



# d'Orey GAZETA



nº 1



## Canções de Natal

Algumas das canções tradicionalmente cantadas na nossa família, no Natal. (Pág.2)



## Natal no Barracão

Uma acolhedora descrição de um dia de Natal no Barracão. As aventuras e desventuras da criançada da época, contada na primeira pessoa por alguém que viveu essas emoções de muito perto. Ainda outras histórias de outros natais da nossa família, dos Quintellas e dos Sampayo d'Oreys, além de um pouco de história, mas neste caso sobre a própria árvore de Natal. (Pág.3 e 4)



## Receitas de Natal

Deliciosas receitas para usar neste Natal. (Pág.5)



## Uma Fundação exemplar

Uma fundação criada em 1988 para celebrar e estimular a união familiar. (Pág.6)



## Por esse mundo fora

Recebemos notícias de d'Oreys no extremo oriente, mais precisamente, da China. A aventura chinesa e as peripécias de Guilherme d'Orey. (Pág.6)



## Acontecimentos

Os casamentos, baptizados, entre outros. (Pág.7)



## Artes e Ofícios

Os negócios e os artistas. Um espaço de divulgação. (Pág.8)



## Última página

Breves e a nossa árvore com todos os ramos e respectivas cores. (Pág.9)



Queridos Primos,

Com muito gosto constato que, o entusiasmo que coloquei neste projecto, é partilhado por um número muito grande de d'Oreys !

Afinal de contas a Gazeta d'Orey nº 0 chegou aos quatro cantos do Mundo (China, Brasil, Londres, Paris, Grécia, EUA, etc), com o mínimo de tempo e de custo !!! Apesar das minhas dúvidas do sistema de distribuição, estou rendida aos "e-mails", que levaram a Gazeta d'Orey aos primos e nos trouxeram de volta o apoio, o entusiasmo, notícias, sugestões e a força para continuar.

Por isso aqui está a Gazeta d'Orey nº 1 que esperamos chegue às vossas mãos antes do Natal.

Esta festa que, sempre foi celebrada pela família d'Orey, com a tradição portuguesa fundida com a magia alemã. Ouvi sempre dizer que o fundador da nossa família, achava, ter sido ele a fazer a primeira árvore de Natal em Portugal, tendo na altura ido à Alemanha buscar os enfeites. Vamos aqui encontrar receitas de família, recordações antigas de Natal, canções que muitos ainda cantam.

Façam circular a Gazeta d'Orey!

Imprimam-na, façam fotocópias, enviem e-mails, mandem pelo correio ou entreguem em mão ! Mandem as vossas ideias e quando houver mais material sairá o nº 2. Olhem que os destinatários gostam mesmo de a ler e, por ventura... de a guardar.

Um santo e feliz natal,

Tim-Tim (laranja)

## NOTAS DA REDAÇÃO

Na última página desta Gazeta estão indicados os diferentes ramos da nossa família com as cores que foram atribuídas na esta da Estufa Fria. Sempre é uma ajuda para se saber quem é quem !

Pedimos desculpa à Manucha por lhe termos "baralhado" o nome!

Corrigimos então: Maria José d'Orey Brito e Cunha Figueirinhas.

Também a letra apareceu no destino muito pequena. Não era suposto pôr a d'Ourezada de lupa em punho !!!

Agora já está normal.





CANÇÕES DE NATAL TRADICIONALMENTE CANTADAS NA NOSSA FAMÍLIA



Stille Nacht



1. Stil - le Nacht, hei - li - ge Nacht! Al - les schläft, ein - sam wacht  
nur das trau - te hoch - hei - li - ge Paar, hol - der Kna - be im  
lok - ki-gen Haar, schlaf in himm - li - scher Ruh, schlaf in himm - li - scher Ruh!

2. Stille Nacht, heilige Nacht! Hirten erst kundgemacht! Durch der Engel Halleluja tönt es laut von fern und nah: Christ der Retter ist da.

