

AS ABREVIATURAS  
DO TRATADO DA COZINHA PORTUGUESA CÓDICE I-E 33

Antonietta Buriti de Souza Hosokawa (UFAC)  
[antonietaburiti@ig.com.br](mailto:antonietaburiti@ig.com.br)

### 1. Introdução

Auerbach (1892-1957, p. 11) afirma que a necessidade de constituir textos autênticos se faz sentir quando um povo de alta civilização toma consciência dessa civilização e deseja preservar dos estragos do tempo às obras que lhe constituem o patrimônio espiritual. Esse foi um dos motivos que nos levou a fazer um estudo sobre o *Tratado da cozinha portuguesa*, códice I. E. 33, códice pertencente à Biblioteca Nacional de Nápoles.

Heitor Megale *in* (FACHIN, 2008, p. 9) diz que nem sempre a leitura de um manuscrito é uma tarefa fácil, pois basta uma palavra, uma sílaba ou mesmo uma letra para exigir o exercício da decifração porque o leitor precisa rever a frase, às vezes, o parágrafo todo buscando recuperar aquela forma, aquele vocábulo e, só então, resolver o problema, de modo a poder prosseguir a leitura. Esse exercício leva a comparar a palavra, o grupo de letras ou propriamente a letra em questão com similares ocorrências anteriormente lidas.

Assim, percebemos que fazer a leitura de um manuscrito eivado de abreviaturas, principalmente, por se tratar de um texto do século XVI, não é uma tarefa muito fácil, por isso, buscou-se elencar as palavras abreviadas do *Tratado da Cozinha Portuguesa*, códice I. E. 33 e ao lado, essas serão desdobradas com o auxílio de itálico para auxiliar a leitura daqueles que por ventura possam ter interesse em ler esse tratado.

### 2. O códice

O Códice I. E. 33 está sob salvaguarda da Biblioteca Nacional “Vittorio Emanuele III” de Nápoles, pertencendo ao espólio particular da Infanta D. Maria de Portugal<sup>4</sup> (8-XI-1538/8-VII-1577), filha do Infante D.

---

<sup>4</sup> Infanta D. Maria, duquesa de Parma, filha do Infante D. Duarte, duque de Guimarães, neta de D. Manuel I e sobrinha de D. João III, nasceu em Lisboa a 8-XI-1538 e morreu em maio de 1577. Foi batizada com água do rio Jordão. Era muito erudita e versada nas línguas grega e latina, em Filoso-

Duarte, duque de Guimarães, neta de D. Manuel I e sobrinha de D. João III. Esse códice certamente foi levado com ela por motivo de seu casamento<sup>5</sup> com Alexandre Farnésio, 3º Duque de Parma, Piacenza e Guastalla.

Atualmente, sabe-se que esse tratado está nessa biblioteca porque o Rei Carlos III de Bourbon, filho de Elisabete Farnésio, ao tornar-se rei de Nápoles em 1734, transferiu de Parma para a nova capital suas coleções artísticas e as da família materna. (BERTINI: 1995)

De acordo com Manuppella; Arnaut (1967, p. VII), os estudiosos têm conhecimento da existência do códice I. E. 33, juntamente com mais seis manuscritos quinhentistas portugueses, desde 1895, ou seja, Afonso Miola foi o primeiro a descrevê-lo. Cinco anos mais tarde, as notícias das pesquisas desenvolvidas por esse estudioso passaram *ipsis verbis* para o caótico repertório bibliográfico do marquês Antonio de Portugal de Faria, sugerindo, entretanto, a Achille Pellizzari, em 1909, mais cuidadosa e pormenorizada investigação acerca daqueles sete manuscritos e sua história. Seguiu-se, em 1940, um breve artigo de Guido Battelli, que, porém, não apresentou novidades. Muitos anos depois, o códice I. E. 33 atraiu a atenção de um estudioso americano, Kimberley S. Roberts (Cf. *Fifteenth Century Portuguese Cookbook*. In: *Kentucky foreign language quarterly*, v. VI, p. 179-182. Lexington, 1959). Em 1963, Eriilde Reali recapitulou as investigações anteriores, acrescentando-lhes um ou outro pormenor, em especial, a inclusão do *incipit* e do *explicit* nos casos em que Pellizzari havia descuidado.

