

Carmen Soares
Cilene da Silva Gomes Ribeiro
(coords.)

MESAS
LUSO-BRASILEIRAS
ALIMENTAÇÃO, SAÚDE & CULTURA

VOLUME II

IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS

PUCPRESS

NAS PÁGINAS DO *JORNAL DAS MOÇAS*: PRINCÍPIOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR EM TEMPOS DE GUERRA (1914-1918)

(Inside the pages of the *Jornal das Moças*: principles
of food security in times of war (1914-1918))

MARIA CECILIA BARRETO AMORIM PILLA
PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ
PROJETO DIAITA: PATRIMÔNIO ALIMENTAR DA LUSOFONIA
CECILIAPIIIA@GMAIL.COM

RESUMO: O estudo dos registros relativos aos alimentos contidos em revistas femininas propicia o resgate dos valores das cozinhas regional e local, carregadas da história e da cultura alimentar. Dessa forma, pode nos trazer a possibilidade de uma reflexão sobre as interações sociais reveladas a partir da transcrição dos saberes culinários, indicando certos padrões alimentares. A partir dessa premissa é que se quer analisar a fonte *Jornal das Moças*, um periódico semanal produzido na cidade do Rio de Janeiro entre 1914 e 1965, com circulação nacional, no que diz respeito ao espaço reservado aos alimentos, seu consumo, armazenamento e preparo. Analisando esse periódico entre os anos 1914-1918, pretende-se relacionar o papel feminino dentro do lar com a questão da segurança alimentar, principalmente no que concerne à construção de um patrimônio alimentar, uma vez que suas páginas trazem referências aos diversos aspectos relacionados ao preparo de alimentos, como parte do zelo e da manutenção da casa. Nesse sentido, algumas questões se impõem: como os alimentos aparecem na fonte analisada – *O Jornal das Moças* – no período de 1914 a 1918? Em que medida os temas se relacionam a questões como segurança alimentar e o papel feminino no lar? Uma revista especialmente dirigida ao público feminino traz menções ao conflito mundial que eclodiu em meados do ano de 1914? E, se o faz, de que forma aborda tal fato nas reportagens, artigos, propagandas sobre alimentos?

PALAVRAS-CHAVE: *Jornal das Moças*, patrimônio alimentar, espaços do feminino, cultura alimentar, segurança alimentar.

ABSTRACT: The study of records related to food in female magazines provides the rescue of values of the regional and local cuisine, which are charged of history and food culture. In this way, this type of study can bring us the possibility of a reflection on the social interactions revealed from the transcript of culinary knowledge, indicating certain eating patterns. From this premise is intended to analyze the sources, the *Jornal das Moças* (Journal of Young Women) – a weekly magazine produced in the city

of Rio de Janeiro between 1914 and 1965 with national circulation –, regarding to everything involving food preparation and the space reserved for food, consumption, storage and preparation. Thus, analyzing the pages of this periodical between the years 1914-1918, would seek to link the feminine role in the home with the issue of food security especially regarding to the construction of a food heritage, since its pages have references about everything involving food preparation, and the care and maintenance of the house. In this sense, a question arises: how foods appear in the analyzed source – the magazine *Jornal das Moças* – in the period 1914-1918? How the extent of these themes are related to issues such as food security and the female role at home? A magazine specially directed to women brings references to the global conflict that erupted in mid-1914? And if it does, how they approach this fact in the reports, articles and advertisements on food?

KEYWORDS: *Jornal das Moças*, food heritage, feminine spaces, food culture, food security.

A temática que envolve o acesso da população em geral a alimentos de qualidade se relaciona diretamente com a Segurança Alimentar e esta, por sua vez, aos Direitos Humanos, pois, conforme conceito definido pela FAO (Food and Agriculture Organization) em 1996, “A segurança alimentar existe quando toda pessoa, em todo momento, tem acesso físico e econômico a alimentos suficientes, inócuos e nutritivos para satisfazer suas necessidades alimentares e preferências quanto aos alimentos, a fim de levar uma vida saudável e ativa”. Nesse sentido, as preocupações alimentares devem ser mais abrangentes do que o “comer”, mas sobretudo devem versar sobre “o que comer” e “o que não comer”. Para tanto, dizem as autoridades e estudiosos da área que é emergente que a Segurança Alimentar seja estudada em sua dimensão de patrimônio cultural e de identidade¹.

Conforme nos alerta Belik e Siliprandi², a definição de segurança alimentar vai além do simples abastecimento, devendo-se considerar também as preferências, a nutrição, o armazenamento, tanto no que diz respeito às escolhas e necessidades coletivas como as individuais. E é justamente a satisfação

¹ O Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional propôs em carta política, resultante do VII Encontro Nacional ocorrido em 2013 em Porto Alegre (RS), que é urgente que se defenda a comida como um patrimônio, pois se acredita que só assim será possível enfrentar as questões relativas à Soberania e à Segurança Alimentar e Nutricional brasileiras. Com esse intuito, lançou-se uma campanha denominada “Comida é Patrimônio”, que pretende instigar uma reflexão a partir de quatro temas: Comida é bem material e imaterial; Comida é identidade, memória e afeto; Comida é diálogo de saberes; Modos de viver, produzir e comer. Para mais informações sobre essa campanha e outras orientações quanto aos fóruns já realizados, consultar o site do Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, disponível em: <<http://www.fbssan.org.br/index.php?lang=pt-br>>.

² Belik, Siliprandi 2010: 189.

dessas escolhas alimentares que se deseja pesquisar, já que elas podem revelar questões relativas à vida doméstica e ao gênero – em especial, as mulheres de uma certa camada social urbana que ainda não haviam entrado no mercado de trabalho e que tinham, dentro de seu domicílio, grande responsabilidade relativa à sua “natureza” feminina como nutrizes.

O estudo do patrimônio alimentar propicia assim uma análise material, ou seja, dos artefatos utilizados para a produção e a preparação dos alimentos (eletrodomésticos, objetos da cultura material) e do próprio alimento, bem como o estudo da dimensão imaterial, das práticas, dos saberes e dos sabores – sendo que as análises se completam e complementam uma a outra. Ou seja, é preciso um estudo do todo, tanto da dimensão material como da imaterial, bem como das relações estabelecidas entre elas.

A preocupação em torno da comida é, antes de mais nada, uma preocupação com a própria sobrevivência. A escassez e a abundância estão presentes na vida do homem ao longo de toda a sua história. Atualmente, discute-se muito intensamente o significado de uma alimentação adequada e, uma vez reconhecida, como garanti-la a toda a população. Dessa forma, crescem discussões sobre agricultura familiar camponesa e indígena; conceitos e reflexões sobre patrimônio alimentar brasileiro; formas de consumo dos sabores e saberes tradicionais. Afinal, a alimentação é um direito social previsto no Brasil na Emenda Constitucional n.º 64/2010 e, ao lado da preocupação com o combate à fome, o país também tem se deparado com a necessidade de frear o aumento assustador de pessoas com sobrepeso ou excesso de peso.