3. Stille Nacht, heilige Nacht! Gottes Sohn, o wie lacht Lieb aus deinem göttlichen Mund, da uns schlägt die rettende Stund, Christ in deiner Geburt!



O Tannenbaum

1. O Tan - nen - baum, o Tan - nenbaum, du trägst ein' grü - nen Zweig, den  
Win - ter den Som - mer, das dau'rt die lie - be Zeit

2. „Wetum sollt ich nicht grünen, da ich noch grünen kann? Ich hab nicht Mutter noch Vater, der mich versorgen kann.“

3. Und der mich kann versorgen, das ist der liebe Gott, der läßt mich wachsen und grünen, drum bin ich schlank und groß.“





## O NATAL NO BARRACÃO

por Cázinha (laranja)

As principais recordações de mim mesma estão tão ligadas aos meus Pais, irmã, Avó Mariana, Tios e Primos, que tenho dificuldade em me situar na minha vida sem a presença de algum dos membros da Família do Barracão. As idas à praia, as manhãs na Quinta a fazermos “jardinzinhos”, cabanas, a brincar ao “Homem Mau” (personagem cá de Oeiras, que pelo seu aspecto misterioso e terrível, nos surgia na rua, detrás de uma porta, de uma esquina, etc, e que nos punha a tremer e com o coração aos saltos), as idas de manhã para o Colégio Alemão de Carcavelos e mais tarde para Lisboa...

As sociedades secretas (SUS) em que nem todos podiam tomar parte, (nunca percebi porque eram secretas) tudo isto fez de nós um Clã que nada nem ninguém pode destruir.

Tudo era vivido em comum, alegrias e tristezas, e se algum de nós se zangava com outro, não durava...

Durante todo o ano arranjávamos sempre maneira de nos divertir e de estarmos juntos.

Havia no entanto uma época do ano em que tudo nos parecia lindo e



mágico: a época do Natal!

Durante os dois meses anteriores ao Natal, tudo se passava em grandes mistérios entre a Mãe e as Tias!

Juntavam-se todas, faziam-se enxovais para as bonecas, forravam-se carrinhos, tricotavam-se casacos, pintavam-se brinquedos...uma autêntica oficina de Pai Natal!

Na véspera, ou seja no dia 24, desde manhã que vivíamos (sobretudo nós os mais pequenos) uma tal excitação que não conseguíamos parar, nem quietos nem calados.

Por volta das 7 e 30, ou 8 da noite, começávamos a ouvir lá fora tocar as campainhas...era então a excitação máxima...

Em seguida, depois de nos aprontarmos com os “fatos de Natal” descíamos para casa da Avó Mariana onde nos reuníamos com todo o pessoal que trabalhava nas nossas casas e na Quinta.

Todos juntos na sala de entrada da Avó, tendo como pano de fundo o Presépio, cantávamos o “Adeste Fidelis”.

A propósito contava a Avó que a Tia Lula tinha particular devoção a esta canção pois ao cantar “Venite Adoremus” com toda a força ela dizia “Venite aos d'Oreys”.

Em seguida íamos directos para a sala “encarnada” cuja porta estava trancada e com um cartaz onde se lia “Willkommen”.

Aí a excitação chegava ao rubro!!!

De repente abriam-se as portas e no meio da sala (que tinha sido previamente esvaziada) estava uma árvore de Natal que chegava ao tecto, cheia de velas, de bolas, de chocolates, etc.

Aquele cheiro do pinheiro chamuscado pelas velas (verdadeiras!) nunca mais vou esquecer.

Em volta da árvore de mãos dadas, cantávamos todos, o Tannenbau, Ihr Kinder...Stille Nacht.

Se a alegria era enorme, a emoção era maior ainda...lembranças passadas dos que já ali não estavam, mas sempre presentes no coração de quem os tinha conhecido. A distribuição dos presentes vinha em seguida, começando sempre por aqueles que para nós trabalhavam.

Finalmente para os mais pequenos desvendavam-se os mistérios do Atelier do Pai Natal!!!

Por tudo isto e muito mais coisas que passámos juntos, damos Graças a Deus pelo muito que nos deu e pela infância feliz que foi a nossa.

