




# MİLLİ SARAYLAR

KÜLTÜR-SANAT-TARİH DERGİSİ SAYI:8 / 2011

İstanbul 2011

# İmparatoriçe Eugénie Onuruna Verilen Ziyafetler ve Osmanlı Devleti'nin Kendini Temsil Biçimleri<sup>1</sup>

Ayşe Bozkurt\*

 n dokuzcu yüzyıl monarkları diplomatik veya gezi amacıyla birbirlerini ziyaret etmişler ve bu gezileri etkin bir siyasi araç veya kamuoyu oluşturmak amacıyla kullanmaya çalışmışlardı. Bu teamülün parçası olarak Sultan Abdülaziz, Fransa İmparatoru III. Napolyon'un Paris'de açılacak uluslararası sergisinin davetine icabet ederek, Avrupa'nın önemli başkentlerini içine alan (Paris, Londra, Viyana, 1867) bir gezi yapmıştı. Bu ziyaretten iki yıl sonra, III. Napolyon'un eşi İmparatoriçe Eugénie, yüzyılın en büyük projelerinden olan Süveyş Kanalı'nın açılışını yapmak üzere çıktığı “doğu seyahatinin” hem bir parçası olarak hem de Sultan Abdülaziz'in ziyaretini de mukabelede bulunmak niyetiyle İstanbul'a geldi.

İmparatoriçe, Osmanlı Devleti'nin ağırladığı siyasi statüsü yüksek ilk misafir değildi. Özellikle 1839'lardan itibaren sıklıkla yabancı hanedan üyelerini ağırlamaya başlayan Osmanlı Devleti, bu misafirleri ağırlamak için, artık dünyada da standart hale gelmeye başlayacak olan, bir dizi protokol kuralları düzenlemişti.<sup>2</sup> İmparatoriçe'nin geleceği haber alınınca kendisi için bir teşrifat programı hazırlandı,<sup>3</sup> tarihçi Lütü Efendi'nin deyişiyle “merâsim-i lâzime-i ihtirâm-kâri” cümlesinden olmak üzere bir dizi hazırlık yapıldı. Ağırlama programı içerisinde İmparatoriçe'nin ne şekilde karşılanacağı, İstanbul'da kaldığı süre içerisinde ziyaret edeceği mekânlar ve kabul günleri belirlendi. Konaklayacağı dairenin yeniden tefriş edilmesi, maiyetinde bulunacak kişilerin görevlendirilmesi, askerî geçit töreninin hazırlanması gibi konularda hazırlık yapıldı. Beylerbeyi Sarayı'ndaki konaklayacağı daire için karyola, atlas yorgan, yatak etrafına konulacak saçak, 21 çift terlik, tül, gibi eşyalar alınarak,<sup>4</sup> saraya telgraf bağlantısı kuruldu ayrıca hizmetinde bulundurulmak üzere de Ermeni ve Rum ailelerinden birer kişi görevlendirildi.<sup>5</sup>

Altısı yakın akrabası olmak üzere toplam 36 kişilik bir maiyetle gelen İmparatoriçe, protokol gereği Sadrazam başkanlığındaki bir heyetle Çanakkale'de karşılanmak istendiyse de gece karanlığı nedeniyle karşılaşma olmadı. Kendisini getiren vapur, Sarayburnu'ndan girdiği zaman top atışlarıyla (selâm topları) karşılandı. Vapur, Beylerbeyi Sarayı önünde demirlendiğinde Sultan Abdülaziz Paris'de gördüğü “muamelat-ı ihtirâmiye-i fevkaladeye bil'mukabele, muamelat-ı nevazişkariye riayet için”<sup>6</sup> vapura kadar giderek İmparatoriçe'yi karşıladı ve saraya kadar kendisine eşlik etti.

İmparatoriçe Eugénie'nin Beylerbeyi Sarayı'nda kaldığı odanın bugünkü hali.

