

CERÂMICA AURORA LTDA.

FÁBRICA DE LOUÇAS
RUA BENEDITO SOARES PINTO
FONE N.º 1

CAMPO LARGO — PARANA

IRMÃOS GIONEDIS LTDA.

AMBULANTE DE

PORCELANAS, LOUÇAS E VIDROS

QUARTEIRAO BOM JESUS

Cerâmica Guarany Ltda.

LOUÇAS EM GERAL E PRODUTOS REFRATARIOS
Vasos de diversos tipos para planta e parede

José Francisco Andreassa
Sócio - Gerente

RUA XAVIER DA SILVA (PROL.) CAMPO LARGO

Dante A. Portugal Castagnolli

Médico

Clinica Geral * Partos * Curso de Especialização no Hospital N. Sra. das Graças em Curitiba. * Cirurgia

CONSULTÓRIO:
Praça Marechal Floriano, 10 - Fone: 4-5043

ATENÇÃO

Vende-se uma geladeira, 1 fogão a gás, um carrinho para nenê e outros objetos.

Informações na Farmácia Portugal.

ECONOMIZAR É A SOLUÇÃO

ADQUIRA AGORA A SUA

LEONAM

nas melhores condições de pagamento e reduz as despesas do seu orçamento doméstico

DOMINGOS

PUPPI & FILHO

Realizam a PRIMEIRA CAMPANHA DE VENDAS LEONAM nesta cidade. — Preços e Condições especiais — Não perca esta oportunidade de adquirir sua moderna MÁQUINA DE COSTURA.

ATENÇÃO!

COMPRA-SE UM TERRENO NO CENTRO DA CIDADE OU IMEDIAÇÕES.

Tratar com o Sr. Alceu na Coletoria Estadual, no horário comercial.

Clube Campolarguense

PROGRAMA

TODAS AS SEXTAS-FEIRAS
COLOSSAL BINGO COM PREMIOS FABULOSOS

19 E 20 DE FEVEREIRO
BAILES DE CARNAVAL

DURANTE O ANO — ESPETACULAR PROGRAMA
DENTRO DE "REALIZAÇÕES 66"

VITICULTURA E ENOLOGIA

VINHOS LICOROSOS

Vinho licoroso, é aquele que apresenta sabor adocicado e teor alcoólico bastante elevado. Conforme a técnica empregada, os vinhos licorosos estão compreendidos entre 12 a 18 graus. Nossas uvas, com raras exceções, não fornecem o teor suficiente em glicose, para obtenção dos vinhos de licor, tornando-se necessária a correção por chaptalização ou pela adição de mostos concentrados. Estes vinhos são universalmente conhecidos por "vinhos de dissert". Em Portugal destacam-se o Porto, Madeira e o Moscatel de Setubal. Na Espanha, o Xeres, Málaga e Manzanilla. O Lacrima Crista, Marsala, Maivasia e o Moscatel de Siracusa são os tradicionais vinhos licorosos da Itália. O vinho de licor mais famoso do mundo, pertence à França. Trata-se do Chateau Yquem. Produzido nas proximidades de Bordeaux, o Yquem é o único vinho branco da França que está classificado como "premier grand cru". Esse vinho chega a atingir 17 graus em álcool e mais 3 graus correspondentes em açúcar residual.

Os Romanos e Gregos, tinham bastante predileção pelos vinhos de dessert. O Brasil, embora não possua condições para produção de uvas destinadas a vinhos licorosos, desde alguns anos vem aumentando cada vez mais as quantidades deste produto. A técnica adotada para sua obtenção é a da agucaragem e adição de mostos concentrados. O vinho licoroso apresenta aroma característico da uva (principalmente em se tratando das Niagaras brancas e rosadas).