Quando o tema é a comida, seu caráter meramente biológico nem sempre é o que mais chama a atenção ou atrai “juntando água na boca”. O que o assunto suscita, em geral, é a sua relação com os aspectos sociais, econômicos, políticos, religiosos e, sobretudo, culturais, afinal, a alimentação é uma das formas de expressão da cultura de uma sociedade.

Diante disso, considera-se que o estudo dos registros contidos em revistas femininas pode contribuir para recuperar e conhecer certas características da cozinha em um certo período, qual seja, entre 1914 e 1918, tempo de duração da Primeira Guerra Mundial. O que se quer é conhecer como o tema da alimentação aparece nos números da revista no recorte temporal analisado, bem como de que forma o conflito é mencionado nas páginas do periódico e suas conexões com o papel feminino em relação ao lar e aos alimentos.

O presente trabalho faz parte de uma pesquisa maior³, que envolve o levantamento e organização, fichamento e análise de todo material sobre

³ Desde 2013 desenvolvo uma pesquisa que envolve alunos de graduação junto ao Programa Institucional de Iniciação Científica (PIBIC) da Pontifícia Universidade Católica do Paraná, sendo parte desse projeto financiado por esta instituição em forma de bolsas para os alunos pesquisadores. Para o presente trabalho, participou como pesquisador no levantamento

alimentação presente no período *Jornal das Moças*, de 1914 a 1965, período de sua circulação. O fichamento das fontes é primordial quando se deseja analisar periódicos, pois facilita a visualização e a sistematização das informações.

Metodologicamente falando, tratou-se de uma pesquisa de análise de fontes primárias, o *Jornal das Moças*, entre os anos 1914 e 1918. Foram realizadas as leituras das fontes buscando quaisquer menções sobre os alimentos. Desde o início, constatou-se que havia um espaço em que o tema era recorrente: a coluna “De tudo um pouco”. Priorizou-se na análise: o nome das receitas, o conteúdo geral delas (ingredientes e modos de preparo) e o sabor predominante (doce, salgado ou neutro).

Importante ressaltar preliminarmente a escolha no título da pesquisa do termo Segurança Alimentar, que surgiu “formalmente” logo após o conflito analisado, qual seja, a Primeira Guerra Mundial. Para muitos estudiosos, este conceito está presente no Ocidente, ainda que não em sentido idêntico, desde a Idade Média, mas teria retornado com maior destaque a partir da Grande Guerra (1914-1918). Nesse período, o termo era fortemente associado ao conceito de Segurança Nacional e à capacidade de cada país produzir sua própria alimentação. No entanto, é somente a partir da Segunda Guerra Mundial e da criação da Organização das Nações Unidas, em 1945, que o conceito ganha força.

I. A MULHER E A *BELLE ÉPOQUE* BRASILEIRA

Pudim Amarra-Marido

*Dois pires de batatas-doces, cozidas e penetradas;
um pires, mal cheio, de farinha de trigo,
leite dum côco,
uma chícara, mal cheia, de manteiga,
6 ovos, as claras batidas separadamente.
Bate-se tudo bem, unta-se a fôrma,
com a calda queimada ou manteiga,
e leva-se para cosinhar em forno quente.*

Quando estiver prompto, podem crêr... que o marido esta amarrado.⁴

O Brasil do final do século XIX e do início do XX é um país embalado por ideias higienistas que influenciaram toda uma estrutura social, induzindo

e organização das fontes o aluno de graduação em História da PUCPR, Lucas Santos Rosa, a quem agradeço a dedicação e o empenho.

⁴ *Jornal das Moças*, edição 34, 01 de outubro de 1915.

a uma série de atitudes e valores. Os modelos de família considerados ideais consideravam que pai e mãe devem proteger o lar, submetendo-se a um Estado vigilante que zela pelo espaço público e privado.

A Proclamação da República, em 1889, trouxe consigo a lei do casamento civil, que mantinha o homem como representante legal da família, concentrando em suas mãos o pátrio poder e dando-lhe legitimidade para administrar os bens do grupo familiar e autorizar a mulher a trabalhar fora do lar⁵. O Código Civil de 1916 perpetuou a figura do marido como cabeça do casal, conservando às mulheres um papel restrito justificado pela sua “natureza” frágil. A posição feminina, juridicamente, portanto, era de subordinação e dependência, especialmente a mulher casada, sendo esta equiparada aos alienados e menores de idade.

Esse também é um período em que o sucesso profissional do marido é considerado um reflexo de sua vida privada. Um lar bem administrado e em harmonia reflete no homem uma capacidade para desenvolver seus negócios, sendo que, conforme Araújo⁶,

[...] os compromissos ligados à ocupação profissional do chefe de família nos setores médios e nas elites determinam o estilo de vida familiar, não só no que se refere à economia doméstica mas também aos horários de convívio, de refeição, de lazer e de descanso do lar.

Apesar de grande parte das mulheres brasileiras não terem instrução, ou a terem de maneira precária, nos centros urbanos e nos lares abastados elas tinham acesso a uma certa leitura. A maior parte dos homens considerava que a educação feminina não deveria ser no campo das ciências, das engenharias, muito menos no das armas, e que seria melhor que elas se instruissem e se interessassem por assuntos relacionados às suas capacidades “naturais”, ou seja, assuntos do lar, cuidados com os filhos, aparência, vestuário, e claro, o tema por excelência, a cozinha e os quitutes. Uma crônica do *Jornal do Brasil*, de 1896, trazida por Araújo⁷, diz, “[...] uma mulher versada nos doces segredos de tornar um homem feliz é amabilíssima, uma mulher formada em Direito seria detestável”.

Entretanto, a leitura como hábito doméstico não era malvista, ainda mais se esta ilustrasse e contribuísse para a construção de um paradigma virtuoso de mulher. Este modelo ia ao encontro dos objetivos veiculados nas revistas femininas, contribuindo para um aprendizado para “apanhar” e “conservar” um marido. É o caso do artigo que toma meia página do primeiro volume

⁵ Somente em 1943, a legislação brasileira irá conceder permissão para a mulher casada trabalhar fora de casa sem a autorização expressa do marido.

⁶ Araújo 1995: 51.

⁷ Ibid. 1995: 71.

do *Jornal das Moças*, denominado sugestivamente “O que a mulher deve ser”. São ao todo 18 passos do que se espera dela, 10 no primeiro volume, quatro no segundo e, por fim, quatro no terceiro volume⁸.

1 – Honrada por dever e não por calculo. É uma triste verdade que nem todas as honradas se casam, mas não é também menos verdade que as maculadas só por excepção se matrimoniam.

2 – Coquette com o homem com a quem amou, mas não com dois ao mesmo tempo, como ás vezes acontece, pois acabará por não apanhar nenhum.

3 – Usar de maior limpeza e asseio possíveis. Aos homens agrada tanto a mulher assejada como desagrada a que se descuida com sua hygiene. Venus, em nudez, a sahir das brancas espumas das aguas, é mil vezes mais bella do que uma senhorita, cheia de enfeites e de oleos.

