of the editions of the work, to reflect on their matrixes, the relation with the themes that marked the debates on the theme of food in this period, as well as the signs of the delineation of a national identity in the second half of the nineteenth century.

KEYWORDS: Cozinheiro Imperial; History of Food; 19th Century.

A chegada da Corte lusa, em 1808, impactou de inúmeras formas a América Portuguesa e a cidade do Rio de Janeiro, em especial. Ao se tornar o centro político-administrativo do Império português, a cidade, que já era capital da colônia desde 1763, sofreu grandes e céleres transformações, se convertendo, em pouco tempo, em um dos principais núcleos urbanos das Américas e um dos maiores centros comerciais do Atlântico Sul.

Dentre as mudanças no aspecto físico da cidade destacam-se a expansão dos limites geográficos e a atribuição de novas funções a diversos espaços, além da demanda por grandes investimentos em obras de melhoria da precária infraestrutura existente. Essas transformações urbanas e sociais, impulsionadas pelo novo posicionamento político do Rio de Janeiro, foram concebidas como um projeto civilizador. A intensificação do comércio internacional e a presença de várias delegações estrangeiras tornaram a cidade mais atraente e cosmopolita.

Paulatinamente, a corte carioca foi se tornando uma espécie de laboratório do processo civilizacional que atingiria o Brasil oitocentista: “Maior porta de entrada das novidades européias, o Rio de Janeiro passou a ser o local de desfile e difusão, para todo o Império, do progresso, das novas diversões e práticas culturais, da moda e dos valores requintados” (VAINFAS, 2002, p. 176).

Foi nesse contexto que ocorreu a publicação do primeiro receituário brasileiro impresso. *Cozinheiro Imperial* data de 1840 e foi um sucesso ao longo de boa parte do século XIX, com 10 edições até 1887. Interessa-nos nesse artigo refletir sobre as matrizes da obra, sua relação com os temas que marcaram os debates europeus sobre a temática da alimentação nesse período, bem como os indícios do delineamento de uma identidade nacional.

Cozinheiro Imperial: entre apropriações e adaptações

Em meados do século XIX, a sociedade brasileira se pretendia “civilizada”. Nesse contexto, é que devemos procurar compreender a circulação de manuais de etiqueta e a preocupação com o comer e o estar à mesa. Além disso, a alimentação havia se convertido em um dos temas favoritos entre os círculos ilustrados europeus, sobretudo em Paris, grande fonte inspiradora da elite carioca.

De fato, foi nesse período que a *gastronomia* se constituiu em um campo autônomo por meio dos discursos em torno da cozinha e do comer. As figuras do chefe de cozinha, do gastrônomo e do *gourmet* se consolidaram

como arautos dessa nova ciência do bem comer cuja finalidade era cuidar dos homens com a melhor, leia-se a mais saborosa, alimentação possível. Como destacou Cristina Couto (2011, p. 114):

As raízes do termo gastronomia e sua definição estabelecida em dicionários franceses do século XIX já apontam para a explicação do consumo alimentar tanto em termos de uma arte como de uma ciência. A Larousse define gastronomia como uma arte que merece andar ao lado da literatura e que é, mais do que qualquer outra paixão, suscetível de raciocínio e de administração.

Propondo-se a oferecer ao Brasil um manual da “ciência culinária”, que equiparasse o país às nações europeias e que preenchesse a lacuna até então deixada pelas compilações portuguesas, que já não mais satisfaziam aos desejos dos brasileiros, é que se publicou o *Cozinheiro Imperial*. Ao menos é essa a explicação que aparece na *Nota de Advertência* (1840, p. V) presente na estreia da obra:

No numero das artes uteis e indispensaveis á vida do homem civilizado, uma ha que, de poucos anos a esta parte, tem marchado com passo gigantesco. Esta é a sciencia culinaria, cuja feliz influencia, ao mesmo tempo que concorre para o estado saudavel do nosso corpo, estreita os laços da sociedade (...). As nações as mais adiantadas em industria e civilização cultivão assiduamente esta nobre sciencia, e fazem apparecer os seus misteres em numerosas publicações; que formão o Manual dos artistas em cozinha.