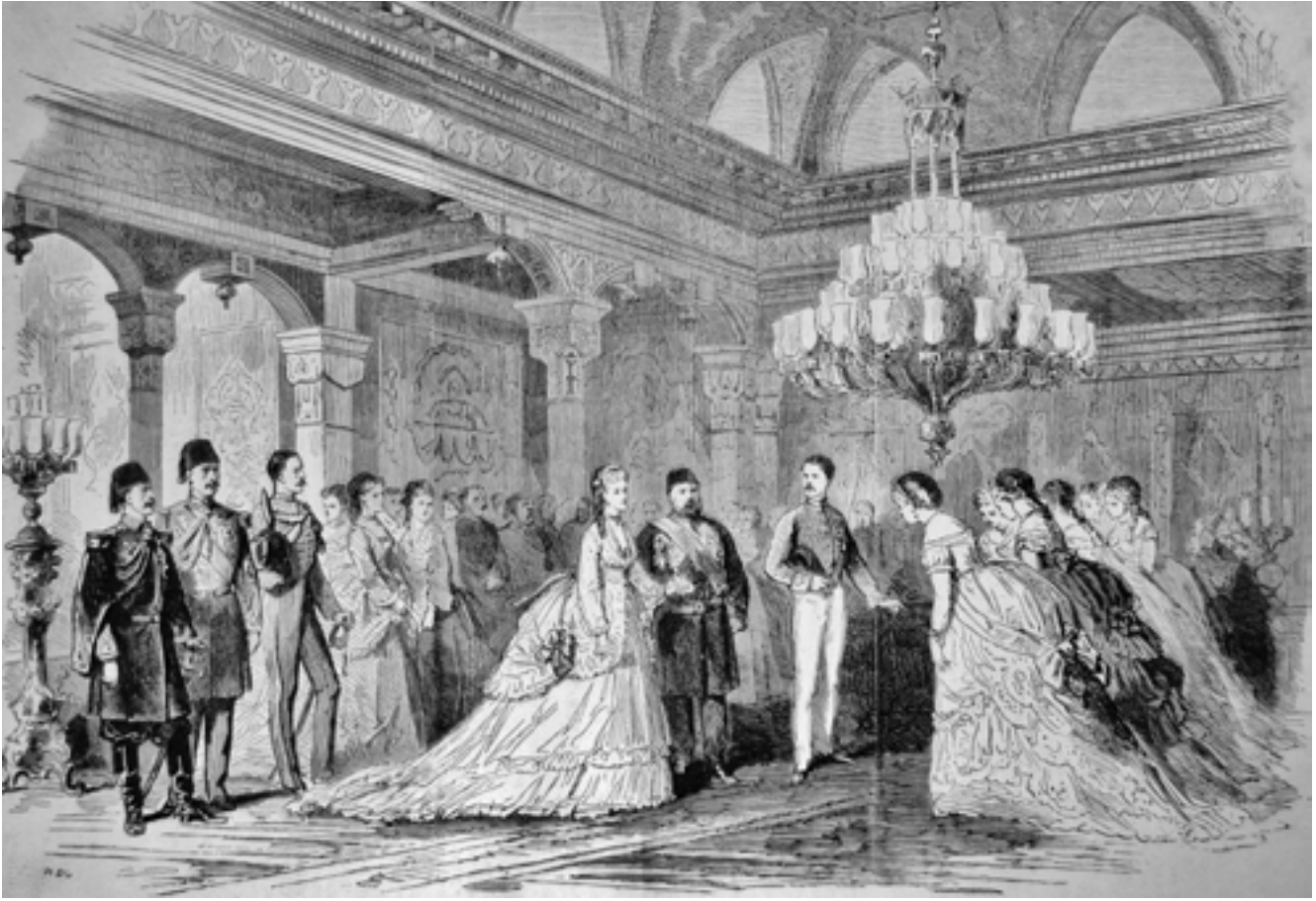
\* MA, Gümüş Sofra Takımları Koleksiyon Sorumlusu, Milli Saraylar.



