

O GOVERNO FEDERAL

aceitará o regime que se apróxima do parlamentarismo?

Afirma-se que a fórmula Pila-Santos será implantada no Governo da República, antes de maio próximo, com a organização de um gabinete de concentração, irradiando depois sua influência para que o mesmo se verifique nos Estados.

Propaganda POLITICA

Comunicam-nos do Gabinete do sr. dr. Secretário da Segurança Pública: «Realizando-se no dia 1º. de março próximo as eleições municipais, não será permitido, desde 48 horas antes até 24 horas depois da eleição, propaganda política mediante rádio-difusão, em comícios ou em reuniões públicas. (Código Eleitoral, art. 165 nº.3).».

A GUERRA italo-etíope

Comunicado n. 135 do R. Ministério da Imprensa Italiana

ROMA, 26 — O Marechal Badoglio telegrafo que foi intensa a atividade das patrulhas no front eritreu.

A aviação bombardeou grupos adversários ao sul de AMBA ALACI e TEMBIEN.

No front da Somália a situação é inalterada.

COMUNICADO N. 136
DO R. MINISTÉRIO DA IMPRENSA ITALIANA

ROMA, 27 — O Marechal Badoglio telegrafo que no front da Somália uma nossa coluna de auto-carros, que partiu de NEGHELLI, efetuou reconhecimentos nos limites do território SIDAMO, repelindo alguns grupos armados de abissínios, que tentaram opôr resistência, na floresta, entre UADARA e SOCORA, sobre o Rio UEBI GESTRO.

A aviação da Somália bombardeou os acampamentos militares abissínios a GHIGNER destruído, deles, as suas bases defensivas.

Outra esquadilha que partiu do novo campo de NEGHILLI; executou um vôo de reconhecimento sobre IRGA ALEM, no território de SIDAMO.

No front eritreu nada de notável ha a assinalar.

Concorrência

Até às 14 horas de amanhã, a Diretoria de Estradas de Ribeirão aceitará propostas para aquisição de seis chassis-caminhões, de três toneladas cada um.

Política & Políticos

União Republicana

No Tribunal Regional de Justiça Eleitoral foi feito o registro da Aliança dos Partidos: Republicano Catarinense, Legião Republicana e Republicano Liberal, sob a legenda "União Republicana".

A oposição de Camboriú

Em oposição, foram apresentados os seguintes nomes para pleitearem as eleições municipais em Camboriú: para prefeito-Major José Cezario Pereira comerciante; para vereadores: cap. Heitor Wedekin dos Santos, comerciante; Luís Vieira dos Santos, comerciante; Antônio José Pereira, agricultor; João da Cunha Porto, agricultor e Hermogenes de Assis Feijó, agricultor.

Candidatos integralistas

Os "camisas verdes" de São José apresentaram os seguintes candidatos a vereadores: João Pering, Orlando Filomeno, João José Vieira, José Germano de Melo, José Walter, João Lougino Jouchs e Evaristo Rampinelli.

Candidatos avulsos

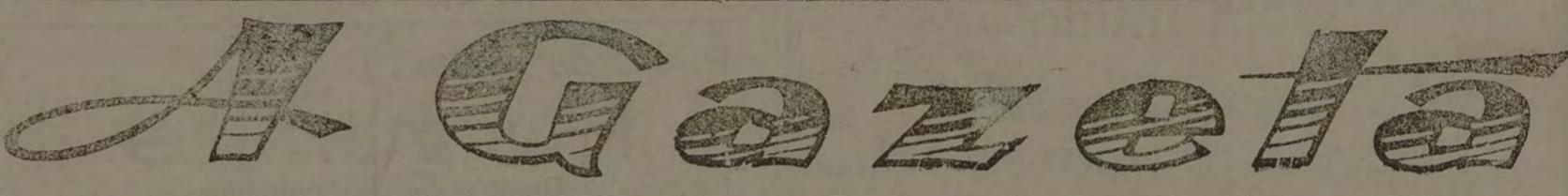
Os srs. Alfredo Campos, Oscar Schmidt e dr. Francisco Rabbe, apresentaram-se como candidatos avulsos ao cargo de vereadores de Blumenau,

Bebidas Nacionais e Extrangeiras só NO CAFÉ JAVA

Praça 15 de Novembro
Antonio Paschoal

Macumba?

