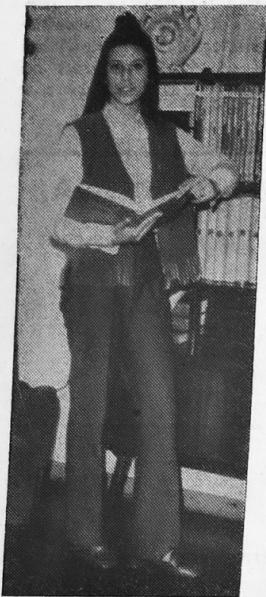


Lolari

"MOLDURA DA SOCIEDADE" NOSSA MOLDURA



Izaete, o lído brotinho que enfeitou hoje "A Moldura". É filha do casal Mozart (Alba) Erichsen, é Gerente do Banco do Estado do Paraná.

Izaete aparece com frequência nas pedidas da jovem guarda, onde se destaca pela sua beleza e meiguice.

É candidata ao Concurso de Rainha dos Estudantes, onde vem se mantendo como uma das mais fortes candidatas.

Sondando suas preferências anotei: gosta de música orquestrada e de viajar; no esporte aprecia o tênis e a natacão.

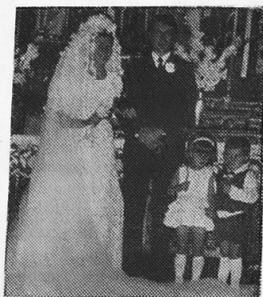
É já da mini-saia, mas acha que máxi deve predominar no ambiente social.

É ainda aplicada aluna do Ginásio Estadual Sagrada Família.

DESTAQUES DO «SOCIETY»

• Faça, desde já, a matrícula do seu filho para o Jardim da Infância "Reino da Loucinha"! Vagas limitadas.

• Marlene Ribeiro dos Santos, a bonita noiva do ano, (ho-



je Senhora Rogério Leal) em pôse especial para a Coluna. O jovem par, já na cidade, de regresso da viagem de núpcias em Poços de Caldas.

• Senhorita Paraná e Mis Objetiva 1970, são duas presenças marcantes para o "Baile da Rainha". Estarão desfilando na Passarela dia 7 de novembro, apresentando a nova coleção verão de Maison Denny.

• As Candidatas à Rainha do Centenário serão entrevistadas pelo Canal 4, dia 30, pela manhã, (gravação), para posterior gravação.

• Porcelana Steatita colaborando com os Festejos do Centenário. O bellissimo brinde de que você encontrará em sua mesa no "Baile da Rainha", foi um oferecimento da renomada Firma, que está sempre presente nos acontecimentos de maior relevância.

• Dr. Darley Parolin, após brilhante curso no Hospital de Clínicas, integra a equipe Hospitalar. Para comemorar ofereceu churrascada nas dependências da PIP, com presença de destaque. (Em sociedade tudo se sabe). Indústria Gráfica, INGRA, colaborando com as festividades do Centenário. Ao seu proprietário Renato Hofst, através da Coluna, o nosso melhor agradecimento.

• Para fotografar os mais importantes momentos do Baile da Rainha, teremos a presença do Fato Utrabo.

• No próximo ano teremos o primeiro Baile de Debutantes.

• A 8.ª Festa do Chopp, promoção anual da Firma Porcelana Steatita, realizada sábado, dia 3, nos Salões do Clube Macedo Soares, esteve bem animada, contando com a participação da Bandinha de São Bento.

Além das atrações costumeiras, tivemos a apresentação das Candidatas à Rainha dos Estudantes, que desfilaram em bonitos trajes típicos da Bavária, numa atração toda especial para os presentes ao monumental baile. Foi eleita a Rainha da Festa, saindo vencedora a Srta. Ivone Struk, vindo em segundo lugar Cláudia Torres.