Beylerbeyi Sarayı  
Mavi Salon.

Dönemin hem yerli hem de yabancı basını ve kaynaklarına göre İmparatoriçe'nin İstanbul'da kaldığı bir hafta süre zarfında gördüğü hürmet ve riayetler fevkalade düzeyde idi<sup>7</sup> (13 -19 Ekim 1869). Küçük sapmalar dışında çoğunlukla uygulanan teşrifat programında belirlendiği üzere, İmparatoriçe kaldığı süreyi daha çok, İstanbul'un "temaşası mutad olan" yerlerini ziyaret ederek ve bazı kabul merâsimleriyle geçirdi. Hizmetine tahsis edilen dört atlı araba ile kalabalık kortejler ve İstanbul halkının meraklı bakışları içerisinde yaptığı gezilerin dönüşünde akşamları sahilhaneler aydınlatıldı, tüfek ve fişek atışları yapıldı. Gelişinin ikinci günü, Topkapı Sarayı, Ayasofya, Süleymaniye Câmii, Kapalıçarşı, sonraki günlerde Göksu, Yıldız Kasrı, Çırağan Sarayı ve Alemdağı gibi Osmanlı'nın kültürel zenginliğini ve mirasını gösteren mekânları ziyaret etti. Ziyaretler haricinde kendisi için Beykoz sahrasında düzenlenen askeri resmigeçit törenini izledi, Pazar günü Beyoğlu'nda bulunan Ermeni Katolik kilisesinde düzenlenen ayine katıldı.<sup>8</sup>

İmparatoriçeyi ağırlamanın belki de en mutantan bölümleri farklı mekânlarda orta ve büyük ölçekte verilen ziyafetler olmuştu. Hatta ziyafetlerin özenle sunulması ve İmparatoriçe'nin damak tadına hitap eden yiyeceklerin hazırlanması için de hazırlıklar yapıldı. İkram, zaten, Osmanlı saray teşrifatının en temel unsurlarından biriydi. Elçi kabullerinde, divan toplantıları sonrasında ziyafetler verilir, hatta saraya dilekçe sunmak veya başka şekilde yolu düşmüş olan tebaaya da yemek verilir.<sup>9</sup> 19 yüzyılda, İstanbul'u ziyarete gelen Kraliyet mensupları için, padişah adına bir resmî ziyafet verilmesi (ziyafet-i seniyye) protokole bağlandı. Bu ziyafetler, çoğunlukla



1

dönemin şahitleri tarafından alafranga olarak nitelendirilen usulde yani masada ve alafranga yemekleri içine alacak şekilde düzenlenmişti (Çiçekler, şamdanlar ve yemişliklerle hayli dekore edilmiş masalarda). Hatta II. Mahmud döneminde, Avrupa mutfağıyla ve pişirme yöntemleriyle bilgi edinmek üzere Avrupa'ya aşçı gönderilmişti.<sup>10</sup> İmparatoriçe'ye yapılacak ikramlarla ilgili olarak yapılan hazırlıklar için de, Paris'den 30.000 franklık bir gümüş sofra takımı alındı, bir ay öncesinden Avrupadan 3 adet "aşçı, hamurkâr ve şekerçi" olarak nitelendirilen ustalar getirildi. Sofracıbaşı olarak nitelendirilen Marco Vido, büyük ihtimalle bu tedarikleri yapmak için Paris'e gönderildi. Muhtemelen hijyen kaygısıyla hizmetlilerin kıyafetleri yeniden düzenlendi ve mutfak personeli için (matbah hademeleri) bornoz, ceket ve bone alındı.



1 İmparatoriçe'nin Beylerbeyi Sarayı Mavi Salon'da karşılanması, 13 Kasım 1869, L'illustration.

2 İmparatoriçe Eugénie, 1853, (Desmond Seaward, *The Empress and Her Empire*, s. 163).