Esse códice é, sem dúvida alguma, muito valioso, pois mesmo apresentando problemas paleográficos e cronológicos, traz uma rica contribuição para o vocabulário histórico da linguagem portuguesa, como também ilumina uma faceta da vida social (a da antiga, sempre viva e inesgotável, arte de cozinhar e bem comer, que chegou a sugerir a Anthelme de Brillat-Savarino o quarto aforismo da *Physiologie du goût*:

---

fia, em Matemática, em demais ciências, bem como na lição da Sagrada Escritura. Governou os Estados de Parma e Plasência, na ausência do marido. Escreveu um *Directório Espiritual* cheio de sentenças dos Santos Padres, que depois da sua morte foi encontrado em suas mais preciosas jóias. O padre Sebastião de Moraes, da Companhia de Jesus, que foi seu confessor e depois bispo do Japão, escreveu sobre a vida de D. Maria, que foi publicada em Bolonha, em 1578, com o título: *Vita e morte de la serenissima Maria di Portogallo, principessa de Parma e Plassencia*. Teve uma segunda edição publicada em Roma em 1602. (Grande Enciclopédia portuguesa e brasileira, v. XVI, p. 320)

<sup>5</sup> O casamento ocorreu em 30 de novembro de 1565.

“Dis-moi ce que tu manges; je te dirai ce que tu es”) numa época da história nacional portuguesa sobre a qual bem pouco se conhece, visto que o mais antigo documento publicado desta área do saber é a *Arte de cozinha dividida em três partes*<sup>6</sup>, de Domingos Rodrigues, cozinheiro de D. Pedro II, publicada pela primeira vez em 1680. Nesse receituário, ele registra todo o conhecimento prático que desenvolveu durante os 29 anos de vida dedicada à alquimia da cozinha de Sua Majestade, contendo várias receitas que ainda hoje são imutáveis.

Apesar de tudo isso, cerca de meio século de silêncio e desinteresse envolveu este manuscrito depois de José Leite de Vasconcelos e Achille se terem debruçado sobre tão precioso códice. Somente em 1956, Maria José da Gama Lobo Salema lançou mão desse códice para desenvolver uma Dissertação, cujo título é *Tratado de cozinha - século XVI - Manuscrito I. E. 33 da Biblioteca Nacional de Nápoles*, para a sua Licenciatura em Filologia Românica. Em 1963, foi publicada uma edição brasileira *Um tratado da cozinha portuguesa do século XV*, com reprodução fac-similar, leitura diplomática, leitura moderna e índice de vocábulos; edição esta, preparada pelo professor Antonio Gomes Filho. No ano seguinte, outra tentativa de edição, desta vez realizada nos Estados Unidos da América por Elizabeth Thompson Newman, com o título *A critical Edition of an early Portuguese Cookbook*.

Os mais recentes estudos desenvolvidos a partir do códice I. E. 33 são os de Celina Márcia de Souza Abbade, em sua Dissertação de Mestrado, intitulada *Três campos lexicais no vocabulário do Livro de cozinha da Infanta D. Maria*, defendida em 1998, e em sua Tese de Doutorado, sob o título *Campos lexicais no livro de cozinha da Infanta D. Maria*, defendida em 2003; ambos sob a orientação da Professora Doutora Célia Marques Telles da Universidade Federal da Bahia – UFBA. No *Álbum de paleografia portuguesa - documentos brasileiros*, publicado por José Augusto Vaz Valente (1980, p. 37-43), são editadas três receitas do códice em estudo: *galinha mourisca*, *tigelada de perdiz* e *pasteis de marmelos*, porém essa edição teve fins apenas didáticos, pois o objetivo principal era empreender a prática de edição de documentos entre os alunos de Biblioteconomia e Documentação da Universidade de São Paulo-USP.

---

<sup>6</sup> C. F. Salema (1956, p. 01) o exemplar mais antigo da *Arte de cozinha dividida em três partes* encontra-se na Biblioteca Nacional de Lisboa (Lisboa, Portugal).

### 3. As abreviaturas

No tratado da cozinha portuguesa há um número considerável de palavras abreviadas por: letra sobreposta, nota tironiana, contração, letra abreviadora e suspensão, por isso, procuramos fazer um breve estudo histórico desse recurso de escrita, além disso, elencar as abreviaturas contidas nas receitas do Tratado I.E. 33.