Anotei as presenças: Prefeito Emigdio (Helena) Pianaro, Dr. Atilio (Gelda) Barbosa, Antônio (Cermem) Cicarino Pereira, Nelson (Sueli) Guimarães, Romeu (Escolástica) Gabardo, Antônio César (Aurora) Torres, Humberto (Araci) Guiraud, Udo (Cidromia) Schmidt, Renato (Raulina) Hofst. A jovem guarda disse presente com Maria de Lourdes Gambaroski, Berveli Chemim, Lindamir Ivanoski, Neu-de professores daquela Casa zeli Schultz, Rita Bussemayer, Sônia Braga, Gêlcia Barbosa, Doroti Schmidt, Regina Vieci.

• O casal Edson (Helvídia) Barbosa festejou o aniversário de seu filho Sidnei com churrascada na casa de campo do Prefeito Emigdio Pianaro. Muita gente presente: Carlos Alberto (Terezinha) Pianaro, Dr. Dante (Betinha) Castagnoli, Waldemar (Marlene) Bassani.

GENTE NOVA

Maria Fernanda chegou, para alegria do casal Altair (Clire) Martini.

A cegonha deixou mais um garotão na residência do casal Altair (Dinarcy) Castagnoli.

Jota Jota, presente

JOTA JOTA, o mais comentado noticiário do Paraná, que integra a equipe do Canal 4, estará presente ao Baile da Rainha do Centenário como membro da Comissão Julgadora. A sua presença justifica mais uma sensacional atração para o tão esperado Baile.

LOTEAMENTOS:

Jardim Paraíso e Centenário

TRATAR NO ESCRITÓRIO DA FIRMA COM O SR. DARCI ANDREASSA.

AO PROFESSOR

Pelo transcurso do "Dia do Professor", a minha singela homenagem a todos aqueles que contribuem para a grandeza do Brasil de amanhã, trabalhando sem cessar, pela nobre causa da Educação.

O melhor possível

D. Malloch

Se você não puder ser um pinheiro no cume da montanha Seja um erva do vale — mas seja A melhor ervazinha à beira do riacho Seja um arbusto, se não puder ser árvore.

Não podemos todos ser capitães; temos que ser exército Para todos há na terra alguma coisa, Há muito trabalho a fazer e poucos trabalhadores E a tarefa a escolher é a mais próxima.

Se você não puder ser a estrada real, Seja, então, um atalho.

Não podendo ser o sol, seja uma estrela. Em grandeza não é que se ganha ou se perde.

— Seja o melhor possível aquilo que você é.

Elisabete Geny

Maria do Carmo Szpay

PÁGINA FEMININA

Entrevista:

Como o professor Sérgio Souto vê o divórcio

O doutor Sérgio Souto, entrevistado por candidata, emite sensata opinião sobre o divórcio.

As candidatas ao título de "Rainha do Centenário, dos Estudantes Campolarguenses" entrevistaram personalidades locais, cujas publicações foram feitas pela conceituada "Fôlha de Campo Largo".

Hoje, a "Tribuna" publica a interessante entrevista que a candidata Izaete Guimarães Erickson fez com o advogado Dr. Sérgio Souto, sobre palpitante assunto do momento, e as respostas, inteligentes e sensatas, estão aqui para a

apreciação dos nossos leitores.

Pergunta: — Dr. Sérgio, o Sr. é a favor ou contra o divórcio? Por quê?

Resposta: — Poucas foram as questões como o divórcio que apaixonaram tanto os sociólogos, moralistas, teólogos, juristas e políticos.

O debate ainda se trava acirrado e de modo universal. Conhecido desde a mais alta antiguidade, esta instituição foi largamente empregada por quase todos os povos primitivos. O Direito Romano, autorizava-o também, e dele fez amplo uso, muitas vezes sem intervenção do juiz ou consen-

timento dos cônjuges.

Foi a Igreja Católica que primeiro, enfrentou e combateu essa imoralidade, atribuindo ao casamento categoria sacramental e prescrevendo-lhe a indissolubilidade do vínculo.