## A ÁRVORE DE NATAL DOS QUINTELLAS

por Teresa Almeida Lima Quintella (azul)

Pelas 10:30 horas do dia 24 de Dezembro, abre-se a porta da sala. Entra uma multidão de tios, tias, primos, sobrinhos e sobrinhos-netos. Ouve-se cantar o “Adeste Fideles”. O solo é feito pela Ana e a seguir todos cantam o coro. Damos as mãos e começamos a andar à roda da Árvore, enfeitada com velas de cera acesas, cabelos de anjo prateados e dourados e bolas coloridas. No topo da Árvore, há um anjo pequeno de metal com uma bandeira na mão. Este anjo existe desde o tempo da Avó Ana.

Para podermos mover-nos, a roda tem que passar pela sala ao lado e corredor se não, não andava. Cantamos o “Tannenbaum”, o “Stille Nacht” e o “Ihr Kinderlein kommet”. As letras alemãs, são desconhecidas para a maioria mas há duas ou três pessoas que as sabem, os outros cantam a melodia e como são quase todos afinados, não há fífias.

Depois distribuímos os presentes. A confusão é enorme. As duas salas e



o corredor estão à cunha. Há imensas crianças e adolescentes e os primos do R/C (os do 1ª andar são filhos do Manuel d'Orey Quintella e os do r/c do Joaquim Pedro d'Orey Quintella) juntam-se aos do 1ª andar. Enfim é uma noite de Natal bastante barulhenta, mas muito calorosa.

Depois da distribuição dos presentens apanham-se os papéis. Todos ajudam. Os rapazes, levam a Árvore para um canto da casa de jantar onde fica até ao dia de reis. Seguidamente, vai tudo para a missa do galo. À volta há uma ceia com cacau quente, bolos pãezinhos com fiambre e foie gras, broas, etc. .

No Dia de Natal pelas 16:00 horas há almoço para aqueles que não vão para as famílias dos respectivos cônjuges. Evidentemente, este almoço é precedido pelo almoço dos mais pequenos que ainda não comem sozinhos.





## NATAL EM CASA DO AVÔ GUILHERME

por Luisa Maria d'Orey Gaivão Villani (verde)

Uma das recordações mais antigas e queridas, que guardo no coração, é a árvore de Natal no dia 24 de Dezembro.

Embora a festa fosse "A Árvore de Natal" a razão dela era o nascimento de Jesus.

Por Jesus ter nascido fazia-se a Árvore, fazia-se a casa, vestíamos-nos bem, portávamos-nos com juízo, recebíamos presentes e olhávamos com devoção e adoração para o Menino Jesus, que, deitado nas palhinhas nos fazia sentir por toda a casa uma enorme onda



de amor.

Dizia um primo nosso, Luiz Teixeira de Sampayo, que, a primeira árvore de Natal em Portugal tinha sido a do nosso bisavô (o fundador da nossa família).

Naturalmente os filhos continuaram com essa tradição:

- A árvore estava na sala, e ao lado ou em baixo, estava o presépio, ou o Menino Jesus, os grandes também lá estavam e os presentes também. Nós crianças, estávamos lá fora e a porta estava fechada.

Começavam então a cantar "Adesta Fidelis..." e quando chegava ao "...venite adoremus..." abria-se a porta e nós, em fila, por ordem crescente de altura, entrávamos. Para os nossos olhos era um deslumbramento; as velas, os anjinhos, as fitas prateadas, as tangerinas (havia sempre tangerinas), alguns chocolates, os cânticos, tudo para cantarmos como os anjos cantaram aos pastores "Glória in Excelsis Deo et in terra pax".

No último Natal do meu avô ele estava já muito doente e lembro-o, semi-deitado, num canapé. Era o meu padrinho e o da minha prima Isabel. Ambas, ainda sentimos muitas saudades suas.

Que Deus abençoe a todos nós e os nos dê um Santo Natal.