Os vinhos licorosos preparam-se vindimando a uva quando bem madura, tendo-se o cuidado de escolher cuidadosamente os cachos, eliminando os bagos podres e verdes. Muitas vezes as uvas são estendidas sobre esteiras pelo período de alguns dias, para aumentar seu teor de glicose, o que

vem melhorar o teor de álcool. Certas cantinas esmaçam a uva depois de separada do engaço; outros efetuam o magamento do cacho inteiro com aparelhos de desengaçar. A técnica moderna já substituiu o desengaçar pela centrifugação. As grandes cantinas e cooperativas vinícolas das regiões de Bordeaux, Nantes, Montpellier, Angers e até mesmo em algumas regiões da Itália, Alemanha, Grécia e Israel, já estão utilizando o desengace por centrifugação. Sua grande vantagem é o do não arrebentamento da semente, a qual durante a fermentação traz complicações aos vinhos. Separado o mosto, este é depurado pelo processo de repouso, em ambiente frio, sem adição de gás sulfuroso. A espuma deve sempre ser retirada com o máximo cuidado, durante a fermentação tumultuosa. A fermentação deve ser vigiada, para se evitar a depuração dos aromas. Por isso aconselhamos ao técnico que realize a fermentação sempre que possível acompanhada de degustações do mosto, além dos controles de densidade. Uma vez realizada a fermentação tumultuosa, transfere-se colocando o vinho em dornas devidamente limpas e se possível de madeira de lei ou quando não parafinadas. Inicia-se neste momento a segunda fermentação, denominada de fermentação lenta. Dentro de 40 a 50 dias, realiza-se a trasfega, sempre que possível em dias frios. Sendo necessária de colagem, procede-se nova trasfega. Uma vez o vinho pronto (amadurecido) passa-se a garrafa, arrolhando com material de primeira qualidade. Para o envelhecimento o vinho terá que permanecer deitado, em local escuro e se possível com temperatura constante.

Campo Largo, 3 de fevereiro de 1966
Eng. Agr. Viticultor Enólogo
RAUL JULIATTO

Decreto de Castelo põe fim a onda de despejos

O presidente Castelo Branco assinou o decreto-lei que regula os alugueis dos imóveis não residenciais. O ato, com 11 artigos e diversos parágrafos, estabelece que as locações dessa espécie serão regidas pelo Código Civil ou pelo decreto n. 24.150 conforme o caso, admitida a correção monetária na forma e pelos índices que o contrato fixar. Na falta de estipulação contratual, o novo aluguel será fixado por arbitramento judicial de dois em dois anos. Na retomada do imóvel, por não convir ao locador continuar a locação, o locatário notificado terá prazo de três meses para desocupar o imóvel urbano e seis meses para imóvel rústico. Se notificado o inquilino não restituir o imóvel, pagará o aluguel que o proprietário arbitrar, cujo valor máximo não poderá ser superior ao

valor da correção monetária do aluguel, calculada a partir do início da locação, de acordo com os índices do Conselho Nacional de Economia. Se a imóvel for vendido, caberá a ação de despejo por parte do novo proprietário obedecidas as leis vigentes. O artigo 10 do decreto estabelece que: "São extensivas aos locadores dos prédios urbanos de qualquer natureza cujo habite-se seja posterior a trinta de novembro de 65, as disposições deste decreto-lei, relativas a ação de despejo e respectivo processo, bem como o prazo de notificação". Nas razões do decreto, o Presidente da República frisou que "a medida se impôs para resguardar da tranquilidade pública e para pôr fim ao estado de incerteza social a que está intimamente ligado o Conselho de Segurança Nacional".

ARRASADA A COLHEITA DO FEIJÃO PARANAENSE

Foi dizimada em mais de setenta por cento, a produção paranaense do feijão, nas chuvas que caíram sobre as regiões de lavoura em setembro do ano passado. Foi a este resultado que chegaram os técnicos da Delegacia Federal da Agricultura, após encerrados, na semana passada, os trabalhos de levantamento dos prejuízos, que se prolongaram por vários meses, durante os quais, aqueles funcionários estiveram percorrendo as zonas atingidas pelos aguaceiros, no Oeste e Sudoeste do Estado.