Em certos casos o divórcio poderia constituir-se em terapêutica aceitável, removendo incompatibilidades e dissensões. Mas não se deve esquecer a que a finalidade da lei é bem comum e assim sendo, não pode ser ditada para satisfazer exclusivamente alguns casos especiais, por mais justo que possam parecer. Além disso, o fato de introduzir o di-

vírcio em nossos costumes, seria cavar brechas profundas no seio da instituição familiar. O nosso direito pátrio adota o desquite como fórmula catalizadora para as dissensões familiares. Embora para muitos esta não seja a melhor solução, o divórcio como remédio preconizado para remover tal situação, seria mais nefasto que a própria situação, seria mais nefasto que o próprio mal a cuja cura se destina, pois conduziria a liberalidade dos costumes, a licenciosidade e a irresponsabilidade.

Finalizando, acredito que a indissolubilidade matrimonial seja a forma mais favorável à instituição e mais propícia à obtenção de criaturas felizes.

Sendo em nosso meio adotada a indissolubilidade matri-

Varie seu cardápio na base da batatinha

As donas de casa estão sempre às voltas com o problema da renovação e da melhoria do cardápio. Sem fugir do orçamento é possível escolher alimentos ricos em vitaminas e ao mesmo tempo agradáveis a todos os paladares.

Um dos alimentos que preenchem essas condições é a versátil e incomparável batatinha. Muitas receitas de doses ou salgados podem ser preparadas com ela, sem que com isso se torne monótono. Além de ser facilmente encontrada é de fácil preparo. E, além disso, não engorda tanto como muita gente pensa. Na contagem de calorias indesejáveis fica atrás do arroz e do macarrão, sendo muito superior a estes em substâncias nutritivas. Portanto devemos aproveitar todas as suas possibilidades, usando-a como guarnição de pratos de carne (frita, cozida ou em purê); como ingrediente (ralada crua em panquecas em bolos, cozida e amassada em pães fermentados, suflês, ensopados, croquetes e fritadas); e como prato principal (au gratin, em escalopes, assada, rechada, etc.).

QUANDO FÔR FRITA
Para ficar bem feita e seca a batata frita tem seus pequenos segredos:
— Antes de fritar deixe de

môlho em água fria com um pouco de limão (para lavar o amido, torná-la mais macia e não escurecê-la).

— Escorra e seque com toalha de papel. Se estiver molhada ao fritar ela fica encharcada e mole e o óleo espirra para todos os lados.

— Espere o óleo se tornar quente, pois assim ele deixa uma crosta bonita na batata, que fecha os poros e impede a absorção de gordura.

— Na falta de um termômetro faça o teste da temperatura com um cubo de pão de 2 cm. Se o óleo estiver no ponto ele escurece em 30 a 35 segundos.

— A batata frita deve ser servida imediatamente, pois amolece ao esfriar. Retire, seque em papel absorvente e, se ficar fria, dez minutos antes de servir leve ao forno quente em tabuleiro forrado com papel. Isto diminui um pouco as calorias da fritura uma vez que o calor do forno faz escorrer a gordura da crista, que é absorvida pelo papel.

À MODA DO REL
Uma variação da batata frita costumeira é a moda do rei. Usam-se estes ingredientes no seu preparo:

- 6 batatas médias
- 3 cebolas médias
- 1 colher de manteiga

1 colher de óleo
Sal e pimenta.

Descasque e corte as batatas em fatias. Corte as cebolas em fatias finas e separe as argolas. Leve uma frigideira funda ao fogo com o óleo e a manteiga. Espere esquentar bem. Junte as cebolas e as batatas e frite em fogo forte, mexendo de um lado para outro. Depois de 15 minutos, abaixe o fogo e deixe assim até as batatas se tornarem bem macias e as cebolas douradas. Polvilhe sal e pimenta e sirva quente.

ASSADA AO FORNO

Ingredientes:

6 batatas graúdas, descasadas em fatias finas; 6 fatias de queijo prato cortadas em pedaços; 1 cebola em fatias; 1 colherinha de sal; 1/8 de colherinha de pimenta vermelha; e 1 xícara de leite.