4 – É de bem que **procure agradar ao homem, pois para isso nasceu**, mas sem que tente deslumbral-o, affectando dotes e qualidades que não possui. Com cadeiras postiças e seios de algodão ateará incendio ao combustivel do amor, ou, quando isso aconteça, bem depressa se extinguirá.

6 – Si esta enamorada e é correspondida, procure, si o seu coração consente, não ceder ao namorado mais do que a boa educação permite. Embriague-o com palavras, com suspiros, com promessas, com lagrimas, mas não consinta nunca que o amor sinta o sabor dos beijos. Póde alguma vez, quando já se sente quasi garantida pelo compromisso amoroso, fingir um instante de distração para que o namorado a beije, reclamando, porém, em seguida, em termos brandos, contra a ousadia. Isso aguçará o desejo do casamento para mais breve.

7 – **Quando for esposa, é que deve, mais do que nunca, galantear o marido, para que este nunca se enfare do amor conjugal.** Deve levantar-se mais cedo do que elle e sempre ás escuras ou sob a penumbra do aposento, para que o marido não a veja desgrenhada.

11 – **Adestrada** em todos os mistéres domesticos. Caso não tenha necessidade de fazel-os executar, servir-lhe-á para dirígil-os, porque quem não sabe uma cousa, não sabe outra.

⁸ *Jornal das Moças*, edição 01, 21 de maio de 1914.

Uma casa limpa e bem dispostos os seus moveis, desperta os instinctos estheticos e dá boa ideia da capacidade da dona da casa.

Acredita-se que o talento culinario de algumas esposas tem produzido a espantosa fecundidade dos escriptores, seus maridos.

12 – Ser um pouco instruida. Conhecer bem, pelo menos, os rudimentos da arithmetica e da leitura. A mulher é o primeiro funcionario do Estado Familiar, pois tem a seu cargo a importante funcção da despeza, cuja anarquia rebentam tantas revoluções.

Do bom desempenho deste cargo depende o equilibrio das finanças domesticas.

A quebra de muitos negociantes é devida, na maior parte, ás qualidades anarchicas e prodigas de suas mulheres.

Quando a cozinha suspende pagamentos, o escriptorio estremece; paralyza-se o serviço de mesa e sobrevem a dispensa geral de empregados, pela ausencia do pagamento de salarios⁹.

Dos 18 pontos foram escolhidos oito (que trazem seus números originais como aparecem nos periódicos), por acreditar que são estes os que melhor ilustram o que se esperava das mulheres nesse tempo. De acordo com esse artigo, aquelas que seguiam tais preceitos seriam as consideradas “bem-sucedidas”, alcançariam o modelo almejado de mulher: casar-se, manter-se casada, ter um lar harmonioso, feliz e bem-administrado. Vê-se neste e em outros artigos veiculados em periódicos ou na literatura em geral que a crença na existência de uma “natureza feminina” voltada ao lar ainda estava bastante em voga, situação que demoraria bastante a esmorecer – e não podemos dizer que hoje desapareceu por completo.

Na edição 87, de 08/02/1917, há um artigo denominado “As paixões e os sentimentos na mulher”, com uma série de lugares-comuns sobre essa dita “natureza feminina”, marcas que caracterizam o gênero. Ao afirmar que “A mulher é um ser essencialmente volúvel”, o autor escreve que vai chamar para si a cólera de algumas mulheres. No entanto, segue o autor, “não há tarefas sem dissabores”, e ele assume a de dizer o que considera verdades, como, por exemplo, “a mulher foi feita para a inconstância”; “nunca, ou quasi, é a razão que a dirige; é quasi sempre o capricho”; “a mulher é assim constituída, é como a hera que se liga a quem a sustem”.

Esse dom natural, essa graça típica do feminino estaria determinada, antes de tudo, pelo fator biológico. O “ser mulher” seria determinante em suas habilidades da vida privada. Como prevê Maluf e Mott¹⁰ sobre os arquétipos femininos do período, “o lugar da mulher é o lar, e sua função consiste em

⁹ *Jornal das Moças*, edição 02, 01 de junho de 1914. Sem grifo no original.

¹⁰ Maluf, Mott 1998: 373.

casar, gerar filhos para a pátria e plasmar o caráter dos cidadãos de amanhã. Sob esta ótica, não existiria realização possível para as mulheres fora do lar”. Considerava-se como verdade “quase” incontestável que as mulheres deveriam se ocupar da casa e os homens do mundo do trabalho.

“Quase” porque nem todas as mulheres pensavam assim. Havia muitas vozes femininas que clamavam por direitos iguais, tanto no que diz respeito aos direitos civis quanto aos políticos.

Tanto é assim que chegavam pela imprensa notícias que traziam algum alento às mulheres que valorizavam a igualdade entre os sexos. É o caso da edição 81, de 1916, que tem como manchete “A obra feminina na actual guerra”, de autoria de A. C. – o que torna difícil saber quem escreveu o texto e qual o seu sexo. A matéria narra a situação de mulheres de países em guerra que saíram de suas casas para trabalhar fora.

Uma verdadeira revolução social opera-se com o actual conflicto europeu. A mulher toma posições salientes no tectrico momento, que arrasta a Europa a uma das mais horríveis rajadas de sangue.

Albert Thomas, personalidade em evidencia no actual gabinete francez, acaba de fazer mais um vibrante apello a todas as mulheres francezas convidando-as a collaborarem na obra da defeza nacional.

[...] Em todos os paizes em guerra a mulher substitue o homem, que segue para os campos da luta afim de pagar o tributo de sangue exigido pelo amor á Pátria; na Inglaterra segundo declaração do ministro do commercio empregam-se 400.000 mulheres em differentes mistéres, sendo em numero maior as que trabalham nas officinas de metalurgia¹¹.

Exaltando as capacidades femininas, o estadista elogiado pelo autor do artigo reforça a ideia da mulher como auxiliar do marido, exercendo um papel coadjuvante. Na ausência do marido, a mulher demonstra ter capacidades plenas em situações de emergência, mas quando as coisas voltam ao “normal”, a mulher reassume seu papel complementar.

Dessa forma, os papéis predominantemente considerados “normais” e desejados seriam o marido como provedor e a esposa-mãe como protetora do espaço doméstico. Qual seria, pois, o melhor destino para a mulher? A maioria das pessoas certamente responderia tal como preconizou o médico eugenista Renato Kehl¹²: “[...] não há felicidade senão no casamento”¹³. E parece ter bebido dessas máximas a maior parte dos que escreviam para as leitoras do *Jornal das Moças* do período.

¹¹ *Jornal das Moças*, edição 81, 04 de janeiro de 1917.

¹² Renato Kehl (1889-1974), entre 1910 e 1940, empenhou-se em realizar a propaganda eugênica no Brasil, sendo considerado por Monteiro Lobato o “pai da eugenia no Brasil”. Publicou vários livros e artigos sobre o tema e fundou a Sociedade Eugênica Paulista, em 1931. Souza 2006.

¹³ Idem: 388.