## HISTÓRIA DA ÁRVORE DE NATAL

por Ana Maria Garcez d'Orey Slewinski (verde)

A ÁRVORE DE NATAL (ABETO) tem uma longa associação com a Cristandade.

Há cerca de mil e trezentos anos, S. Bonifácio foi mandado pelo Papa Gregório II para a Alemanha, para reformar a Igreja local. Encontrou imensas dificuldades, pois em vez de encontrar um país já cristão, conforme tinha sido informado, confrontou-se com a presença dum forte paganismo, ou a mistura de cristianismo e idolatria (arianismo). Adoravam a árvore, o CASTANHEIRO. Um dia, depois de muito trabalho para uma correcta interpretação da religião Cristã, S. Bonifácio, constatou que essa adoração continuava. Furioso, cortou o CASTANHEIRO. Com o maior espanto um ABETO começou a despontar das raízes do CASTANHEIRO. S. Bonifácio tomou isso como sinal da fé Cristã. Entre os símbolos deste Santo estão o castanheiro e um machado. A destruição desta Árvore marcou o fim do paganismo. O Deus-Trovão Thor deveria castigar S. Bonifácio, matando-o com um raio. Como isso não se verificou muitos então converteram-se ao Cristianismo.

Sabe-se que há muitos séculos, os Druidas, sacerdotes dos bosques, usavam na Grã-Bretanha as árvores de folha perene nos seus rituais no solstício de Inverno, simbolizando a vida eterna.

Os Egípcios faziam parte das muitas culturas que veneravam e adoravam as árvores de folha perene. Quando chegava a altura do solstício de Inverno, decoravam as suas casas com palmas, simbolizando o triunfo da vida sobre a morte.

Os Romanos celebravam o solstício de Inverno com uma festa chamada Saturnália em honra de Saturno, o Deus da agricultura. Para terem prosperidade davam moedas, para a alegria eram bolos e as velas para alumiar cada dia das suas vidas.

Na Europa do norte usavam a ÁRVORE como símbolo do encanto sagrado da vida eterna e colocavam ramos verdes sobre as portas para manter o Mal afastado. Mostrava-se assim a esperança na vinda da Primavera. Era realmente uma altura do ano muito difícil. Sem

se ter tido uma boa colheita, só se chegava à Primavera com as ofertas dos amigos.

Só na Idade Média é que a

de 1500 Lutero começou

Árvore para celebrar o Natal, passeava pela

mantinham sobre os seus imobilizado com o

da Lua, fazia brilhar a deslumbrante. Ao

um ramo dum partilhar essa

seus filhos. com velas e honra do

Jesus. Em pinheiro era

Natal. do

ÁRVORE (ABETO) começou a ser trazida para dentro de casa.

Conta uma lenda que no ano com tradição de decorar a

Natal. Numa fresca véspera de floresta aonde as árvores

ramos alguma neve. Ficou seguinte cenário: A luz

neve dum maneira voltar para casa, trouxe

árvore para poder beleza com os

Decorou o ramo acendeu-as em

nascimento de Portugal, o

a nossa Árvore de Era a árvore

nosso País.



BOAS FESTAS





## PERU

enviada por **Guilherme d'Orey Azevedo Coutinho (castanho)**

Escolhi esta receita de peru por dois motivos: por ser Natal em primeiro lugar, e em segundo lugar por constatar que em meios profissionais ou fora da nossa família, poucas pessoas utilizam o sistema da marinada, que sempre vi usar em casa e que torna a carne do peru menos seca.

**Marinada:** Colocar de véspera o peru num alguidar, coberto de água, com 4 laranjas e um limão aos pedaços.

**Recheio:** (alternativa número 1) Fritar em óleo, quadrinhos de bacon com cebola às rodela e de seguida juntar farinha de mandioca grossa até ficar a parecer areia da praia húmida. Pode-se juntar sultanas ou frutos secos a gosto.

**Recheio:** (alternativa número 2) Amassar pão ralado com margarina derretida e raspas de casca de laranja. Juntar depois sultanas e alperces secos fatiados.