2



### Dolmabahçe Sarayı Hümâyûnu'nda Keşide Buyurulan Ziyafet-i Seniyye

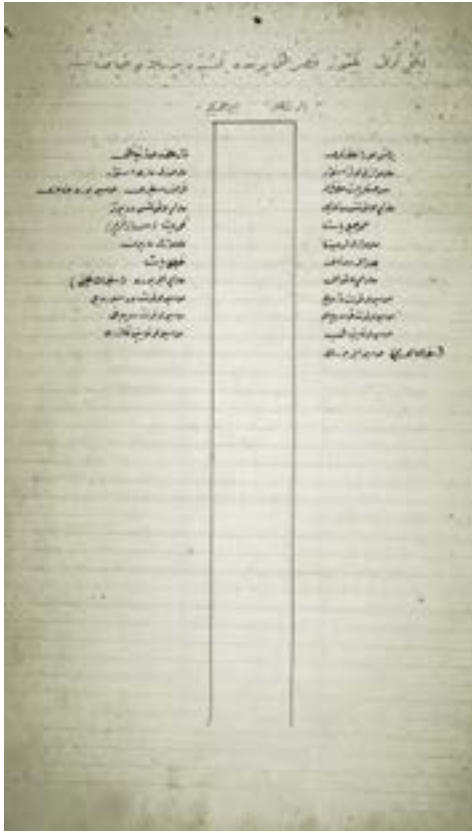
İmparatoriçe Hazretleri	Zat-ı Şahane
Fransa Sefiri	Madmazel Luiz Stuard
Rusya Sefiri Madamesi	Sadrazam Giridi Mustafa Paşa
Rusya Sefiri	Madam La Kontes Nadayan
İngiltere Sefiri Madamesi	Mustafa Nâilî Paşa
İngiltere Sefiri	Mehmed Paşa
Avusturya Sefiri	Madmazel Lermina
İran Sefiri	Kâmil Paşa
Yunan Sefiri	Serasker Paşa
İspanya Sefiri	Ceneral Doise[Doese]
İtalya Sefiri	Serdâr-ı Ekremî
Belçika Sefiri	Rızâ Paşa
Amerika Sefiri	Fâzıl Paşa
İsveç Sefiri Madamesi	Dâhiliye Nâzırı
Felemenk Sefiri	Bahriye Nâzırı
İsveç Sefiri	Cevdet Paşa
Prusya Maslahatgüzârı Madamesi	(Paris) Sefir Paşa
Prusya Maslahatgüzârı	Egel Vapuru Kumandanı
Madam Ötre	Kont Ravilise/Davilise/Daviblise
Mösyö Ötre	Kont der Kose Biryan [der Kose Brain?]
Madam Bore	Kapteyn Hep
Mösyö Bore	Kapteyn Kalari
Nuri Paşa	Maliye Nâzırı
Edhem Paşa	Rusûmât Nâzırı
Mahmud Paşa	Evkâf Nâzırı
Maarif Nâzırı	Nâfia Nâzırı
Ticâret Nâzırı	Zabtiyye Müşiri
Tophâne Müşiri	Halil Bey
Trablus Valisi	

1 Dolmabahçe Sarayı'nda verilen ziyafetin oturma düzeni.

2 Dolmabahçe Sarayı'nda ziyafetin verildiği Muayede Salonu.



2



### İkinci günü Beykoz Kasrı Hümayunu'nda Keşide Buyurulan Ziyafet-i Seniyye

#### İmparatoriçe Hazretleri      Zat-ı Şahane

Zât-ı Hazret-i Sadâret-penâhî	Prens Mora Hazretleri
Madmazel Mari Stuard	Madmazel Luiz Stuard
Fransa Sefiri Mösyö Bore Cenabları	Serasker Paşa Hazretleri
Madam La Kontes de Puiz	Madam la Kontes de Nadayan
Ömer Paşa (Serdâr-ı Ekrem)	Mehmed Cemil Paşa
Madmazel Maryon	Madmazel Lermina
Halil Paşa	Ceneral de Nayi
Madam Alber Bore (Sefirin Gelinî)	Madam de Kadal
Mösyö le Kont De Sorvil	Mösyö le Kont Darvile
Mösyö le Kont Dopyehi	Mösyö le Kont Kose Biryân
Mösyö le Kapteyn Kalari	Mösyö le Kapteyn Hep
	(Sefirin mahdümü) Mösyö Alber Borde