2. “DE TUDO UM POUCO” PARA O *JORNAL DAS MOÇAS*

O *Jornal das Moças* foi um periódico de circulação nacional, produzido na cidade do Rio de Janeiro, entre 1914 e 1965. Inicialmente, tinha periodicidade quinzenal e, mais tarde, passou a ser semanal, sendo vendido toda quarta-feira nas bancas, por 400 réis, ou por assinatura. Fundado por Agostinho de Menezes e de propriedade da Editora *Jornal das Moças* Ltda., já em seu primeiro volume, lançado em 21 de maio de 1914, o periódico diz a que veio:

Levar ao lar das famílias patricias, além da graça e do bom humor que empolgam, da musica e canto que embalam, os brincos e contos infantis que deleitam, a moda que agrada, do romance que desfaz as visões tristes da existencia, da nota mundana que satisfaz a curiosidade, insofrida, os conhecimentos uteis que instruem, eis certamente a mais bella feição da imprensa que procura viver do favor publico¹⁴.

Dessa forma, a cada quinzena e, posteriormente, semana¹⁵, a leitora tinha acesso a um conteúdo de variedades de no mínimo 30 e no máximo 50 páginas. Havia anúncios de lojas, em sua maioria cariocas, que vendiam de *tailleurs, robes e manteaux* a água de colônia, licores, gravuras. A publicação também trazia fotos das senhoritas chics da sociedade, poesias, notícias de escolas femininas, pensamentos, contos, conselhos de moda, etiqueta, vestuário, beleza e afazeres do lar (bordados, costuras e cozinha).

Entre 1914 e 1918, as publicações voltadas para a moda apareceram em maior quantidade que as de qualquer outro assunto, o que revela a preferência dos editores pelo tema e/ou reflete o desejo do público leitor.

A temática da alimentação não tinha o destaque que mais tarde viria a ter com a criação de uma coluna dedicada a receitas de quitutes¹⁶. No período analisado, havia a coluna de variedades “De tudo um pouco”, espaço em que apareciam as receitas, junto a conselhos sobre animais domésticos, virtudes medicinais de alimentos e até mesmo notícias bizarras como “povoamento da Terra” ou informações sobre tratamento contra pragas de roseiras.

¹⁴ *Jornal das Moças*, edição 01, 21 de maio de 1914.

¹⁵ A revista foi quinzenal de maio de 1914, quando foi lançada, até junho de 1916 e, então, a partir da edição 50, passou a ser semanal.

¹⁶ A partir da década de 1930, o *Jornal das Moças* passou a ter uma coluna específica sobre o tema da alimentação, que incluía preparo, conservação e conselhos. Em relação à mesma pesquisa, publicou-se um artigo “Fontes para história da alimentação e patrimônio alimentar: a coluna ‘Vamos preparar os quitutes’, no *Jornal das Moças*, nos anos 1950”. Pilla 2015.



Figura 1: *Jornal das Moças*, ed. 103, de 07 junho de 1917

Sobre a culinária propriamente dita, os números do *Jornal das Moças* trazem predominantemente receitas. No entanto, junto a elas encontramos menções a alimentos como leite, ovos, frutas e à criação de aves (pombos e galinhas). Não se encontrou quaisquer menções sobre a combinação dos pratos apresentados com vinhos ou outras bebidas ou conselhos sobre a utilização de toalhas, talheres, copos e outros objetos de mesa. Tal como foi

observado por Braga¹⁷ em sua análise “Alimentação e publicidade alimentar na Revista ABC (1920-1926)”, ainda que em contextos diferentes, percebe-se pelo teor das receitas, a maioria de doces, que o periódico brasileiro, assim como a revista portuguesa estudada pelo autor, trata da alimentação de uma elite urbana. Como observa Braga¹⁸, “tenhamos em atenção que a doçaria era cultivada por senhoras da aristocracia e da burguesia desde há muito”.

As receitas são apresentadas de forma bastante simples e objetiva. Em geral, não há complicações nas técnicas de preparo, e estas, por sua vez, não demandam qualquer tipo de utensílio muito sofisticado. Isso parece revelar um tempo em que a experiência excluía a necessidade de detalhes do “passo a passo”. Para Considera¹⁹, não falar ou falar muito pouco sobre equipamentos que auxiliam na prática culinária “[...] torna implícita a existência de um conhecimento prévio do ato de cozinhar e servir”.

Bolo fim de século: quatro claras, quatro colheres de assucar, batem-se bem como para suspiros, junta-se uma colher de manteiga, 4 colheres de farinha de trigo, 1 colherinha de bicarbonato de sódio e bota-se em fôrma. Forno brando²⁰.

Vê-se nessa, bem como em outras receitas, que não há menção à precisão das quantidades – uma colherinha, quatro colheres de açúcar ou farinha – ou ao tempo para assar, e muito menos se explica o que seria um forno brando – seria um forno médio? Algumas receitas realmente se tornam misteriosas para nós, como, por exemplo, Tortas à moleira.

Depois de amanhadas as tortas, golpeiam-se, temperam-se com sal e pimenta e enfarinham-se. Põem-se em seguida numa çararola com manteiga e levam-se ao forno. Quando a manteiga está loura, voltam-se as tortas e deixam-se passar durante uns dez minutos. Na ocasião de se servirem, junta-se-lhes salsa picada e enfeitam-se com rodela de limão²¹.

Quem de nós conseguiria ou se sentiria atraído a realizar tal receita?

Em um grande universo de receitas – aproximadamente 430 nos cinco anos observados –, são em número considerável as que fazem menção a outros

¹⁷ Braga 2007.

¹⁸ Ibid.: 218.

¹⁹ Considera 2008: 22.

²⁰ *Jornal das Moças*, edição 28, 01 de julho de 1915.

²¹ *Jornal das Moças*, edição 86, 08 de fevereiro de 1917.

países em seus nomes²². São ao todo 77 receitas²³ que prometem trazer experiências de outros lugares, alguns bastante distantes ou até mesmo exóticos, que podem dar um toque de autoridade a uma refeição, sofisticação a um jantar ou a um chá com as amigas.

Interessante a presença em número quase igual de pratos da culinária italiana (13) e da culinária francesa (14); empatam os pratos, doces ou salgados, da culinária americana (cinco), chinesa (cinco), espanhola (cinco) e inglesa (cinco). É curioso pensar que de toda essa gama de iguarias somente quatro são portuguesas, ainda que apareçam na listagem doces que nos remetem ao universo luso como pudim de freira, doces de ovos e doce de ginja. Muitos pratos da culinária francesa, por mais que não tragam no título uma menção a cidades ou às próprias palavras “francesa” e “França”, têm grafia em francês – e, então, passam de 14 para aproximadamente 30. É o caso da “maçans merengueé” ou “picadinho de filet – hachis de filet de boeuf”²⁴.

²² Interessante nesse sentido é o estudo que Braga fez sobre as influências estrangeiras nos livros de receitas portuguesas entre os séculos XVI e XIX. A autora observou a presença de um considerável número de receitas com designação estrangeira, tal como se pode verificar nas receitas aqui enumeradas, assim como há nos livros do além-mar uma igual preponderância de receitas italianas, francesas e algumas, como no nosso *Jornal das Moças* (1914-1918), de lugares exóticos como China e Sérvia. Braga 2007.