A palavra abreviatura tem sua origem no grego *braqui* (curto) e *graphein* (escrever), é, portanto, uma forma reduzida de se escrever uma palavra. O que se abrevia são sílabas, palavras ou frases de um conjunto escrito, das quais se reduz alguma ou algumas de suas letras. Segundo Marín Martínez (2002, p. 136), toda abreviatura possui dois elementos: aquele que abrevia e o que é abreviado. “*Al primero se le llama signo abreviativo; al segundo, palabra o frase abreviada o, simplemente, abreviatura*” (Apud FERREIRA COSTA (2006)

A origem desse sistema se encontra em um tipo de escrita muito praticada na Roma antiga, a taquigrafia. Do grego *tachys* (rápido) e *graphein* (escrever), essa escrita foi criada para ser tão rápida quanto a fala, pois era costume transcrever os discursos proferidos ao vivo. A partir dessa escrita surgiram as notas tironianas (*notae tironianae*), criadas por Marco Túlio Tiro, liberto de Cícero, grande orador romano, por isso a designação *tironianas* constituiu-se, assim, o primeiro sistema taquigráfico. Alguns estudiosos atribuem a invenção da taquigrafia aos hebreus, porém outros, aos gregos. Estes dizem que o filósofo e general ateniense Xenofonte já usava um sistema de abreviaturas; ao passo que aqueles afirmam que na escrita de Davi se faz menção à pena de um escritor veloz. (Apud FERREIRA COSTA, 2006)

Millares Carlo (1929, p. 46) afirma que a partir das notas tironianas desenvolveu-se, desde o século II d. C., na escrita comum, um sistema abreviativo completo e complexo, as *notae iuris* ou notas jurídicas, chamadas assim por se encontrarem em códices de conteúdo estritamente jurídico, esse sistema era formado por: abreviaturas por contração, suspensão, sinais especiais derivados de notas tironianas, sinais abreviativos com valor geral e sinais com valor relativo ou determinado.

Vários estudiosos buscaram descobrir a origem de cada uma dessas abreviaturas, para tanto, L. Traube afirmou que os *nomina sacra* seriam o ponto de partida para conhecer a origem da abreviatura por contra-

ção, no entanto, Millares Carlo (1929, p. 48) afirma que esse estudo pode ser considerado ingênuo, por isso não seria possível conhecer a verdadeira origem da abreviatura por contração, uma vez que o uso dos *nomina sacra* teve como objetivo principal a reverência a Deus, em decorrência do costume dos hebreus em ocultar os nomes sagrados por respeito.

Quanto às abreviaturas por suspensão ou apócope, Millares Carlo (1929, p. 52) diz que, nos primeiros tempos do Império, as siglas *litterae singulares* eram o único recurso abreviativo usado na escrita comum, este recurso consistia em registrar somente a letra inicial da palavra, este foi inserido tanto nos textos jurídicos como na escrita comum, tendo seu registro permanecido até a Idade Média, desta forma, as siglas são consideradas a forma primitiva da abreviatura por suspensão ou apócope.

As letras sobrepostas, por sua vez, tiveram suas origens também nas *notae iuris*. O surgimento delas seria conseqüência do renascimento literário dos tempos de Carlos Magno, que se baseou também na pontuação e ortografia dessa época.

Embora as abreviaturas existissem desde a escrita romana, é no período medieval que elas passam a ser frequentes, tornando-se mais intensas, com formas novas e aperfeiçoadas, porém mais complexas, elas se mantêm em linhas gerais até o século XIV momento em que começa a decadência. MILLARES CARLO (1929, p. 51)

De acordo com Spina (1994, p. 49-50), o uso excessivo das abreviaturas, nesse período, ocorre, principalmente, para ocupar menos espaço, devido à raridade e conseqüente custo elevado do material de escrita, além disso, economizar tempo escrevendo mais depressa; mesmo que as abreviaturas tivessem sido proibidas anteriormente, primeiro por Teodósio II, em 438 e logo por Justiniano, em 530 e 533, na constituição *Deo auctore* contida no *digesto*, por causarem dificuldade à leitura devido o uso abusivo, elas não desapareceram dos escritos. O emprego excessivo de abreviaturas diminuiu somente a partir do surgimento da letra cursiva.