Kayıtlardan takip edilebildiği kadarıyla İmparatoriçe onuruna üç resmî ziyafet verilmişti. Birincisi, İstanbul'a geldiği ilk günün akşamı Dolmabahçe Sarayı'nda İmparatoriçe'nin maiyeti, Paris Sefiri ve bazı (vükelâ-yı fiham) üst düzey Osmanlı bürokratlarının da katıldığı ziyafettir.

İkincisi bu ziyafetten 5 gün sonra, Pazar günü, yine Dolmabahçe Sarayı'nda bütün sefirlerin eşleriyle birlikte ve "vükelâ-yı devlet" in de davet edildiği 55 kişilik bir ziyafettir.

Üçüncüsü ise Beykoz Kasrı'nda, resmigeçit töreninin izlenmesinin ardından akşam verilen 23 kişilik ziyafettir.

İmparatoriçe'nin programını merakla takip eden yabancı basın, ziyafet menülerinin seçkinliğinden, nasıl büyük bir özenle sunulduğundan, ziyafetin tuttuğu yüksek meblağlardan bahsetmiştir. Bu ziyafetlerden iki büyük çapta olanının menüsünü de yayınlamıştır.<sup>11</sup> Çok büyük ihtimalle ziyafete katılan Fransa sefirinden edinilen menü bilgileri Fransızca yazılmış ve Türkçe yemek isimleri de Fransızca fonetiğiyle aktarılmıştır. Bu menüler 19. yüzyıl Osmanlı resmî ziyafetlerde verilen en erken tarihli menülerden biri olması ve 19. yüzyıl ortalarında Osmanlı Devleti'nin kendini temsil etme biçimlerini anlamlandırabilmek için önemlidir.<sup>12</sup>

Ziyafetlerin en belirgin özelliği yemek çeşitliliğinin fazlalığı ile (özellikle ilerleyen yıllarda verilen resmî ziyafet menüleriyle karşılaştırıldığında) yemek sıralamasının ve yemeklerin çoğunluğunun Fransız üslubunda olmasıdır. 18-19 çeşitten oluşan menüler; önce çorba, ordövr, balık, sonrasında av eti, kırmızı et, sakatat veya tavuktan yapılmış soğuk veya sıcak başlangıç, içecek, ana yemek, sebze ve hamurlu, kremalı veya meyveli tatlılardan ibarettir.

2 Beykoz Kasrı'nda verilen ziyafetin oturma düzeni.



İmparatoriçe'nin  
Ayasofya'yı ziyareti,  
6 Kasım 1869,  
L'illustration.

Menülerde görülen Fransız etkisi, (ağırlanan misafirin mutfağı olmakla birlikte) Fransız mutfağının 19. yüzyıl boyunca dünyadaki prestiji ve hâkimiyeti ile ilgilidir.<sup>13</sup> Bu usulde hazırlanan yiyecekler diğer ülkelerde de resmî ve seçkin ziyafetlerde tercih edilmiş, Fransız ustalar 19. yüzyıl boyunca önemli başkentlere aşçılar göndermiştir.<sup>14</sup> Yüzyıl boyunca Osmanlı Devleti'nin verdiği resmî ziyafetlerde de ağırlıklı olarak Fransız yemekleri hâkimdir. Burada verilen ziyafetlerdeki yemekler, tahmin edileceği üzere "haute cuisine" denilen aristokrasi ve seçkinlerin sofrasıyla özdeşleşen hem nadir bulunan hem de pahalı yiyeceklerden oluşur. Trüf mantarı bol miktarda kullanılmış; bıldırcın, sülün, çulluk gibi av etleri; kaz ciğeri, dana uykuluk, sığır filetosu tercih edilmiş ve yiyecekler sofistike usullerle hazırlanan garnitür ve soslarla ikram edilmiştir.