²³ *Jornal das Moças*, 1914, edição 2, panela italiana; edição 11, bolo chinês; edição 12, bolo americano; edição 14, pato à francesa com guarnição de nabos; edição 15, perdizes estufadas à francesa e queijadas de Sintra. *Jornal das Moças*, 1915, edição 32, fígado de vitela à italiana; edição 33, pato à italiana; edição 34, língua romana; edição 35, sopa paraguaia; edição 36, pão de Gênova e frango a Mônaco; edição 39, costeletas de carneiro à madrilenha. *Jornal das Moças*, 1916, edição 42, doces de ovos à portuguesa; edição 47, pão americano. *Jornal das Moças*, 1917, edição 82, salmão à holandesa, pão de ló francês, pudim espanhol e Biscoitos Reims; edição 84, escalopes de vitela à italiana, pão de ló americano e bacalhau frito à veneziana; edição 89, pescada italiana; edição 91, vagens à inglesa, petit-pois à francesa e petit-pois à moda de Bruxelas; edição 106, molho à flamenga; edição 107, gateau à Liège; edição 111, pastéis de frango à russa; edição 113, aspargos à italiana; edição 118, batatas à moda suíça; edição 119, molho espanhol; edição 120, pão de ló chinês e biscoitinhos de Worms; edição 122, creme chinês e presunto de Modena; edição 123, creme chinês e banuelos da Sérvia; edição 126, biscoitos de Reims; edição 133, bolachinhas americanas. *Jornal das Moças*, 1918, edição 137, pão de ló de Sintra; edição 138, pudim cubano; edição 140, gateau de Anvers; edição 141, pastéis à inglesa e gateau americano; edição 142, gallettes flamengas; edição 144, marmelada à inglesa; edição 147, pudim espanhol e biscoitos Montpellier; edição 148, pastéis à espanhola, bolos parisienses e tortas à inglesa; edição 150, pudim cubano; edição 151, cakes londrinos; edição 152, brunuelos de Sevilha; edição 153, pão de ló marselhês; edição 154, pão de ló suíço; edição 155, marmelada à inglesa; edição 156, fatias da China; edição 157, creme de espumas à italiana; edição 158, gateau de Limoges; edição 160, pão de ló de Sintra; edição 161, biscoitos aliados; edição 162, pão de ló francês; edição 167, queijo Itália e pastéis de lagosta à francesa; edição 169, couves de Bruxelas au beurre e gallettes suíças; edição 171, batatas alsacianas; edição 172, petit-choux parisienses e ovos à piemontesa; edição 178, pão de Wiesbaden e caldo verde à trasmontana; edição 179, biscoitos de Reims; edição 180, rabada à flamenga e polpetes à italiana. Nas receitas elencadas acima, escolheu-se atualizar seus títulos à grafia atual.

²⁴ *Jornal das Moças*, edição 166, 22 de agosto de 1918, e edição 158, 27 de junho de 1918.

Das 77 receitas, somente duas fazem referência a um país contrário ao grupo dos países aliados ou que, pelo menos, tenha declarado neutralidade na Primeira Guerra, instigando a investigação. Isso é no mínimo curioso, já que havia grande presença de comunidades alemãs no estado do Rio de Janeiro²⁵, como em Petrópolis, Teresópolis e Nova Friburgo, cujos imigrantes trouxeram consigo uma série de receitas de embutidos, queijos, e alguns doces, além de terem aberto as primeiras fábricas de cerveja²⁶. Coincidência ou não, uma delas é de 1917, Biscoitinhos de Worms²⁷, e a outra data de 14 de novembro de 1918, quando a guerra já tinha acabado. Junto a bolinho de abóbora e sêmola com maçans, encontramos pão Wiesbaden²⁸:

Põem-se numa terrina 250 grammas de aveia. Faz-se uma massa acrescentando essa farinha; dois ovos inteiros, duas gemmas; 125 grammas de assucar. Para levedar a massa 10 grammas de cremor de tartaro e 5 grammas de bicarbonato de sodio. Deixa-se repousar meia hora. Doura-se com gemma de ovo. Mette-se numa forma untada de manteiga em forno bastante quente²⁹.

Outras ausências percebidas são da culinária da América do Sul, com um único prato em 1915, a sopa paraguaia, e da América Central, com a contribuição de Cuba. O que significariam essas faltas?

²⁵ Em especial se fala do Estado do Rio de Janeiro porque a editoração da revista era feita lá. Mas, sabe-se da grande influência dos países de tradição alemã na cultura brasileira, especialmente no Sul e Sudeste do país.

²⁶ As primeiras fábricas de cerveja no Brasil foram fundadas no Rio de Janeiro por imigrantes alemães, em meados do século XIX. Sobre essa temática, ver o artigo de Limberger 2013, “O setor cervejeiro no Brasil: gênese e evolução”.

²⁷ Worms é uma cidade da Alemanha que fica no estado da Renânia-Palatinado e é famosa pela fabricação de vinho.

²⁸ Wiesbaden é a capital do estado de Hessen, na Alemanha, e situa-se à margem direita do Reno.

²⁹ *Jornal das Moças*, edição 178, 14 de novembro de 1918.



Figura 2: *Jornal das Moças*, ed. 35, de 15 de outubro de 1915

Algumas receitas deste conjunto fazem menção em seu título a algum estado brasileiro, mas sua representatividade é bastante pequena – são apenas 13, sendo cinco da Bahia, uma de Alagoas, duas do Pará, uma do Maranhão, uma de São Paulo, três do Rio de Janeiro³⁰ –, o que revela que a culinária nacional, ou que se entendia como nacional, predominava no imaginário de quem escolhia as receitas a serem publicadas, merecendo pouquíssimo ou nenhum destaque a culinária regional.

Na verdade, tais como os livros de cozinha que circulavam no Brasil no mesmo período, a pequena listagem de receitas a cada edição servia para instruir as donas de casa, introduzir novas variações, trazer novas ideias para antigas “misturas”. A intenção era incrementar a culinária do cotidiano, contribuindo para a elaboração de um trivial chic, como o caso da sopa de

³⁰ *Jornal das Moças*, 1914, edição 3, pão de Petrópolis; edição 5, roscas da Bahia; edição 6, biscoitos baianos; edição 15, camarões à baiana. *Jornal das Moças*, 1915, edição 33, bolo baiano; edição 39, paulistas; *Jornal das Moças*, 1916, edição 43, pudim fluminense; edição 47, bolo Icarai. *Jornal das Moças*, 1917, edição 119, fritada alagoana. *Jornal das Moças*, 1918, edição 139, pão de ló maranhense; edição 140, bolos paraenses; edição 142, pão de ló baiano; edição 164, manúes do Pará.

tartaruga – *potage à tortue* (imitação)³¹, em que se usava vitela e frango no lugar do simpático quelônio.