Em textos medievais era muito comum o registro de abreviaturas, continuando a serem usadas ainda por um longo tempo. De acordo com essa tendência, no tratado em estudo, surgem numerosas palavras abreviadas, apresentando também uma riqueza de formas variadas, pois uma palavra pode ser escrita com mais de uma abreviatura. Nesse documento são encontradas abreviaturas por apócope, abreviaturas por síncope, abreviaturas por letras sobrepostas e abreviaturas por sinais especiais de abreviação, há registro, também, de notas tironianas, sinais de significado




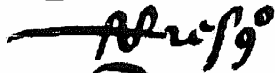
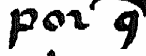
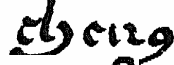


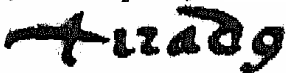

fixo, com o mesmo valor, independente do lugar em que apareçam, como por exemplo: – (traço) ou ~ (til), indicando sinal de nasalização. A letra abreviadora também é uma abreviatura bastante comum nesse tratado. Sendo assim, para exemplificar esse recurso, elas serão elencadas de acordo com o seu aparecimento nas receitas e desdobradas em conformidade com as regras para a transcrição de documentos manuscritos para a história do português do Brasil (Cf. CAMINHA, 2001). Tal descrição tem como objetivo facilitar a leitura dessas palavras.

Procurou-se não repetir as abreviaturas, pois há uma frequência muito grande desses registros, principalmente as grafadas com o til como elemento de nasalização.

#### 4. Abreviaturas

##### 4.1. Caderno dos magares de carne

###### 4.1.1. Pasteis de carne

	..... recipere: R
	..... carneiro
	..... e
	..... ffresco
	..... por que
	..... cheiros
	..... sequo
	..... feitos
	..... tirados
	..... nos
	..... dos




	altos
	propria
	galinha

4.1.2. Tigellada de perdiz






	em
	pera
	pouqua
	primeiro
	que
	meia

4.1.3. Galinha mourysca










	galinha
	mourisqua
	verde
	meio
	porque
	acerqua
	adubos

..... que  
 ..... bem  
 ..... galinha  
 ..... escalfados

4.1.4. Galinha Albardada

 ..... ovos  
 ..... muito  
 ..... galinha  
 ..... outro  
 ..... nos

4.1.5. Pasteis de tutanos

 ..... maneira  
 ..... que  
 ..... tutanos  
 ..... pasados  
 ..... meudinhos  
 ..... ovos  
 ..... temporalos  
 ..... enteyras  
 ..... pouqua







<i>mãdyga</i>	.....	manteiga
<i>fergilgão</i>	.....	fergilosão
<i>pasalgão</i>	.....	pasalosão
<i>feity</i>	.....	feitos

4.1.7. Alfatete






<i>my</i>	.....	muyto
<i>ma dyguua</i>	.....	manteyguaa
<i>ffiq</i>	.....	ffiquem
<i>cheiro</i>	.....	cheiros
<i>adubq</i>	.....	adubos
<i>hos</i>	.....	hos
<i>feitos</i>	.....	feitos
<i>bollos</i>	.....	bollos
<i>dovos</i>	.....	dovos
<i>escalfados</i>	.....	escalfados

*Círculo Fluminense de Estudos Filológicos e Linguísticos*








4.1.8. Receita das murcellas

	Receita
	cravos
	pisados
	pouquo

4.1.9. Receita sem nome


	porquo
	pera
	cimquo
	onça
	... tavoileiro


4.1.10. Como se fazẽ os framgãos pera os etiguos


	etiguos
	cagados
	cozidos
	fresquo
	muyto
	ffiquem
	a virtude

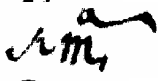
· poug° ..... pouquo


4.1.11. *Receita dos tutanos*

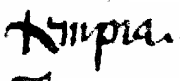
·  ..... recipere R


·  ..... dos

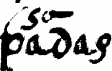
·  ..... e


·  ..... e meia

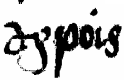
·  ..... dovos

·  ..... temprá


·  ..... que

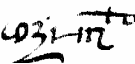
·  ..... passadas


·  ..... pelo


·  ..... depois


4.1.12. *Receita da tortora*

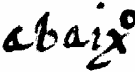
·  ..... e

·  ..... cozimento

·  ..... outro

·  ..... galinha

·  ..... ovos

·  ..... abaixo

*pasadas* ..... pasadas  
*plô* ..... pelo

4.1.13. *Receita de pastel de fígados de cabrito*

*e* ..... e  
*cravo* ..... cravo  
*que* ..... que  
*pedacinhos* ..... pedacinhos  
*plô* ..... pelo