Menülerin diğer belirgin özelliği Fransız ve Osmanlı/Türk yemeklerinin bir arada olmasıdır. Her iki menüde de giriş, ana yemek ve tatlıdan birer Osmanlı yemeği seçilmiştir. 19. yüzyıl boyunca Osmanlı Devleti'nin verdiği resmî ziyafetlerde, Osmanlı geleneksel mutfağından börek ve pilav bulunurken, buradaki yerel tatların sayısı fazladır. Kültürel öğelerin "millî" sınırlarıyla tanımlanmaya başladığı 19. yüzyılda (en azından Fransa uzun bir süredir kendi mutfağının özelliklerini belirlemeye çalışıyordu) Osmanlı görevlileri, kendi yerel mutfağından ve damak tadına ilişkin kültürel zenginliği sergilemek ve tattırmak istemiş olabilir.

Birinci menüde yerel tatlılardan: sıcak ordövr olarak börek; ana yemek olarak çarşı kebabı, patlıcan dolması, pilav; tatlı olarak da kaymaklı ekmek kadayıfı; ikinci menüde yine sıcak ordövr olarak börek; ana yemek olarak kuzu kebabı, pilav; tatlı olarak da saray lokması ve baklava seçilmiştir.

Ziyafetlerin daha ilginç bir özelliği sultan ve vâlide sultan isimleri kullanılarak yeni tatların geliştirilmesidir. Nasıl yapıldıklarını şu an için tam olarak bilmek zor olsa da, bu yemekler ya her iki mutfağın izini taşıyan ya da o an için üretilmiş özel tatlar olsa gerektir. Böylece, ev sahibi aşçıların yeni tatlar yaratmada ki becerilerini veya iki ülke arasındaki dostluk jestini sergilemek istemiş olabilir. Buna göre birinci menüde, Vâlide usulü levrek, sultan usulü ananas, ikinci menüde Çerkez usulü sülün yer alması gibi.

Menüler haricinde, ziyafetlerde Osmanlı'nın kendini temsil açısından önemli olan diğer bir nokta, Sultan Abdülaziz'in kurulan sofralarda İmparatoriçe Eugénie'ye eşlik etmesidir. Kısmen yeni olan bu olgu, 19. yüzyıl boyunca Osmanlı Devleti'nin teşrifat kurallarındaki değişimin bir parçasıdır. Sultan Abdülaziz, İmparatoriçe'den hemen