RELATÓRIO

A Delegacia Federal da Agricultura deverá enviar ao ministro da Agricultura, nas próximas horas, um relatório em que estarão circunstanciados os aspectos de calamitosa situação da cultura do feijão no Paraná. Além daqueles prejuízos, o Oeste e o Sudoeste tiveram destruídas extensas áreas de cultivo de outros cereais. Dezenas das casas destruídas não puderam ser recuperadas, sem contar as vítimas fatais, entre elas crianças.

NORTE DO ESTADO

Agravando o problema, as chuvas que caíram nos últimos dias sobre o Norte do Paraná, fizeram diminuir, também naquela zona, a produção do feijão, cuja colheita está desfalcada em cinquenta por cento.

Espera a Delegacia Federal da Agricultura que ainda esta semana o Ministério da Agricultura ministre as instruções necessárias, com as providências a serem tomadas para minorar o problema dos agricultores do Paraná.

NOTICIÁRIO

POSSÉ NA CODEPAR

A nova diretoria da CODEPAR assumiu, em solenidade realizada às 16 horas do dia 2, naquela Companhia de Economia Mista. A nova direção é composta dos srs. Ercilio Slaviero (Presidente), Luiz Gonzaga Pinto (Diretor Financeiro) e Véspero Mendes (Diretor Técnico).

VISITA

O Vice-Governador Plínio Franco Ferreira da Costa, recebeu no Palácio Iguaguá, a visita de cordialidade dos Desembargadores Ernani Guarita Cartaxo, Presidente do Tribunal de Justiça e Antonio Franco Ferreira da Costa, Corregedor Geral da Justiça.

AUDIÊNCIA COM CASTELO

O Governador Paulo Pimentel solicitou audiência ao Presidente Castelo Branco, "a fim de poder, pessoalmente, expressar ao Chefe da Nação os altos propósitos do Governo e do povo do Paraná, no sentido de uma franca e leal colaboração com o Governo Federal".

No telegrama que enviou ao Presidente da República, o Governador paranaense manifestou sua "solidariedade aos altos propósitos que norteiam o Governo do Marechal Castelo Branco, na condução dos destinos do país, com a prevalência dos ideais revolucionários."

REUNIAO COM O SECRETARIADO

Realizou-se no Gabinete do Governador Paulo Pimentel a primeira reunião do Secretariado, com a presença dos titulares de todas as Pastas e dos chefes das Casas Civil e Militar do Palácio Iguaguá.

A principal medida acertada foi a elaboração, todas as Secretarias, de Planos de Governo, que deverão ser submetidos ao chefe do Executivo dentro de 30 dias. O Sr. Paulo Pimentel determinou providências na conservação permanente dos edifícios públicos e na conclusão das obras em andamento. Na oportunidade, afirmou: "Não temos a vaidade de iniciar obras novas, sem concluir as que estão iniciadas ou em andamento".

ARTIGO VINTE

Com relação ao Artigo 20, o Governador determinou o estudo de critérios para seu pagamento, devendo ser verificados os débitos de Prefeituras por serviços ou adiantamentos pelo Estado, visando a normalizar totalmente os esquemas, sem apadrinhamentos de qualquer natureza.

Com respeito ao funcionalismo, foram tomadas diversas deliberações, entre as quais a adoção de meios para tratamento de saúde, retorno dos funcionários à disposição de outros órgãos, relotamento e enquadramento definitivo de pessoal. O Governador Paulo Pimentel determinou ainda a reforma do sistema de pagamento, de sorte que até o dia 10 de cada mês todos os servidores, da Capital e do Interior, recebam seus vencimentos.