Segundo os editores:

Ao Brazil faltava ainda um Tratado especial da arte culinária. Apenas contando uma ou duas compilações, ha muito tempo publicadas em Portugal, e que não satisfazem os desejos pela falta de variedade de pratos, explicações necessarias e numero de receitas muito atrasadas, á vista do estado actual da sciencia, geralmente sensivel era uma tal necessidade, e tempo era portanto de satisfaze-la.

Como é possível perceber, a *Nota* procura aproximar a obra da linguagem adotada pela ciência gastronômica em emergência, reforçando a as-

sociação entre culinária, saúde e civilidade. Outra informação interessante é que apesar de desconhecermos a identidade de R.C.M., autor da obra, o mesmo se intitula como “Chefe de Cozinha”, aos moldes das publicações europeias:

O fato de o autor se intitular chef pode ter sido uma forma de conferir respeitabilidade à obra, reafirmando uma antiga tradição na história da edição dos livros de cozinha, cujas obras mais divulgadas, desde a Idade Média, foram escritas por cozinheiros experientes, a serviço das grandes casas da nobreza europeia (ALGRANTI, 2009, p. 2).

Contudo, apesar do tom inovador e da promessa de atualização da ciência culinária, o primeiro receituário brasileiro nutre-se, consideravelmente, de duas obras portuguesas anteriores a ele — *Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues, publicada pela primeira vez em 1680, e *Cozinheiro Moderado* de Lucas Rigaud, datado de 1780 (VIANA JR., 2015).

Vale lembrar que a compilação de receitas de outras publicações foi prática recorrente também nos receituários europeus. Entretanto, deve-se destacar que R.C.M. teve cuidados especiais em atualizar pesos e medidas, a fim de viabilizar a execução das receitas que compilou. Do mesmo modo, revisou e ampliou a segunda edição de sua obra, adicionando anexos e apêndices, ainda que estes fossem tão antigos quanto a maior parte das receitas expostas.

Quando comparado com publicações europeias do século XIX, *Cozinheiro Imperial* se revela muito mais próximo dos receituários mais antigos. Ainda que incorpore nas edições seguintes novas receitas, especialmente, do *Arte do Cozinheiro e do Copeiro*, de autoria atribuída a Visconde de Vilarinho de S. Romão, publicada em Portugal em 1842 e reeditada em 1845. Essa obra lusa compila receitas francesas em voga, apresentando alguns conhecimentos de química e nutrição.

Talvez nesse aspecto seja importante considerar que, em Portugal, as publicações culinárias do século XIX buscavam conectar-se ao seu tempo e ao desenvolvimento científico alcançado nos assuntos relativos à alimentação, ainda que em menor medida que os livros franceses. Mas, no Brasil, ainda se estava vivenciando a fixação de um discurso sobre a alimentação. Isso pode ser compreendido à luz tanto de suas relações com a prática culinária, ou seja, com a elaboração efetiva das receitas e seu consumo, quanto com seu aspecto discursivo, ou seja, aquilo que se deve ou não comer (COUTO, 2011, p. 152).

Um indício nesse sentido é a inclusão nas edições posteriores do adendo “Sobre a cortesia e comedimento que deve observar à mesa o bom gastrônomo” e “sobre boas maneiras à mesa”, que continham uma série de prescrições, algumas delas divulgadas nos manuais de civilidade editados desde o século XVI. De fato, a literatura sobre civilidade foi corrente na Europa moderna:

Do século XVIII até o início do século XIX, a civilidade conheceu sua mais ampla divulgação social. Contudo, a partir daí é vista apenas como uma polidez empobrecida. Exatamente por se dirigir a todos, a civilidade se vê destituída de profundidade. Os homens das Luzes denunciam as convenções abusivas que limitam e deformam as relações entre os homens (MACHADO; MERLO, 2017, p. 47).