**Recheio:** (alternativa número 3) Cozer em lume brando castanhas cobertas com leite. Depois engrosse-se o molho das castanhas com paté, mas primeiro tem de se diluir o paté com um pouco de molho que se retira ou com natas.

**Cozinhar:** Recheiar o peito do peru todo por igual com a gordura da sua preferência e sal grosso a gosto. Como o peru tem bastante volume, gosto sempre de começar a cozer com o forno a baixa temperatura e subir no final para dar cor. Durante a assadura vou pinclando por fora, com o molho feito de geleia de ginja ou outra a gosto e diluída com aguardente ou brandy.

Bom Natal.



## MEXIDOS

enviada por **Luiza d'Orey Marchand (rosa)**

Esta receita foi dada pela avó d'Orey à tia Lillian (rosa) sua nora e em P.S. vai uma pequena alteração que esta lhe introduziu e que aquele ramo faz sempre no Natal com muito sucesso.

Ingredientes:

250 grs de açúcar

½ chávena de água

4 gemas

3 fatias de pão de forma cortadas aos quadrinhos

75 grs de pinhões e ou nozes e ou amêndoas partidas

75 grs de corintos

Pau de canela

Casca de 1 limão

Primeiro terão que ferver o açúcar com o pau de canela e a casca do limão até ao ponto de pérola (não mais). Depois disso acrescentar as frutas e o pão e ferver mais 5 minutos. Fora do fogo acrescentar gemas com muito cuidado e voltar ao lume sem deixar ferver.



P.S. Pode-se acrescentar uma ou duas claras batidas em neve.

## PLUM PUDDING

enviada por **Maria Teresa Almeida Lima Quintella (azul)**

Uma receita de Plum Pudding que a Avó Ana nunca deixava de fazer no Natal !

Ingredientes:

250 g de Passas de Alicante

250 g de Corintos

250 g de Passas de Ameixa, cortadas aos pedacinhos

25 g de Cidrão, igualmente cortado

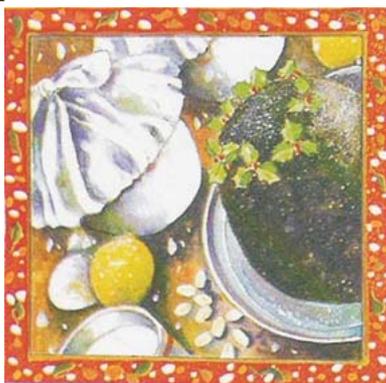
25 g de Amêndoas peladas e pisadas

5 Passas de pêras secas cortadas aos pedacinhos

250 g de sebo de rim de vaca (hoje usamos manteiga)

Miolo de ½ pão escuro

1 dl de Cognac para molhar e desfazer o pão



Misturar os géneros acima indicados e depois adicionar o seguinte, amassando sempre:

500 g de açúcar

Uma Noz Moscada, ralada

50 g de Manteiga

6 claras de ovo e três gemas

Amassa-se tudo muito bem.

Nota: As frutas devem ter o peso acima indicado depois de limpas das grainhas, sem caroço e sem casca. Esta mistura deve ser posta numa tigela bem tapada com um pano impermeabilizado com manteiga e farinha, sobre a abertura da tigela e depois ser bem esticado e atado com um cordel resistente.

A tigela ou tigelas devem ser postas dentro de uma panela cheia de água. Deve deixar-se ferver durante 5:30 horas, com a panela tapada. Colocar um prato no fundo da panela para o pudim não se queimar e ir deitando sempre água de modo que as tigelas nunca fiquem descobertas. Finalmente retiram-se as tigelas. Não se retiram os panos que as embrulham. Penduram-se a fim de secarem completamente. Só então é que serão desenformadas.

O pudim pode ser regado com uma aguardente vínica à qual se deita fogo e deixando evaporar o álcool.