4.1.14. *Receita dos canudos dos ovos meixidos*

*canudos* ..... canudos  
*ovos* ..... ovos  
*cubertos* ..... cubertos

4.1.15. *Receita da lamprea*

*por que* ..... por que  
*dazeite* ..... dazeite  
*muito* ..... muito

4.1.16. *Receita da vaca picada em seco*

*por que* ..... por que

segado	.....	segados
propria <sup>m</sup>	.....	propriamente
pe	.....	pera
q	.....	que
porq	.....	porque
baix.	.....	baixo

4.1.17. *Receita do desfeito da galinha*



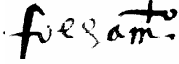

e	.....	e
pratos	.....	pratos

4.1.18. *Receita dos pasteis de pombinhos*


dos	.....	dos
pombinhos	.....	pombinhos
que	.....	que
adubos	.....	adubos
tempo	.....	tempo

4.1.19. *Receita dos pastes lepardados*

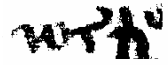



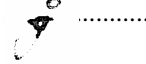
dos	.....	dos
lepardados	.....	lepardados

 ..... pera  
 ..... outro  
 ..... folhamento  
 ..... e



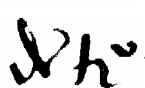
4.1.20. *Receita da galinha alardada*

 ..... e




4.1.21. *Esta he a rreceyta da galyinha cozida e ësopada*

 ..... outro  
 ..... outra  
 ..... meia  
 ..... baixo  
 ..... galinha



4.1.22. *Receyta do coelho*

 ..... muyto  
 ..... e  
 ..... outro






4.1.23. *Receita da galinha mourisca*

 ..... galinha  
 ..... e  
 ..... fogareiro


4.1.24. *Esta he a rrecejta das boldroegas*

 ..... que  
 ..... scilicet ( a saber )

4.1.25. *Receyta do coelho ã tygela*

 ..... e  
 ..... que  
 ..... scilicet ( a saber )  
 ..... coentro  
 ..... meia

4.1.26. *Receyta da tigelada da perdiz*

 ..... que

4.2. Cadernno dos mangares de ovoos

4.2.1. Pera fazer ovos mexidos

	..... ovos
	..... mexidos
	..... e
	..... batidos
	..... sempre
	..... nos
	..... meudos

4.2.2. Canudos

	..... canudos
	..... canudos
	..... laurados
	..... feitos
	..... rosados
	..... feitos
	..... todos
	..... maneira



4.2.3. *Ovos de llaços*

<i>ba</i>	.....	bem
<i>my</i>	.....	muyto
<i>pegna</i>	.....	pequena
<i>ma</i>	.....	meia

4.2.4. *Pasteis de marmelos*

<i>m mello</i>	.....	marmellos
<i>marmello</i>	.....	marmellos
<i>babar</i>	.....	babaros
<i>quarty</i>	.....	quartos
<i>duy</i>	.....	duros
<i>Cortallo</i>	.....	cortallosão
<i>tutana</i>	.....	tutanos
<i>du</i>	.....	dos
<i>darllgeis</i>	.....	darllloseis
<i>pona</i>	.....	pouqua
<i>man</i>	.....	maneira

4.3. Caderno dos mangares de leyte

4.3.1. Manjar branco

brã <sup>o</sup>	.....	branquo
muy <sup>to</sup>	.....	muyto
por q̃	.....	por que
delgado	.....	delgados
m <sup>o</sup>	.....	meio

4.3.2. Pasteis de leite

q̃	.....	que
be	.....	bem
dos	.....	dos
cozidos	.....	cozidos

4.3.3. Leite cozido

q̃	.....	que
----	-------	-----

4.3.4. Tigelada de leite

cinq <sup>o</sup>	.....	cimquo
pouq <sup>a</sup>	.....	pouqua
ffresq <sup>o</sup>	.....	ffresquo