No Brasil, entretanto, a necessidade de controle dos corpos e dos gestos era uma realidade. Saber receber denotava civilidade por parte do anfitrião, assim como saber se portar qualificava o conviva. Para a *boa sociedade* era imperativo aristocratizar-se, adotando costumes e valores que possibilitassem aproximar-se de seus pares europeus e distinguir-se do resto da população. Assim, era necessário buscar o refinamento das maneiras e a sofisticação do gosto (RAINHO, 1995, p. 139).

Podemos apontar essa busca por uma identificação com os padrões europeus também na permanência de ingredientes como alcachofras, trufas, várias espécies de favas, bem como em diversas receitas com carne de veado, lebre, codornizes, lampreia e salmão, além de uma infinidade de doces feitos com amêndoas e frutas típicas do hemisfério Norte.

A seleção de ingredientes reforça também o público a quem se direcionava a publicação: aqueles que tinham elevado padrão econômico. Afinal, para a maior parte da população, o custo de muitos desses produtos tornava seu consumo inviável. Contudo, como já destacado por Luis Felipe de Alencastro (2008, p. 37):

A corte, as embaixadas estrangeiras, o comércio marítimo, as escalas contínuas de viajantes que cruzam o Atlântico Sul, a chegada de profissionais europeus, engendram no Rio de Janeiro um mercado de hábitos de consumo relativamente europeizados.

Aliás, o gosto requintado da elite carioca foi notado por George Gardner, superintendente britânico dos Jardins Botânicos Reais do Ceilão, em visita ao Brasil entre 1836 e 1841. Segundo ele:

O grande desejo dos habitantes da cidade parece que é dar-lhe ares europeus, o que até certo ponto já acontece, em parte pelo influxo dos próprios europeus, em parte pelos próprios brasileiros que têm visitado a Europa para se educarem ou para outros fins (GARDNER, 1942, p. 5).

De fato, a capital política, econômica e cultural do Império converteu-se em um padrão de comportamento que moldou o país pelo século XIX. Nesse contexto, era preciso instruir as elites na arte de cozinha e de receber bem, o que poderia significar estabelecer uma fronteira bem nítida entre a cozinha cotidiana e trivial e a culinária sofisticada destinada aos banquetes. Se, por um lado os produtos sempre poderiam ser substituídos, por outro, as técnicas, os utensílios e a ordem dos pratos em um banquete deveriam seguir os modelos europeus.

De modo geral, a primeira edição de *Cozinheiro Imperial* passa ao largo de ingredientes locais, com exceção de frutas como caju, ananás e pitangas incluídas durante o transporte das receitas originárias da obra *Cozinheiro Moderno* de Rigaud. Tal ausência parece indicativo da falta de apreço das elites nacionais pela culinária local e a necessidade de importação de modelos europeus de comportamento referentes à mesa, ainda em meados do século XIX. Foi apenas nas edições posteriores que começam a aparecer indícios de uma cozinha brasileira, como veremos.

Outro aspecto interessante a ser observado no receituário brasileiro diz respeito ao uso da palavra *gosto*, tão em voga no século XIX. É importante lembrar que a obra magna sobre o tema foi publicada em 1825, *Physiologie du goût*, de autoria do gastrônomo francês Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826). Seu livro é considerado um dos principais tratados do século XIX a discutir a questão do gosto. Ressaltando o conhecimento científico, a gastronomia afastava assim, definitivamente, a “fome” do “gosto”, civilizando o apetite (FERGUSON, 1998).

Na edição do receituário brasileiro de 1840, encontramos 148 vezes o uso da palavra *gosto*, sendo que em 104 temos a expressão *bom gosto*. Na grande maioria das vezes o *gosto* está associado ao paladar ou ao sabor de determinado prato ou ingrediente. Apenas em duas receitas encontramos orientações sobre como proceder com *bom gosto* no sentido de refinamento.