#### 17 Ekim 1869 Pazar günü Dolmabahçe Sarayı'nda Verilen Ziyafetin Menüsü (18 çeşit)

Yemek sırası	Yemek isimleri (Fransızca/Türkçe)	Açıklama	
<b>Çorba</b>	Consommé à l'Impériale	Royal konsome	Tapyoka ile bağlanmış ve içinde bezelye, tavuk ciğeri köftesi bulunan tavuk konsome
<b>Sıcak ordövr</b>	Paupiettes à la Reine		Mantar ve trüf mantarı ile servis edilen sos ile bağlanmış dana veya kuzu dilimleri
<b>Balık</b>	Beurek; Bar, à la Validé; Poulardes, à la Toulouse;	Börek Vâlide usulü levrek Toulouse usulü piliç	Tavuk köftesi, dana uykuluk, mantar, horoz ibiği ve böbreği, trüf, ve Alman sosuyla servis edilen haşlanmış piliç
<b>Başlangıçlar</b>	Cotelettes de Chevreuil, aux truffes; Cailles, à la Lucullus;	Trüf mantarlı karaca geyiği pirzolası Lucullus usulü bildircin	Tavuk glazede pişmiş trüf ve kızarmış ekmek dilimleri ile servis edilen tereyağında pişirilmiş bildircin
	Chaufroid de filets de Dindonneauz, à l'Anglaise;	İngiliz usulü joleli hindi filetosu	Dil, havuç, şalgam, kereviz dalı ve bezelye ile soğuk servis edilen haşlanmış hindi filetosu
<b>İçecek</b>	Punch Impérial	Punç (royal)	
<b>Ana yemek</b>	Kouzu Kébaby Faisans et Bécasses, rotis; Buissons de crustacés;	Kuzu kebabı Sülün ve çulluk kebabları Deniz kabukluları	Haşlandıktan sonra, soğan suyu, tuz ve biber ile baharatlanıp, fırında kızartılmış kuzu
<b>Salata</b>			
<b>Sebze</b>	Bamiés ;Artickauts, garnis de pois	Bamya, bezelye garnitürlü enginar	
<b>Pilav</b>	Pilaff;	Pilav	
	Croustade d'Ananas, en Sultane	Sultan usulü ananas	Mereng ve şamfistiği ile süslenmiş, pane edilerek kızartılmış ananas dilimleri
<b>Tatlı</b>	Sérai lokmassy et Baklava, Bombes glacees, à la Mogador;	Saray Lokması ve baklava, Mogadar usulü dondurma	Saray Lokması: maya, tuz, sakız ve ılık su ile hazırlanan lokma hamurunun tereyağında kızartılıp bir süre dinlendikten sonra tekrar kızartıldıktan sonra şerbetlenmesi
	Gradins de Pâtisseries		Pasta



## 13 Ekim 1869 Çarşamba günü Dolmabahçe Sarayı'nda verilen ziyafet menüsü (19 çeşit)

Yemek Sırası	Yemek İsimleri (Fransızca/Türkçe)		Açıklama
<b>Çorba</b>	Potage Princesse;	Prenses Çorbası	İçinde, beyaz arpa şehriye, tavuk dilimleri ve bezelye bulunan tavuk konsome
<b>Sıcak Ordövr</b>	Riz de Veau à la Villeroz	Villeroz usulü dana uykuluk	Bezelye veya kuşkonmaz ve domates sos ile servis edilen, Villeroz sosu ile kaplanarak breze edilmiş (braise) dana uykuluk
	Beurek	Börek	
<b>Balık</b>	Bar (Poisson) à l'Amiral;	Amiral usulü levrek	
<b>Başlangıçlar</b>	Filets de boeuf , à la Régence; Cotelette de présalé à la renaissance Bombe à la Béarnaise	Regence usulü sığır filetosu Rönesans usulü kuzu pizola	Trüf mantarı ile servis edilen, pane edilerek
	Suprême de faisán à la Circassienne; Croustade de foie gras à la Lucculus;	Çerkes usulü sülün Lucculus usulu kaz ciğeri kızartılmış ciğer	
	Filets de rougets à la Parisienne ,	Paris usulü barbunya balığı filetosu	
<b>İçecek</b>	Punch à la Romaine	Roma usulü Punç	
<b>Ana Yemek</b>	Tzarchi Kebabi;	Çarşı kebabı	koç etininin yarı yağsız yerinden kuşbaşı doğranarak, tuzlu soğan suyu ile ovalanmış ve bekeletilmiş etlerin şişte kızartılması. Şiş üzerinde tereyağı ile kızartılmış ve baklava şeklinde keslen pide ile birlikte servis edilir.
	Patligian dolmassi	Patlıcan dolması	
	Chapon et Bécasses rotis;	Horoz ve çulluk kebabı	
<b>Salata</b>			
<b>Sebze</b>	Haricots verts et Asperges;	Yeşil fasulye ve kuşkonmaz	
<b>Pilav</b>	Pilaf	Pilav	
<b>Tatlı</b>	Ananas à l'Impératrice Timbale de gauffres à la Sultane	İmparatoriçe usulü Ananas Sultan gofreti	İçi pralin (bademşekeri) veya reçelle doldurulmuş olan ince bisküvi
	Caimakli Ekmek Cadaiff; Glaces printanières	Kaymaklı ekmek kadayıfı Dondurma	