4.3.5. *Beilhos daRoz*

<i>batido</i>	.....	batidos
<i>manteygua</i>	.....	manteygua
<i>camanhos</i>	.....	camanhos
<i>pela</i>	.....	pela
<i>desfeitos</i>	.....	desfeitos
<i>deitarllos</i>	.....	deitarllos
<i>bramquo</i>	.....	bramquo
<i>quer</i>	.....	quer

4.3.6. *Tillegadas de leyte de dona Isabell de vilhana*












<i>dona</i>	.....	dona
<i>todos</i>	.....	todos
<i>ovos</i>	.....	ovos
<i>que</i>	.....	que
<i>com</i>	.....	com
<i>pera</i>	.....	pera
<i>rres</i>	.....	rres
<i>pera</i>	.....	pera
<i>pella</i>	.....	pella

4.3.7. *Almogauanas de dona Isabel de vylhana*


· <i>pa</i> .....	pera
· <i>uas</i> .....	muytas
· <i>m</i> .....	
· <i>p</i> .....	pera
· <i>arug</i> .....	açuquar
· <i>pratoz</i> .....	pratos
· <i>pougo</i> .....	pouquo
· <i>brang</i> .....	branquo

4.4. Caderno das cousas de conservas




4.4.1. Pera fazer diacidrão

	..... muyto
	..... que
	..... em
	..... quartos
	..... por que
	..... primeira
	..... outra
	..... e
	..... pela
	..... outra
	..... outra

4.4.2. Casquinhas

	..... que
---	-----------

4.4.3. Pera fazer limões

	..... tomemos
	..... pelo
	..... pequena

manã	.....	maneira
cozido	.....	cozidos
lamcẽng	.....	lamcemos
torne ng	.....	tornemos
cozido	.....	cozidos
por q	.....	por que
cubãng	.....	cubertos <i>Peras e codornos</i>
apedrado	.....	apedrados
macado	.....	macados
por q	.....	por que
oitavado	.....	oitavodos
o	.....	e
ouã	.....	outra
cozido	.....	cozidos
ponhã ng	.....	ponham nos
cubriãng	.....	cubramnos
muy	.....	muyto

4.4.4. *Perinhas dormideiras*

cozido	.....	comprido (ausência do til)
--------	-------	----------------------------

*cinq<sup>o</sup>* ..... cinco  
*semp* ..... sempre  
*outr<sup>o</sup>* ..... outro

4.4.5. *Receita da abóbora*

*Reita* ..... Receita  
*cinq<sup>o</sup>* ..... cinco  
*outr<sup>o</sup>* ..... outros  
*deradejros* ..... deradejros  
*be* ..... bem

4.4.6. *Talos dalfaça*

*que* ..... que  
*espiguado* ..... espiguados  
*testo* ..... testos  
*be* ..... bem  
*cozido* ..... cozidos

*deitemng* ..... deitemnos

*feitng* ..... feitos

4.4.7. Pera cobrir diacidrão

*sequ* ..... sequo

4.4.8. Frol de laranja

*e* ..... e

*sempre* ..... sempre

*por q* ..... por que

*bem* ..... bem

*outro* ..... outro

4.4.9. marmelada de cria ximenes

*Catarina ou Cesaria*

*pesados* ..... pesados

*marmelos* ..... marmelos

*aparados* ..... aparados

*pesados* ..... pesados

*deitemnos* ..... deitemnos

*quartos* ..... quartos



	.....	coalos
	.....	pera
	.....	muyto
	.....	pelo
	.....	pera
	.....	coados
	.....	deitados

4.4.10. *Pera bocados*

	.....	dos bocados
	.....	menos
	.....	bocados

4.4.11. *Pera clareficar acuquar*

	.....	quantos
	.....	tamto
	.....	primeiro

4.4.12. *Pera quartos de marmelos*

	.....	marmelos
	.....	bicudos

<i>co p u d o</i>	compridos
<i>q u a r t o</i>	quartos
<i>o i t a v a d o</i>	oitavados
<i>co z i d o</i>	cozidos

4.4.13. *Perada*

<i>p e r a</i>	pera
----------------	------

4.4.14. *Marmelada da dona Joana*

<i>J o a n a</i>	joana
<i>m a r m e l o</i>	marmelos
<i>c i n q u e</i>	cinquo
<i>m a r m e l o</i>	marmelos
<i>co z i d o</i>	cozidos
<i>e n t e i r o</i>	enteiros
<i>t o d o</i>	todos
<i>d e s f e i t o</i>	desfeitos
<i>t o r n a m m o</i>	tornammos