## UMA FUNDAÇÃO EXEMPLAR...

Fundação Maria Manoela (verde) e Vasco de Albuquerque d'Orey (amarelo)

Constituída pelos filhos que trabalharam na Sociedade Comercial Orey Antunes, SA, a fim de perpetuar a memória de seus pais e ainda, transmitir às gerações vindouras, a união familiar. É propósito da Fundação que, no capital da sociedade se mantenha sempre uma presença significativa da família e dos seus descendentes.



Desde 1988 ano em que foi constituída, e com relativamente poucos recursos, a Fundação tem subsidiado várias obras de carácter cultural, tais como: publicação de livros, exposições de arte, restauro de monumentos, bolsas de estudo, etc.

Este ramo da família, costuma fazer uma reunião anual. Este ano, no passado dia 1 de Novembro, foi nas Parchanas (propriedade de família). Destacamos a linda oração que todos rezaram:



Eu pedi forças,  
E Deus deu-me dificuldades  
Para me fazer forte  
Eu pedi sabedoria  
E Deus deu-me problemas  
Para resolver  
Eu pedi prosperidade  
E Deus deu-me cérebro e  
músculos  
Para trabalhar  
Eu pedi coragem  
E Deus deu-me obstáculos  
Para superar  
Eu pedi amor  
E Deus deu-me pessoas com  
problemas  
Para ajudar  
Eu pedi favores  
E Deus deu-me oportunidades  
Eu não recebi nada do que pedi  
Mas recebi tudo o que  
precisava.

P.S. Tivemos a carinhosa  
colaboração da Elvirita d'Orey  
(verde/amarelo)

## POR ESSE MUNDO FORA

Dos inúmeros aplausos que a Gazeta d'Orey recebeu, sem espaço para os transcrever, seleccionámos o que veio de mais longe, da Manchúria na China.

Guilherme Moura de Albuquerque d'Orey (amarelo e verde), a sua mulher Rita e a filha de ambos Luísa, nascida em Junho de 2003 «Gostei muito da Gazeta d'Orey nº 0 que a minha mãe me mandou !! Parabéns !!

Já agora conto um pouco da nossa vida aqui na Manchúria e se fôr útil para a Gazeta mando mais.

Vivemos na cidade de Chang Chun (Long Primavera) na provincia de Jilin. Fica na Manchuria no nordeste da China, perto da fronteira com a coreia do norte (ca. 400Kms). Changchun é uma cidade com 7 milhões de habitantes e com, não mais que 200 europeus a viverem cá. A maior parte são alemães. A Volkswagen tem cá uma Fábrica. Há também brasileiros, portugueses, ingleses, mexicanos, franceses, japoneses e alguns de Singapura. No Verão a temperatura chega aos 30°C, enquanto que no Inverno, chega a baixar aos -30°C, mas quase sempre com sol (temos em média 300 dias de sol por ano!). Em abril costuma a haver tempestades de areia, empurrada do deserto Gobi a cerca de 1000/2000 Kms de distancia. Além de tudo que há em quase todo o Mundo como os McDonalds, a Dunhill, etc, encontramos todo o tipo de mercados e Restaurantes locais. Pode se comer desde cobra,

escorpião, cão e...até pratos de marisco óptimos (incluindo lagosta viva!).

O trânsito é caótico !!! Nunca vi ninguém guiar tão mal, como os chineses ! Presumo que, este facto é devido à passagem directa, em 10 anos, da bicicleta para o carro. Desapareceram os engarrafamentos de bicicletas para darem lugar aos de carros.



Trabalho como director do departamento de Engenharia do Chassis com cerca de 30 chineses. Não é nada fácil entendermo-nos. Felizmente a maior parte fala alemão ou inglês. O meu chinês está a melhorar, mas mesmo assim é muito difícil comunicar com eles. Fora da fabrica acaba-se o inglês ! Aí só mesmo o chinês ! Ou em português... ! ? Muitos bejinhos.»



## BODAS DE 40 ANOS DE CASAMENTO

Sofia d'Orey Possolo Saldanha (amarelo/verde) e António Rugeroni Saldanha; 1964 - Outubro - 2004

Depois dum retiro, duma missa com lindas leituras e magníficas canções, houve um almoço muito concorrido para celebrar, com a Fia e com o António, essa data. Parabéns da Gazeta d'Orey!