Empregado rural deve requerer carteira

A Seção de Identificação e Delegacia Regional do Trabalho não expediu nenhuma carteira profissional de trabalhador rural até o momento na capital uma vez que não registrou-se a entrada de nenhum requerimento. Como se sabe o documento foi instituído pela Portaria 968 de 21 de outubro de 1964 do Ministério do Trabalho e Previdência Social de acordo com os dispositivos do Estatuto do Trabalhador Rural. O uso da carteira é obrigatório para o trabalhador rural e é através dela que ele poderá reivindicar seus direitos junto ao empregador. No

entanto, parece que o assunto não foi devidamente ao conhecimento dos trabalhadores, tendo em vista o fato de que estes ainda não se interessaram. Somente com a ação esclarecedora dos fiscais da DRT, que previu-se inicialmente, é que aquela classe poderá saber dos benefícios que terão com o documento e providenciar o seu requerimento.

INTERIOR

Para cerca de 40 municípios do interior do Estado foram enviadas carteiras e respectivas fichas a serem pre-

enchidas, pelos interessados. Até dia 10 próximo aquela Seção deverá receber os relatórios sobre o número de carteiras expedidas, devendo isto ocorrer mensalmente. Para requerer a expedição da carteira, os trabalhadores rurais devem apresentar os seguintes documentos: documento militar, para os compreendidos entre as idades de 18 a 45 anos, carteira de identidade ou documento equivalente; duas fotos 3x4 e ficha preenchida pelo empregador ou sindicato de classe. Esta ficha é fornecida pela Delegacia do Trabalho.

Agricultura e Pecuária

Dr. Amur F. do Amaral

O PASTO NO AUMENTO DA PRODUÇÃO LEITEIRA



Indiscutivelmente, é na própria fazenda que o produtor de leite pode obter os alimentos mais adequados e mais baratos para o gado. É ainda nos pastos que terá de montar a base mais sólida da exploração.

Essa afirmação se baseia no fato de, para a média de nossa produção, não ser econômico o fornecimento de concentrados, normalmente valiosos. Justifica-se e aconselha-se a administração de concentrados, quando a produção média do rebanho é elevada. Mas mesmo nesse caso, de 70 a 80% dos nutrientes requeridos pelas vacas deve provir de forragens.

Para se ter uma idéia desse fornecimento de forragens (volumosos), diga-se que uma vaca consome diariamente de 2 a 3% do seu peso vivo, em volumosos secos ao ar. Para uma vaca de 450 kg, tal corresponde ao consumo de 9 a 13 kg de feno ou 36 a 55 kg de capim tenro. Deixando de lado a qualidade dos animais, o problema será o de estabelecer e utilizar pastagens que forneçam e permitam a ingestão dessa quantidade de forragem verde, durante o maior número de dias possível no ano.

Devemos destinar à pastagem as terras de média para boa fertilidade. O critério das piores terras para pasto não se coaduna com melhoria de produção de leite, mas com melhoria do aproveitamento da propriedade.

A escolha da gramínea deve ser objetiva. Por isso, uma verificação das variedades existentes na região é sempre útil, bem como o estabelecimento de canieiros ou piquetes de variedades novas na região, para futuro aumento de área. O Elefante Napier e o Pangola têm dado bons resultados em muitas regiões mas o gordura, o jaraguá e o colônia constituem ainda o grosso da área de pastagens.

Quanto à lotação e, consequentemente, a área de pastagens necessária, pode-se considerar boa a de 0,5 a 1 vaca por hectare. A utilização de rotação de pastos pode elevar essa lotação. Com pasto de elefante rapier, em pastoreio rotacionado, têm-se conseguido de 2 a

4 cabeças por hectare, o ano todo, com aproveitamento das sobras da época de chuva, em silagem. Há equivalência, para pastoreio, de uma vaca para 2 novilhos de 1 a 2 anos, ou 4 bezerras desmamadas.

A água é fator limitante ao pastoreio, principalmente do rotacionado. Ao se construir caixas para bebedouros, deve-se tomar como base o fornecimento de 40 a 60 litros diariamente por vaca. As vacas secas consomem menos água (de 25 a 25 litros) e vacas de alta produção podem consumir mais (de 60 a 80 litros).