Já na 10ª edição, datada de 1887, a palavra *gosto* aparece 198 vezes, enquanto a expressão *bom gosto* aparece 119, sendo utilizada no sentido de refinamento em sete receitas. Em outras 11 receitas encontramos o uso da palavra *gosto* associada à preferência individual.

Esses dados parecem sugerir certa proximidade do *Cozinheiro Imperial* com a literatura gastronômica produzida no século XIX que apresentava, com frequência, uma articulação entre o gosto, as regras higiênicas e os conhecimentos científicos como critérios daquilo que se devia comer. Nesse aspecto cabe lembrar que *Arte do Cozinheiro e do Copeiro* inaugurou em Portugal a reprodução do modelo francês amplamente divulgado por *Physiologie du goût*. Como uma das fontes portuguesas que abasteceu o *Cozinheiro Imperial*, é possível que as questões relacionadas ao *gosto* tenham sido herdadas dessa publicação.

À brasileira: ingredientes e sabores locais no Cozinheiro Imperial

O processo de independência política e a constituição do Estado nacional brasileiro se enraizaram entre 1840-1860. Paulatinamente, procurou-se divulgar o nacional e fortalecer um certo projeto de nação que começava a ser grafado pelo recém-criado Instituto Histórico e Geográfico do Brasil: “[...] um discurso, marcado pelo romantismo, de exaltação de sua natureza esplendorosa, de sua flora exuberante e de sua numerosa e variada fauna” (EL-KAREH, 2013, p. 290).

No plano internacional, a questão da identidade também ganhava forças. Nesse sentido, no século XIX, surge um discurso baseado, entre outras coisas, na gastronomia, onde a mesa torna-se a expressão de uma identidade que pode ser vista tanto nos pratos quanto nos gestos que acompanham as práticas comensais.

De fato, as obras culinárias da segunda metade do século XIX passaram a apresentar pratos entendidos como específicos do país em número cada vez maior, apesar das chamadas cozinhas regionais terem vivenciado um processo de aceleração no século XX (BRAGA, 2014). Tratando sobre o tema, Massimo Montanari (2008, pp. 135-136) destaca que a ideia de “cozinha regional é uma invenção recente [...] são processos de lentas fusões e mestiçagens, desenca-deadas nas áreas fronteiriças e, depois, arraigadas nos territórios como emblemas da autenticidade local, mas cuja natureza é sempre híbrida e múltipla”.

Nesse contexto inicial de nacionalização da cozinha, podemos incluir as últimas reedições do *Cozinheiro Imperial*. Apesar da nota de abertura da quinta edição anunciar a inclusão de “saborosíssimos quitutes brasileiros, como sejam vatapás, carurús, angus, caris, moquecas ou moquencas de peixe”, a flora e a fauna brasileiras caíram em quase completo esquecimento. É na versão de 1877 (7ª edição) que encontramos oito receitas à brasileira.

A despeito da esmagadora presença de preparos aos moldes internacionais, podemos perceber indícios de um lento delineamento de uma cozinha abasileirada. As receitas apresentadas são: *sopa de abóbora à brasileira*; *angú à brasileira*; *carne de porco com quiabos à brasileira*; *bolos ou almôndegas de bacalhao à brasileira*; *bacalhao cozido à brasileira e à portuguesa*; *camarões com caju à brasileira*, *feijões verdes com camarões à brasileira* e *doce do Brasil*. Também nessa edição encontramos três indicações de *farinha de mandioca*, cinco de *farinha de milho* e dois preparos com *feijões pretos*.

Como é sabido, a farinha de mandioca, o milho e o feijão preto estavam na base da alimentação cotidiana no Brasil (CASCUDO, 2011; SILVA, 2005), o que, quem sabe, justifique seu ocultamento em nosso primeiro livro de cozinha, em função de sua trivialidade. Como não é difícil de se imaginar, a comida cotidiana ainda não era o foco dos livros de receitas. Cristiana Couto (2011, p. 193) pontua que:

Algumas (poucas) receitas de caráter mais “brasileiro”, conforme prometido pelos editores, aparecem na 5ª edição de *Cozinheiro Imperial*. Além da provável e ainda tímida influência de um discurso nacionalista emprestado à matéria culinária — considerando-se o período em que a edição foi publicada (entre 1859 e 1874) —, a mudança de estatuto nutricional de alguns alimentos pode ajudar na explicação do estabelecimento de alguns pratos neste receituário cujo modelo é, quase inteiramente, europeu.