Sopa de Tartaruga

Potage á la tortue (imitação) – Toma-se três kilogrammas de carne de vitella e a carne de uma galinha, e põe-se em uma panella que se enche até o meio com consommé e acaba-se de encher com molho louro, duas cenouras, uma cebola e dois dentes de cravos. Prepara-se á parte a metade de uma cabeça de vitella bem aferventada; envolve-se em um panno com doze pimentas do reino, um pouco de maciz de noz moscada, e cozinha-se com essa trouxa a cabeça, regando-a com consommé e vinho Madeira secco. Quando a cabeça ferver bem durante tres horas junta-se meia lata de cogumellos e dois ovos, despeja-se a sopa sobre esses ovos.

Outras ponderações podem ser feitas a respeito das receitas como, por exemplo, a questão da presença constante de alguns ingredientes. Os ovos aparecem sempre em boas quantidades, nunca menos do que meia dúzia nas receitas de bolos e massas. Desde os primeiros números da revista, nota-se a preocupação com o acesso a esse importante ingrediente. Na edição 9, de 12 de setembro de 1914, dá-se a dica de como ter acesso a uma grande quantidade de ovos, com incentivo à produção durante o inverno, assim como a melhor forma de criar as galinhas e como alimentá-las: “[...] a alimentação de base exclusivamente de grãos, além de ser de um preço muito elevado, não contém os elementos que são absolutamente necessários a obter-se um desenvolvimento precoce e postura abundante”³².

Outra questão que apareceu muito pouco na coluna de variedades “De tudo um pouco”, onde figuravam as receitas, é a preocupação a respeito da conservação dos alimentos. Encontramos somente conselhos sobre o melhor condicionamento do presunto ou sobre conservação de frutas.

Em nenhum momento eram publicadas receitas que sugeriam grande rendimento ou que pudessem ser produzidas para serem vendidas. A característica principal das receitas do *Jornal das Moças* era a de uma cozinha caseira, para ser consumida no espaço do lar.

³¹ *Jornal das Moças*, edição 182, 12 de dezembro de 1918.

³² *Jornal das Moças*, edição 09, 12 de setembro de 1914.

3. *JORNAL DAS MOÇAS* E A PRIMEIRA GRANDE GUERRA

Em relação à exportação e a importação de alimentos, Bertonha³³ nos diz que, no início do século XX, “trigo, carne, café e outros produtos alimentícios saíam da Argentina, do Uruguai ou do Brasil para consumo na Europa, enquanto chá, bananas ou cacau circulavam pelo mundo, a partir da Índia, da América Central e da África Central”.

Nos primeiros anos de conflito, entre 1914 e 1917, o Brasil manteve-se neutro, buscando não restringir os produtos exportados, principalmente o café. Somente após a entrada dos Estados Unidos na guerra, em abril de 1917, é que muitos dos periódicos brasileiros começaram a demonstrar apoio explícito ao bloco dos Aliados. Em 26 de outubro de 1917, o Brasil declarou guerra à aliança germânica. A participação efetiva no conflito, no entanto, só se daria em 1918. Houve patrulhamento da costa brasileira, oficiais médicos compuseram, junto com militares do exército, uma missão militar de 161 homens, enviados à França em 1918 para apoiar os Aliados. Para Bertonha³⁴, “na realidade, a atuação mais efetiva do Brasil se deu pela criação da Divisão Naval de Operações de Guerra (DNOG), criada em janeiro de 1918. Essa força tarefa naval tinha como objetivo apoiar os aliados em luta contra os alemães na região do Atlântico Central e do Norte, próximo da África”.



Figura 3: *Jornal das Moças*, edição 166, de 12 de agosto de 1918

³³ Bertonha 2011: 13.

³⁴ Id. 2011: 109.

Como um periódico feminino, como o *Jornal das Moças*, abordaria a guerra? Com que frequência? E de que forma noticiaria o tema alimentação no que diz respeito à segurança alimentar?

A relação direta com a guerra não foi, de fato, encontrada no ano de sua eclosão – lembrando que ela iniciou em 28 de julho de 1914 e se prolongou até 11 de novembro de 1918. Ao longo de 1915, alguns artigos surgiram, tendo como temas o próprio conflito, a Cruz Vermelha e, até mesmo, em um deles, crianças que se tornaram órfãs de guerra.

À medida que a guerra se prolongava, estes artigos se tornaram mais frequentes e, em 1916, apareceram outras formas de abordagem como um concurso literário no qual as jovens leitoras deveriam enviar contos sobre a guerra, poetizando-a. Entre sonetos, artigos e imagens, podemos quantificar que, em 1916, foram publicados, em diversas edições, quatro contos literários, sete publicações “O *Jornal das Moças* na Guerra”³⁵, um artigo sobre a Cruz Vermelha, uma coluna sobre a mulher no mercado de trabalho e duas colunas defendendo o militarismo.

Apesar de envolver todos os continentes e grande parte das nações de forma direta ou indireta, a Primeira Guerra Mundial não parece ter comprometido o cenário brasileiro no que diz respeito aos alimentos – pelo menos é o que parece demonstrar o *Jornal das Moças*, já que a publicação não faz nenhuma referência clara à relação entre as receitas publicadas e a guerra. Continuaram a ser divulgadas receitas, principalmente, de massas, bolos e biscoitos, mas houve um aumento de carnes diferentes – como o coelho – ao longo do ano de 1917 e 1918. Não se encontrou, no período analisado, nada a respeito da escassez de produtos, indicações sobre a necessidade de economizar determinados ingredientes ou conselhos sobre substituições de alimentos – o que parece confirmar a ideia de que durante o período em que ocorreu o conflito mundial, pouco se refletiu em terras brasileiras sobre questões alimentares. As consequências da Primeira Guerra talvez venham a ser mais percebidas nos anos que se seguiriam, que são objeto da continuidade desta pesquisa, um levantamento das fontes e análise das receitas contidas no *Jornal das Moças* nos anos 1920.

³⁵ *Jornal das Moças*, edição 71, 25 de outubro de 1916.