Aqui transcrevemos palavras importantes :

“Veio a chuva e o vento soprou com força contra aquela casa, mas ela não caiu porque foi feita sobre a rocha” Mat.7.25



## CELEBRAR 40 ANOS DE CASAMENTO

Festejar 40 anos de casamento é comemorar a vitória sobre o tempo que desgasta, sobre as fraquezas e as derrotas que se ultrapassaram, sobre as rotinas e os desânimos que não se aceitaram... é provar que o mesmo amor pode durar toda a vida. Festejar 40 anos de casamento é ter sabido empenhar-se na felicidade um do outro; é ter sabido amar e prosseguir, mesmo e sobretudo, na monotonia do quotidiano; é ter sabido refazer escolhas e opções e redizer, corajosamente, o mesmo “SIM” da primeira hora.

Festejar 40 anos de casamento é ter sabido ser generoso, é ter transposto a mesquinhez e ter dado o primeiro passo para perdoar e ir sempre mais além. É viver e assumir juntos as alegrias e as provações e apoiar-se na caminhada comum para o envelhecimento. Festejar 40 anos é ter sabido criar, ontem e ainda hoje, os filhos que já partiram para a mesma aventura, ajudá-los sem tomar o seu lugar, é continuar a ter um lar sempre aberto onde cada um, depois de ter ido, gosta sempre de voltar.

Festejar 40 anos de casamento é ter sabido manter a autenticidade e a coerência, ter sabido respeitar a personalidade de cada um e, conscientemente, encetar juntos uma viagem em que ambos são caminho, sinal, sacramento de união e de louvor a Deus que uniu os seus destinos.

## CASAMENTO

No dia 4 de Setembro de 2004 casaram-se Fernando d'Orey de Brito e Cunha Figueirinhas (amarelo) e Joana de Ornellas Bruges, na Igreja de Santa Maria em Estremoz. A Festa foi na Herdade da Granja em Estremoz, muito divertida e durou até de madrugada. A Gazeta d'Orey deseja muitas felicidades aos noivos.



## BAPTIZADO

No dia 29 de Agosto deste ano, foi baptizado Henrique Abreu Castelo-Branco de Mascarenhas Gaivão, no Mosteiro de Vila Boa do Bispo, em Marco de Canavezes.

Filho de Pedro Hugo O'Neill de Mascarenhas Gaivão (verde) e de M<sup>a</sup> Margarida Cabral de Abreu Castelo-Branco Mascarenhas Gaivão, Henrique nasceu a 2 de Julho de 2004.



## DEIXA MUITAS SAUDADES



Maria Luisa d'Orey Correia de Sampaio Posser de Andrade (Canita) (encarnado).  
29/6/1911- 28/11/2004





## AS BORBOLETAS DE BERNARDO D'OREY

“Les papillons durent plus d'une saison.”



Numa entrevista publicada no suplemento “Primus” do jornal Público, do passado dia 13 de Novembro, Bernardo d'Orey conta todo o seu fascinante percurso artístico. Hoje em dia, vive e trabalha em Paris, criando borboletas que já voaram para muitos países tais como Bélgica, Reino Unido, Alemanha e Japão, mas ainda não chegaram a Portugal.

São peças feitas em latex e ele, tão simplesmente, fala delas assim:

«Onde podemos encontrar as cores? Nas borboletas. Com efeito penso que o nosso imaginário aceita uma borboleta de qualquer cor. Assim, desta associação nasceram as minhas criações.»



Bernardo Andersen de Albuquerque d'Orey (castanho)  
Email: bdorey@free.fr

## SEGUROS!!!

Para todo o tipo de seguros (casa, carro, doença, etc.) podem pedir à Isabel d'Orey (castanho) Aqui estão todos os meus contactos:

Tel. 213 236 033

Fax 213 461 114

idorey@villasboas.pt



## NOVO ROMANCE

Maria João da Câmara (amarelo e verde) acaba de lançar o seu novo romance “Crónicas de Amor e Mar” numa edição Sopa de Letras.