O objetivo principal é o de manter as vacas com possibilidade de pasto, o maior número de dias possível no ano. Entretanto, será normal a suplementação de volumosos no cocho, por período variável de tempo, quando o produtor deve lançar mão de capineiras, silagens, fenos e outros.

Não é conveniente basear essa suplementação num único alimento.

Há uma tendência de reduzir a área de pastagem e aumentar o fornecimento de verdes no cocho, durante o ano todo. Principalmente em se tratando de pequenas propriedades, isso pode resultar em aumento de lotação, considerando a propriedade em conjunto. Entretanto, inúmeras observações de pecuaristas estão a indicar o acesso dos animais a bons pastos, não sendo absolutamente necessário, o fornecimento dos volumosos no cocho. No pasto, o animal seleciona ou encontra as plantas com as melhores qualidades em nutrientes e o resultado é maior produção. Nem sempre é possível, na fazenda, cortar ou dispor de alimento no ponto ótimo para corte, o que determinará o aproveitamento de materiais passados; evidentemente, reduz-se o consumo e a possibilidade de produção. Pode-se, porém, aliar as duas práticas, destinando-se às produtoras os melhores pastos, à noite. Deve-se dar o máximo de verde no cocho durante o dia e, nos intervalos das refeições, outros pastos, mesmo inferiores.

RÁDIOS — ELETRICIDADE — UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS

Irmãos Strobel & Cia Ltda.

Rua Desembargador Westfalen, 426

Telefone: 4-5277

CURITIBA — PARANÁ — BRASIL

PAVIMENTAÇÕES E REVESTIMENTOS EM MOSAICO "CERTOSINO"

P.I.P. Porcelana Industrial Paraná S.A.

MATERIAL ELÉTRICO Refratários p/ Residências

CAMPO LARGO (PR) End. Teleg.: "PEIPE" CAIXA POSTAL N.º 700

Indústria Cerâmica Paraná S.A.

AZULEJOS CONFECCIONADOS SOB OS MAIS EXIGENTES E PERFEITOS MÉTODOS DE FABRICAÇÃO.

CAMPO LARGO - PARANÁ - BRASIL

STEATITA

A BOA PORCELANA DO BRASIL

PEÇAS DE ADORNOS E PRESENTES.



ITAQUI - Campo Largo - Pr. Cx. P. 651

CASTELO PREFERE CANDIDATURA NEY

"Afirma-se com segurança que o Sr. Ney Braga é o candidato que encabeça as preferências do marechal Castelo Branco".

A nota vem acompanhada de informações sobre o Presidente que não duvida que o general Costa e Silva conta, atualmente com 90% do apoio militar. Mas o lançamento das candidaturas do general Mamede ou do

Ministro da Agricultura faria diminuir para 40% aquele conceito do Ministro da Guerra.

Grande parte da imprensa dedicou-se a fazer confrontos entre as possibilidades eleitorais dos senhores Arthur Costa e Silva e Ney Braga, se candidatos à Presidência da República com o apoio do marechal Castelo Branco. No

computo geral o próprio presidente acha que o ex-Governador do Paraná leva vantagem.

Muita gente, aliás, afirma com segurança ser o Sr. Ney Braga o candidato que encabeça as preferências do Marechal. Em termos de Paraná, seria excelente que isso realmente acontecesse.



INDUSTRIA GRAFICA LTDA.

IMPRESSOS EM GERAL
RUA 15 XV NOVEMBRO, 36 — CAIXA POSTAL, 695
End. Telegráfico: INGRA
COMPLETO SORTIMENTO EM ARTIGOS ESCOLARES, MATERIAIS PARA ESCRITÓRIO E ARTIGOS PARA PRESENTES.
CAMPO LARGO

ARQUIVO HISTÓRICO