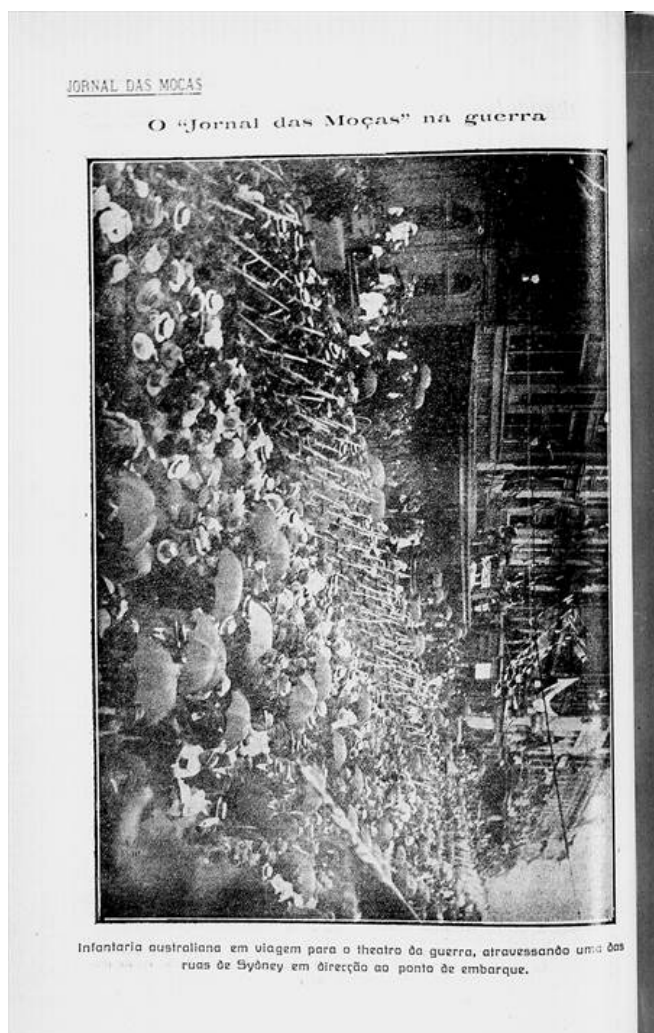


Figura 4: *Jornal das Moças*, edição 71, de 26 de outubro de 1916

Poucas publicações que faziam menção à inserção da mulher no mercado de trabalho discutiam o papel feminino na ausência masculina em tempos de guerra. Mas, há outras poucas referências como a nota “As mulheres na guerra”³⁶, publicada logo após a eclosão do conflito, em que o autor, não identificado, fazia uma relação entre a mulher e o alimento, ao afirmar que, na França, enquanto os homens foram à guerra, as mulheres “vão para o

³⁶ *Jornal das Moças*, edição 12, 01 novembro de 1914.

campo de lavoura, afim de que o paiz não se veja de subito ás voltas com a fome”. Ou um artigo com teor de lamento, “Maldita Guerra”, dedicado por Palmyra Guerra ao seu noivo, que teria ido para a guerra em “defesa da pátria oprimida pelas hordas estrangeiras, ao apelo de teu rei e de teus irmãos”³⁷. Parece provável que o noivo de Palmyra tenha sido imigrante ou descendente de imigrantes, já que ela se referia a uma luta de “seu rei” ao lado de “seus irmãos”.

A guerra em si era mostrada de forma mais visual do que descritiva. As tropas apareciam marchando ou em desfiles por cidades após o combate; em nenhum momento descrevia-se o que estava ocorrendo na guerra, bem como nunca se mencionava a retirada do Império Russo e sua posterior revolução.

Quando a guerra já estava perto do fim, nas edições 174, 175 e 176 de outubro de 1918, o editor alertou para a supressão de 1/8 das matérias por causa da Gripe Espanhola.

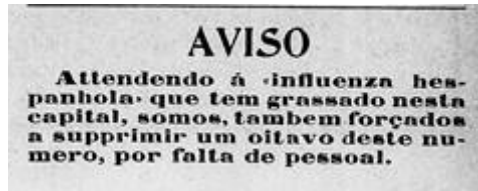



Figura 5: *Jornal das Moças*, edição 174, de 17 de outubro de 1918


Diante de tal epidemia, que é tratada de maneira muito acanhada, o periódico indica os xaropes Bromil, pela sua eficácia contra a tosse impertinente, ou o xarope de Grindelia de Oliveira Junior.

³⁷ *Jornal das Moças*, edição 39, 15 de dezembro de 1915.

Para combater a fôsse
que vem após a
"Influenza
Hespanhola"
só



Xarope de
Grindelia
de OLIVEIRA JUNIOR

—  —

TOSSE asthma, rouquidão, bronchite, in-
fluenza, etc. Curam-se com o

XAROPE DE
GRINDELIA
de OLIVEIRA JUNIOR

Vende-se em todas as pharmacies e drogarias — Deposito ARAUJO FREITAS & C. — 210

Figura 6: *Jornal das Moças*, edição 177, de 07 de novembro de 1915

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A importância de se pesquisar sobre temas como a história e a cultura da alimentação, tendo como fontes revistas femininas do início do século XX até 1930, justifica-se especialmente pela escassez de outras fontes disponíveis.

Como alerta Considera³⁸, “[...] a inexistência de um número significativo de receitas circulando em São Paulo e no Rio de Janeiro, nos dá a pensar que a divulgação de receitas se fazia pela forma tradicional de cadernos de receitas passadas de mãe para filha, e, mais correntemente de forma oral”.

No entanto, os cadernos manuscritos que restaram são poucos, a maioria foi descartada. Há poucos livros de receitas publicados no período – a maior parte dos títulos foi publicada a partir da década de 1930. Assim, restam informações esparsas em livros de viagens, livros de contas, literatura, que nos trazem pistas do que era consumido, ou pelo menos do que estava disponível para sê-lo.

Os periódicos em geral e, especialmente, os direcionados para o público feminino, ainda que não tratem unicamente sobre o tema, ou que incluam as receitas junto a outras variedades e conselhos do cotidiano, podem trazer algumas informações sobre o comer. Não aparecem ali exatamente o que se comia neste período, mas a intenção de satisfazer um desejo, seja do editor ou do público leitor, sob a forma de uma orientação, um conselho ou sugestões de iguarias para os lares brasileiros.

É certo que as receitas contidas nas fontes não são a pura realidade alimentar dos brasileiros, e isso vale para qualquer época pesquisada, pois é preciso considerar que os periódicos não são veículos de verdades ou de mera reprodução do sistema. Como bem afirma Pinsky³⁹, eles têm características próprias. Ao mesmo tempo que devem agradar ao público, podem trazer maneiras de discipliná-lo, “dizendo o que deve e, principalmente, o que não deve ser feito”.

Ao não dar destaque para os afazeres da cozinha, o *Jornal das Moças* parecia compreender que essa provavelmente não era a preocupação principal das mulheres que consumiam a revista. Os temas relativos a esse espaço da casa como receitas de tortas, sopas e merengues estavam misturados a outros tantos assuntos que chamavam a atenção das donas de casa, tais como bordados, beleza, saúde e filhos.

Sem dar tanta importância à Grande Guerra, à segurança alimentar ou nutricional, à escassez e à penúria que poderiam vir do conflito, o periódico manteve o tema alimentação junto às variedades do cotidiano desse grupo mulheres que pertenciam a uma classe privilegiada dos centros urbanos brasileiros do começo do século XX. Porém, mesmo sem se afetar profundamente pela guerra que grassava na Europa, o tema não passou completamente despercebido pelo periódico – afinal, já não se estava mais em tempos de Jane Austen, que, como diz Hobsbawn⁴⁰, escreveu durante as Guerras Napoleônicas sem mencioná-las em seus romances. Vivenciava-se uma nova experiência, a

³⁸ Considera 2008: 18.

³⁹ Pinsky 2014: 46.

⁴⁰ Hobsbawn 1995: 51.

guerra de massa, a guerra total⁴¹. E assim se entende a presença, já em 1914, de nomes sugestivos de receitas como Bolo Militar e Bolo Cruz Vermelha, e, em 1918, Biscoitos Aliados⁴².