Por outro lado, a inclusão limitada desses ingredientes pode apontar para a ampliação do público leitor que teria favorecido um caráter mais nacional ao receituário, apesar da clara preferência do autor pelo gosto europeu. De todo modo, os saberes culinários instituídos pela cozinha europeia, formalizados numa linguagem padrão e dentro de uma lógica sequencial, formam a característica mais evidente de toda a obra.

Cabe lembrar que, no século XIX e durante parte do XX, a hegemonia culinária pertenceu a uma cozinha internacional cujo centro estava na

França e principalmente nos grandes restaurantes de Paris, entendida como o centro cultural da Europa e da civilização dos costumes. Tratando sobre o assunto, José Manuel Sobral (2007, p. 15) afirma que:

Essa cozinha [francesa], a única que merecia ser contemplada nos grandes livros de cozinha do século XIX em Portugal, era aquela que era mais valorizada pela elite dominante: a Corte, a aristocracia, a alta burguesia, os círculos políticos. A cozinha vernácula, plebeia, consumida pela maioria, que reflectia origens regionais distintas, não era consagrada socialmente.

Essa é também a realidade que caracterizou as produções brasileiras. Tanto no plano internacional quanto no nacional, a alta sociedade não achava que qualquer prato regional se sobrepusesse em valor à alta cozinha internacional de matriz francesa. As elites, ao menos nas ocasiões mais importantes, se identificavam com uma cozinha importada, cosmopolita, internacional, produto de chefes, a qual assegurava a sua preeminência em termos sociais, num tempo em que essa cozinha representava o topo do refinamento e da sofisticação. Ainda assim devemos notar que essa cozinha internacionalizada não refletia o comer da maioria e nem mesmo uma imagem da totalidade da comida da elite. Mas, seria preciso esperar outras publicações para que uma codificação de preparações alimentares correntes viesse a lume.

Considerações finais

Como esboçado ao longo do texto, o século XIX foi marcado por uma série de mudanças estruturais que impactaram diretamente o Brasil. O Rio de Janeiro, capital, corte da monarquia, maior porto do território, converteu-se no modelo de comportamento que deveria moldar o país.

Nesse palco, a elite local buscou se europeizar, assinalando mais profundamente a distinção entres os vários grupos que compunham essa sociedade. A chegada de profissionais europeus e a forte presença de estrangeiros engendraram no Rio de Janeiro um mercado de hábitos de consumo cosmopolitas. O afrancesamento seduzia as elites locais com as modas parisienses e seus padrões de civilidade irradiavam daí para o resto do país.

O primeiro receituário brasileiro nasceu nesse cenário, *Cozinheiro Imperial*, publicado em 1840. Sua principal base foram os livros portugueses:

Arte de Cozinha, de autoria de Domingos Rodrigues, publicado em 1680, e *Cozinheiro Moderno*, de Lucas Rigaud, datado de 1780. Soma-se a isso a influência francesa, em menor medida. Diferentemente de Portugal, no Brasil ainda se estava vivenciando a *fixação de um discurso sobre a alimentação*, tanto nas relações com a prática culinária, quanto com seu aspecto discursivo. Por isso, muitas novidades ligadas à emergência da gastronomia aparecem de maneira pálida em *Cozinheiro Imperial*.

De fato, o primeiro livro de cozinha brasileiro não atesta uma “culinária brasileira”, mas suas reedições parecem apontar que a ampliação do público leitor implicou na reinterpretação e inclusão de ingredientes e modos de preparo mais ao gosto local. Acreditamos que o uso crescente de ingredientes locais e de receitas à brasileira pode ser interpretado como indício do lento delineamento da cozinha nacional, que caracterizou a emergência das cozinhas regionais no final do século XIX.