Unte uma fôrma com bastante manteiga, arrume camadas de batata, queijo e cebola, polvilhe sal e pimenta. Repita as camadas e termine com o leite. Leve ao forno quente por uma hora ou até as batatas ficarem macias e douradas por cima. Sirva quente.

BÔLO DE BATATAS

Cozinhe-se um quilo de batatas, espreme-se e juntam-se 2 colheres de manteiga, 1 colherinha de sal, 1 xícara de leite e 4 ovos inteiros. Mistura-se bem e arruma-se numa fôrma redonda e alta, untada com manteiga e polvilhada com farinha de rôsca, 50 gramas de presunto em fatias, 3 colheres de queijo ralado e 50 gramas de queijo fresco.

Assa-se em forno regular e desenforma-se deixando esfriar por alguns minutos.

Dante Portugal Castagnoli

Médico

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

CONSULTÓRIO:

Praça Atilio Barbosa, 222 — Telefone: 8-247

LEVANTAMENTOS DE ÁREAS E CADASTRAL

DEMARCAÇÕES DE LOTES E PARTILHAS

LOTEAMENTOS E NIVELAMENTOS

SERVIÇOS DE AGRIMENSURA EM GERAL

Rua Dr. Murici, 970 - 11.º andar - s/ 113-A

ou pelos fones: escritório 23-2279 e residência 22-9023

CURITIBA

IRMÃOS GIONEDIS LTDA.

As melhores porcelanas, Louças e Vidros

Atacado e Varejo

Rodovia do Café, Km 23, n.º 3220 — Fone 8-5422
CAMPO LARGO — PARANÁ

JOÃO DOMINGOS MORES

(Bimbo)

PADARIA E MERCEARIA

Rua Xavier da Silva, 596
Fone 8-5302

LOTEAMENTOS

JARDIM PARAISO E CENTENÁRIO

Tratar no escritório de Andreassa & Cia. com o sr. Darci Andreassa.

Rodovia do Café, 4630 — Fone 8-5441
Cam po Largo

ANIVERSÁRIOS

☆ Luís Vinícius, filho do casal Dr. Oniel (Eridan) Puppi, completa dia 19, seu 6.º aniversário.

☆ Rita Maria Torres Xavier, festeja dia 23, seu 12.º aniversário.

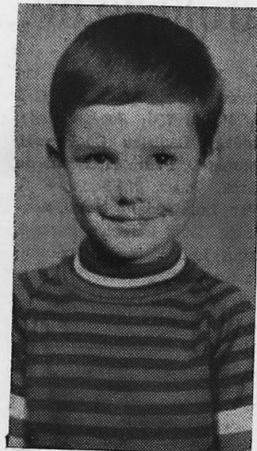
☆ Jorge Luís Cavali festeja data natalícia dia 25.

☆ Dr. Lino Ercole, eficiente médico da cidade, festeja aniversário dia 25.

☆ Siméri de Fátima, filha do casal Milton (Maria de Lourdes) Belon, completa dia 7, seu 13.º aniversário.

☆ A professora Helvídia Barbosa Pianaro, Inspetora Regional de Ensino, festeja idade de nova dia 27.

☆ bonita Maria da Graça Cavalari e stará recebendo cumprimentos dia 22, pois festeja nessa data, idade nova.



completou dia 12 seu 5.º aniversário. Para festejar tão importante acontecimento, seus pais reuniram parentes e amigos na residência do Sr. Gino, em Guaratuba.

ADVOCACIA

DR. SÉRGIO ANTÔNIO SOUTO
E
DR. RUBENS PADILHA MENDES

CIVIL — CRIMINAL — TRABALHISTA

INVENTÁRIOS — DESQUITES — DESPEJOS — COBRANÇAS EM GERAL — DIVISÕES E DEMARCAÇÕES — USUCAPIÃO — DEFESAS EM JURI.

Escritório: Rua Domingos Cordeiro, 844 — Fone: 8-5543

Horário: das 10,00 às 12 e 14,00 às 18,00 de 2.ª a 6.ª feira.