A revista não apresenta com frequência menus completos para refeições, ou seja, na maioria de seus números as receitas são variadas: em algumas edições aparecem somente doces, em outras somente pratos principais e em outras o que parecem ser somente acompanhamentos ou guarnições⁴³. Talvez, como aponta Araújo⁴⁴, pela dificuldade de se identificar qual seria a refeição principal dos setores médios dos lares brasileiros – que geralmente tomavam um café da manhã frugal e almoçavam e jantavam com mais “sustância”, sendo que o jantar era a refeição mais importante. A mesma autora ainda lembra que os princípios higienistas da época pregavam que não se deveria comer nervoso ou fatigado, sendo preferível evitar refeições solitárias. Com a urbanização e as reformas das cidades, que acabaram por distanciar as moradias dos mais abastados para os *bulevares* fora do centro, muitos homens passaram a almoçar fora de casa, no restaurante ou no clube. As mulheres que ficavam em casa se dedicavam aos afazeres domésticos como costura, leitura, bordados. Recebiam amigas e faziam visitas, saíam para compras e chás. Sendo assim, o horário do jantar tornou-se o mais valorizado e passou a ser mais tarde, ou seja, das 17 ou 18 horas de antigamente foi prorrogado para às 19 ou 20 horas, encontrando assim o ritmo que vinha da Europa. Para estas ocasiões, talvez fosse indicado carneiro a caçadora ou um bacalhau guizado⁴⁵.

Percebemos que a maior parte das receitas indicadas nas fontes não eram adequadas para o cotidiano alimentar, mas provavelmente consultadas e separadas pela leitora para ocasiões especiais, para o lanche dos finais de semana ou dos finais de tarde ou para um aniversário. Muito mais do que nutrir o corpo, estas receitas talvez desejassem nutrir o espírito, inspirar conversas, alegrar um grupo de amigas, aproximar parentes, impressionar o chefe do marido, agradecer o noivo e manter o companheiro, compor, enfim,

⁴¹ Para Hobsbawm, a guerra moderna, assim se referindo às guerras mundiais do século XX, “[...] é aquela que envolve todos os cidadãos e mobiliza a maioria; é travada com armamentos que exigem um desvio de toda a economia para sua produção, e são usados em quantidades inimagináveis; produz indizível destruição e domina e transforma absolutamente a vida dos países nela envolvidos”. 1995: 51.

⁴² Receitas em anexo.

⁴³ Na primeira edição do periódico de 21 de maio de 1914, as receitas são somente de doces: bolo de noiva, bolo de arroz, pudim de creme, pudim de suzica, biscoitos que-quebra e rosquinha São José. O mesmo acontece nas edições 2, 3, 4, 5 e 6. Somente na edição 7, de 13 de agosto de 1914, é que vamos ter frutas com champagne, guizado de carneiro, macarrão *au gratin* e licor de leite. Não há uma regra ou constância; a cada edição, uma nova surpresa.

⁴⁴ Araújo 1995: 245.

⁴⁵ Receitas que aparecem no *Jornal das Moças*, respectivamente nas edições 108, de 12 de julho de 1917, e 109, de 19 de julho de 1917.

um cardápio voltado essencialmente para a sociabilidade cotidiana. Afinal, em que lares têm-se no dia-dia lagostin à maruja ou rabada à flamenga?⁴⁶

Anexo 1:

Receita de Bôlo Militar – *Jornal das Moças*, edição 12, de 01 de dezembro de 1914

Cinco ovos bem batidos, 2 chicharas de fubá de arroz, 1 chicara de farinha de trigo, 1 chicara de manteiga e 2 chicharas de assucar. Quando tiver de pôr no forno, põe-se ½ cálice de vinho do Porto. A chicara é das de chá.

Anexo 2:

Receita de Bôlo Cruz Vermelha – *Jornal das Moças*, edição 12, de 01 de dezembro de 1914

12 gemmas batidas, 135 gramas de manteiga, 250 grammas de assucar, 250 grammas de farinha de trigo e um côco ralado.

Anexo 3

Receita de Biscoutos Aliados – *Jornal das Moças*, edição 161, de 18 de julho de 1918

Farinha de trigo, 344 grms., ovos 4, 1 calice de fermento, cominho à vontade, canella, sal, pimenta do reino, uma pitada, meia colhersinha de bicarbonato de soda. Bate-se tudo bem, e fazem-se os biscoutos que vão ao forno em forma barrada de manteiga.

REFERÊNCIAS

- Araújo, R. M. B. (1995), *A vocação do prazer. A cidade e a família no Rio de Janeiro republicano*, Rocco, Rio de Janeiro.
- Belik, W., Siliprandi, E. (2010), “Hábitos alimentares, segurança e soberania alimentar”. in R. Vilarta, G. L. Gutierrez, M. I. Monteiro (orgs.), *Qualidade de vida: evolução dos conceitos e práticas no século XXI*, IPES, Campinas.
- Bertonha, J. F. (2011), *A Primeira Guerra Mundial: o conflito que mudou o mundo (1914-1918)*, Eduem, Maringá.
- Braga, I. M. R. M. D. (2007), “Alimentação e publicidade alimentar na revista ABC (1920-1926)”, *Turres Veteras* IX: 215-225.
- Considera, E. M. (2008), “O livro das noivas: receitas culinárias e relações de gênero na sociedade brasileira”, *Caderno Espaço Feminino* 20.2: 13-30.
- Hobsbawn, E. (1995), *Era dos Extremos: o breve século XX (1914-1991)*, Companhia das Letras, São Paulo.

⁴⁶ Receitas que aparecem no *Jornal das Moças*, respectivamente nas edições 82, de 11 de janeiro de 1917, e 180, de 28 de novembro de 1918.

Limberg, S. C. (2013), “O setor cervejeiro no Brasil: gênese e evolução”, *CaderNAU: Cadernos do Núcleo de Análises Urbanas* 6.1: 77-94.

Maluf, M., Mott, M. L. (1998), “Recônditos do mundo feminino”, in N. Sevckenko (org.). *História da Vida Privada no Brasil*, Companhia das Letras, São Paulo, 367-423.

Pilla, M. C. B. A. (2015), “Fontes para história da alimentação e patrimônio alimentar: a coluna ‘Vamos preparar os quitutes’, no *Jornal das Moças*, nos anos 1950”. *Demetra* 10.3: 623-635.

Pinsky, C. B. (2014), *Mulheres dos Anos Dourados*, Contexto, São Paulo.

Souza, V. S. (2006), “Em nome da raça: a propaganda eugênica e as ideias de Renato Kehl nos anos 1910 e 1920”, *Revista de História Regional* 11.2: 29-70, Disponível em: <<http://revistas2.uepg.br/index.php/rhr/article/viewFile/2230/1712>>, Acesso em: 20 nov. 2015.

Fontes primárias utilizadas neste estudo disponíveis na Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional Brasileira em: <<http://bndigital.bn.br/hemeroteca-digital/>>.

Jornal das Moças, ano 1914.

Jornal das Moças, ano 1915.

Jornal das Moças, ano 1916.

Jornal das Moças, ano 1917.

Jornal das Moças, ano 1918.