4.4.15. Pera fazer alfeloas

ng demits ..... nos dentes  
sempre

4.4.16. Pera confeitos

brimqilho ..... brimquilhos  
com affeito ..... comffeitos  
qual qz ..... qualquer  
dos confeitos

4.4.17. Fartees

meio  
outra  
camanhos  
muyto  
pera  
alquere  
pela  
pouquo  
cozidos  
queymados

por q̃ ..... por que

4.4.18. *Biscoutos*

biscouto ..... biscoutos

bramq̃ ..... bramquo

alq̃ ..... alqueire

outra ..... outra

meio ..... meio

bramq̃ ..... bramquo

muyto ..... muyto

4.4.19. *Pera fazer macapaaees*

e ..... e

muyto ..... muyto

bramq̃ ..... bramquo

tornemnos ..... tornemnos

cozidos ..... cozidos

deitemnos ..... deitemnos

4.4.20. *Pão de llo*

por q̃ ..... por que

4.4.21. *Pesegada*

	.....	peseguuos
	.....	marmelos
	.....	saber

4.4.22. *Pera fazer almivar de marmelos*

	.....	marmellos
	.....	qual quer
	.....	outro
	.....	e

5. *Considerações finais*

Conforme Spina (1994, p. 49-50), o uso das abreviaturas, seja excessivo ou não, ocorre, principalmente, para ocupar menos espaço, devido à raridade e consequente custo elevado do material de escrita, além disso economizar tempo, escrevendo mais depressa.

Nos textos e medievais encontra-se com frequência o registro de abreviaturas, pois esse recurso perdurou ao longo do tempo. Seguindo essa tendência, no tratado em estudo, há muitos registros de palavras abreviadas, assim notamos uma riqueza de formas variadas. Nesse documento são encontradas abreviaturas por apócope, abreviaturas por síncope, abreviaturas por letras sobrepostas e abreviaturas por sinais especiais de abreviação, há registro, também, de notas tironianas, sinais de significado fixo, com o mesmo valor, independente do lugar em que apareçam, como por exemplo: – (traço) ou ~ (til), indicando sinal de nasalização. Percebemos com essa frequência que as abreviaturas são registradas para diminuir o tempo de escrita do copista, pois esses necessitavam registrar com rapidez a receita que estava sendo ditada.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ACIOLI, Vera Lúcia Costa. *A escrita no Brasil Colônia: um guia para leitura de documentos manuscritos*. UFPE: Massangana / Universitária, 1994.

AUERBACH, Eric. *Introdução aos estudos literários*. Trad. de José Paulo Paes. 2. ed. São Paulo: Cultrix, 1972.

BRIQUET, Charles Moise. *Les filigranes; dictionnaire historique des marques du papier dès leurs apparition vers 1282 jusque'en 1600. avec 39 figures dans*. Paris: Alphonse Picard & fils, 1907.

CAMINHA, Pero Vaz de. *A carta de Pero Vaz de Caminha*: reprodução fac-similar do manuscrito com leitura justalinear/de Antônio Geraldo da Cunha, César Nardelli Cambraia, Heitor Megale. 2. ed. São Paulo: Humanitas/FFLCH/USP, 2001.

CARLO, Agustin Millares. *Paleografía española: ensayo de una historia de la escritura en España desde o siglo VIII al XVII*. Barcelona/ Buenos Aires: Labor, 1929.

FACHIN, Phablo Roberto Marchis. *Descaminhos de manuscritos do século XVIII*. Goiânia: Trilhas Urbanas, 2008.

FERREIRA COSTA, Renata. *Abreviaturas: simplificação ou complexidade da escrita?* Disponível em: <http://www.historia.arquivoestado.sp.gov.br/materiais/2006>.

FERREIRA, Permínio Souza. *Edição dos documentos dionisinos do livro 2º das inquirições de Afonso III*: edição crítica de textos medievais não literários em língua portuguesa. São Paulo: FFLCH-USP, 2003.

PEREIRA, Teresa Leal Gonçalves. *Um livro de marinharia do século XVI*. Edição do manuscrito “foundings portugueses” 40 (atual 61) códice 44.340 da Bibliothèque Nationale de Paris - Vol. I e II. São Paulo: FFLCH-USP, 1996.