sonra gelen Avusturya- Macaristan İmparatoru Franz Joseph de sofrada eşlik etmiştir. Bu durum teşrifat defterlerindeki, oturma düzeninde, “Zât-ı Şâhâne” olarak belirtilmiş ayrıca yerli ve yabancı basında da yer bulmuştur. Daha önce Osmanlı’yı ziyaret eden hanedan üyeleri şerefine verilen ziyafetlerde padişahlar bulunmamıştı. Küçük bir istisna ile Cevdet Paşa’nın naklettiğine göre, Sultan Abdülmecid’in İstanbul’u ziyarete gelen Rusya İmparatoru’nun Kardeşi Constantin’i Küçüksu Kasrı’nda kahvaltıya davet etmesi ve onunla birlikte kahvaltı etmesidir. Paşa bu durumu, “Şimdiye kadar padişahların diğeriyle bir sofrada oturduğu malum değildir. Bu kere dahi icra edildi”<sup>15</sup> şeklinde belirtmiştir. Yüzyıl boyunca Osmanlı Devleti’nin verdiği resmî ziyafetlerde Osmanlı sultanları bazı durumlarda bizzat kendileri oturmuş, bazı durumlarda da temsil edilmiştir.

## Notlar

- 1 Bu makale Ekim 2010 tarihinde Bilecik'te düzenlenen I. Uluslar arası Türk Mutfağı Sempozyumunda bildiri olarak sunulmuştur.
- 2 Hakan Kareteke, *Padişahım Çok Yaşa: Osmanlı Devleti'nin Son Yüzyılında Merasimler*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2004.
- 3 BOA, HR. T.O, 70/5.
- 4 BOA, HH. 1589.
- 5 *Lütfi Tarihi*, haz. M. Münir Aktepe. c.XII, Türk Tarih Kurumu, Ankara 1988. s. 56-59
- 6 *age*.
- 7 *Takvim-i Vekayi*, (1286), s. 1151, *Terakki* (1286) s. 247-248.
- 8 *Levent Herald*, 18 Ekim 1869.
- 9 Gülru Necipoğlu, *Architecture, ceremonial, and power : the Topkapı Palace in the fifteenth and sixteenth centuries* (New York, N.Y. : *Architectural History Foundation* ; Cambridge, Mass. : MIT 1991); Mübahat Kütükoğlu, "18. yy.da Osmanlı Devleti'nde Fevkalade Elçilerin Ağırlanması", *Türk Kültürü Araştırmaları*, 1989, s. 27.
- 10 Özge Samancı, "19. yüzyılın ikinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları", *Soframız Nur, Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, ed. Suraiya Faroqhi, Christoph Neumann, 2006.
- 11 *Levent Herald*, 16-19 Ekim 1869.
- 12 Nasıl hazırlandığına dair ipucu veren yiyeceklerin açıklaması, için Escoffier'in *Le Guide Culinaire* (1902) ile Osmanlı yemekleri için de Hatice Fahriye'nin *Ev Kadını* (1882) kitapları temel alınmıştır. Yine de hazırlama esnasında yapılabilecek küçük varyasyonlar ve zaman içerisinde geçirilebilecek değişimler (özellikle 20. yüzyılın başlarından itibaren daha sade yöntemlerin tercih edilmeye başladığı hatırlanırsa) dikkate alınmalıdır.
- 13 Özge Samancı, "Fransız Üslubunda Osmanlı Ziyafetleri, Gelen-Giden Defterleri", *Yemek ve Kültür*, 2007, s. 8.
- 14 Priscilla Parkhurst Ferguson, *Accounting for taste : the triumph of French cuisine*, The University of Chicago Press, Chicago 2004.
- 15 Cevdet Paşa, *Tezahir 13-20*, haz. Cavid Baysun, Türk Tarih Kurumu, Ankara 1953, s. 76-77.