Referências bibliográficas

- ALENCASTRO, Luís Felipe. **História da vida privada no Brasil**: Império. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.
- ALGRANTI, Leila M. "História e historiografia da alimentação no Brasil" (séculos XVI a XIX). In: FRAGOSO, João et al. **Nas Rotas do Império**. Vitória: EDUFES, 2010.
- BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. Da dietética à gastronomia regional portuguesa: um estudo de caso. **ArtCultura**, Uberlândia, v. 16, n. 28, pp. 129-142, jan-jun.2014.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A Fisiologia do Gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 2005.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.
- COUTO, Cristiana. **Alimentação no Brasil Imperial**: elementos para um estudo de questões dietéticas, químico-médicas e da fisiologia do gosto. Tese (Doutorado em História da Ciência). Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. São Paulo, 250 p., 2011.
- EL-KAREH, Almir Chaiban. Comer papagaio e ser brasileiro: receitas culinárias e construção da identidade brasileira. **Demetra: alimentação, nutrição & saúde**. n. 8 (Supl.1.). Rio de Janeiro: Uerj, pp. 289-308, 2013.
- FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FERGUSON, Priscilla Parkhurst. A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th Century France. **The American Journal of Sociology**, 104, nº 3, pp. 597-641, nov. 1998.
- GARDNER, G. **Viagens no Brasil, principalmente nas Províncias do Norte e nos Distritos do Ouro e do Diamante durante os anos 1836-1841**. São Paulo: Editora Nacional, 1942.
- OLIVEIRA, Josemar Machado; MERLO Patrícia M. S. **A Época Moderna e a construção da dicotomia entre o público e o privado**. Vitória: Universidade Federal do Espírito Santo/Secretaria de Ensino a Distância, 2017.
- MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008.
- VIANA JÚNIOR, Fernando Santa Clara. **Dos Sabores Fortes aos Suaves**: os limites da modernização à francesa nos livros de cozinha da corte portuguesa, 1680-1780. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória, 149p., 2015.
- RAINHO, Maria do Carmo Teixeira. A distinção e suas normas: leituras e leitores dos manuais de civilidade – Rio de Janeiro, século XIX. **Acervo: Revista do Arquivo Nacional**. Rio de Janeiro: v. 8, número 01/02, janeiro/dezembro 1995.
- SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca**: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: SENAC, 2005.
- SOBRAL, José Manuel. Nacionalismo, culinária e classe: a cozinha portuguesa da obscuridade à consagração (séculos XIX-XX). **RURIS** — Revista do Centro de Estudos Rurais, Campinas/Unicamp, v. 1, nº 2, pp. 13-52, setembro de 2007.
- VAINFAS, Ronaldo. **Dicionário do Brasil Imperial (1822-1889)**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2002.

FONTE PRIMÁRIA

Cozinheiro Imperial ou Nova Arte do Cozinheiro e do Copeiro em Todos os seus Ramos Contendo as Mais Modernas e Exquisitas Receitas, Para com Perfeição e Delicadeza se Prepararem Diferentes Sôpas e Variadíssimos Manjares de Carne de Vacca, Vitella, Carneiro, Porco e Veadado; de Caris, Vatapás, Carurús, Angus, Moquécas e Diversos Quitutes de Gôsto Exquisito; de Aves, Peixes, Mariscos, Legumes, Ovos, Leite; o Modo de Fazer Massas e Doces Precedido do Methodo Para Trinchar e Servir Bem a Mesa com uma Estampa Explicativa e Seguida de um Diccionario dos Termos Technicos da Cozinha Por R. C. M. Chefe de Cozinha. 7ª ed. Rio de Janeiro: Eduardo & Henrique Laemmert, 1877.

Recebido em 02/05/2018

Aprovado em 20/05/2018