É uma das mais jovens autoras de romances históricos em Portugal, e aborda nesta ficção o tema, ainda e sempre actual, das crianças abandonadas, e recolhidas por instituições em situações, muitas vezes marcadas pela dor e desespero, das crianças e das mães.

Tem 39 anos e é Licenciada em História pela Universidade Nova de Lisboa. Tem uma pós-graduação em História Moderna e encontra-se a concluir mestrado na mesma área.

Já publicou “Pedro Figueiredo Biografia”, “Um Príncipe Quase Perfeito”, “João Nuncio Biografia” e “História do Desporto Equestre Português”.

## “O ESPÍRITO DO PORTO”

Vasco d'Orey Bobone (verde)



Depois da publicação do livro de aguarelas intitulado “Saudades de Lisboa”, ilustrando momentos da cidade, o Jornal de Notícias editou a obra de Vasco d'Orey Bobone, intitulada “O Espírito do Porto”. Esta obra é de grande estética e muito atractiva para os que sentem o fascínio por esta cidade.

## QUATRO PINTAS



4 PINTAS

(Roupa de criança dos 0 aos 10 anos)

Mariana d'Orey Ramos Luz (verde)

Contacto: 91 783 01 00

venda directa ou para revenda





## A FECHAR

Na Gazeta d'Orey nº 2 vamos colocar os retratos dos 7 casais conforme os ramos aqui referidos. Indicaremos também as datas de nascimento, casamento e morte. Em cada número faremos o enfoque dum desses casais da 1º geração d'Orey.

Claro que continuaremos a publicar os acontecimentos, os negócios, os artistas e....não se esqueçam dos mais pequeninos!! Mandem pequenas histórias que eles queiram escrever e ilustrar. Irão gostar de ver as suas criações na Gazeta d'Orey! Como as tias Ulrika e Maria Luíza (Icha) não estão evidentemente esquecidas, começaremos por elas. Pedimos portanto, para a Gazeta nº 2, informação sobre estas duas generosas senhoras, que tanto ajudaram a sua mãe e irmãos. Quem tiver fotografias, histórias, etc. etc. mandem por favor, pois há muitos, mas muitos d'Orey que lhes ficam muito gratos. "A união faz a força" como referia a Luíza d'Orey Marchand (rosa). Entretanto os restantes manos serão o centro de outras Gazetas d'Orey.

Arregacem as mangas, tirem o pó aos livros, vão ao fundo das gavetas, pesquisem na internet, puxem pela memória, contem as vossas histórias, as nossas e as de todos, fotocopiem fotografias ou documentos dos vossos avós, bisavós ou trisavós. Não fiquem à espera que os outros mandem. Não há perigo de repetição da história. Na nossa família? Nem pensar!

Falem com as pessoas mais velhas, com os avós, com os tios avós, com os pais, com os primos dos pais, com os primos dos primos dos pais e com os avós deles também, e verão o TESOURO que vamos reunir.

Para já, agradecemos a todos aqueles que colaboraram conosco, na produção dos dois primeiros números, desde aqueles que ajudaram muito, passando por aqueles que deram uma ajudinha, até chegar a todos aqueles que ficaram a pensar em ajudar ou ainda estão a pensar no assunto.

A todos os elementos da família d'Orey, nacionais e estrangeiros, da europa e de outros continentes, um Feliz Natal e um fantástico Ano Novo 2005.

José Diogo (rosa)  
Ramo Burridge d'Orey



Guilherme (verde)  
Ramo Sampaio d'Orey



Waldemar (castanho)  
Ramo Sárrea d'Orey



Ana (azul)  
Ramo d'Orey Quintela



Luís (laranja)  
Ramo Câmara d'Orey



Frederico (encarnado)  
Ramo Perestrelo d'Orey



Ruy (amarelo)  
Ramo Jara d'Orey



Guilherme Achilles  
Maria Luíza

As cores tal como foram sorteadas e usadas na festa da Estufa Fria