Compareceu hoje à Delegacia de Polícia, João Cipriano Alves, residente em José Mendes, comunicando que na porta de sua casa, hoje, pela manhã, apareceu grande quantidade de penas de aves, parecendo assim tratar-se de algum roubo.



A VOZ DO PVO

Sem quaisquer ligações políticas.

Proprietário e Diretor Responsável JAIR CALLADO

ANO

II

Redator-chefe MARTINHO CALLADO JOR

Florianópolis, Quinta-feira 27 de Fevereiro de 1936

NUMERO 449

Dansou com a roupa roubada de um defunto

PORTO ALEGRE, 27 — No lugaz Cangussú altas horas da noite do dia 22 para 23 Antonio Luis Pereira, João Pedro Gomes e Frontino José de Vargas penetraram no cemiterio público daquela vila violaram a catacumba n. 129, á qual forçaram o ca-

PRIVANDO-NOS DO CUMPRIMENTO DO DEVER

Inexplicável tem sido, por vezes, a patente má vontade de pessoas e, mais ainda, de certos funcionários públicos — mal avisados do papel da imprensa — em fornecer os mínimos informes á alguma notícia, aos representantes dos jornais da Capital e, com especialidade aos redatores de A GAZETA.

Acastelados na importância dos seus postos de administração pública, funcionários há que se negam a prestar qualquer auxílio ao reporter que busca sofremente ao noticiário para satisfazer, diariamente, á voracidade pantaguelica dos leitores.

E' um mau vez que se vai tornando peculiar e tomando, cada vez, mais vulto, o que merece a reprovação veemente da imprensa local.

Embora sejam vários os transgressores deste princípio, nos referimos em particular à Secretaria do Tribunal Regional de Justiça Eleitoral, que, quasi sistematicamente, nos priva de toda e quaisquer informações úteis e necessárias á divulgação pública.

Verdadeiramente

independentes

Difícil se torna fazer jornal independente, visto que muitas vezes as atitudes mais sinceras, leais e em benefício do povo são interpretadas como incertezas pelos que se sentem atingidos.

A Gazeta se enaltece em estar fiel ao programa traçado, pois, foi o único jornal em Santa Catarina a noticiar a escolha dos candidatos às próximas eleições, do Integralismo, do Partido Liberal, da União Republicana, do Comércio, Indústria e Lavoura, e até mesmo dos que se apresentaram como candidatos avulsos.

Pronunciamos ao lado de uma única candidatura a de Henrique Bornhausen, porque, assim nos impelia sentimentos afetivos e a admiração que devotamos ao titânico batalhador do engradeamento e do bem estar do seu povo.

Rezaltamos o prenúncio da vitória dos «camisas verdes», em seis municípios, e nos abstivemos de defender candidatos situacionistas, apesar de reconhecer neles grandes valores, para não dar azo a que os malevolos arquitetassem suas perfídias, taxando-nos, imjustamente, de engrossadores.

Sentindo-nos satisfeitos de servir o povo como é bem o merece, informando-o de todos os detalhes políticos, surgidos no seio das diversas agremiações partidárias, apoderá-se de nós o orgulho de termos sido os únicos a nada ocultar á gente barriga-verde.

Reafirmamos assim, intransigentemente, o compromisso que assumimos, em nossa primeira edição, com o povo catarinense.

Faculdade de Direito

Acha-se aberta até amanhã, ás 14 horas, a matrícula aos cinco anos do curso jurídico da Faculdade de Direito de Santa Catarina.

VENDE-SE uma máquina de escrever, á rua Anita Garibaldi n. 38.

A Notícia

Completo no dia 25 quinze anos de existência a nossa brihante e popular confraria A Notícia, que se edita em Joinville, sob a direção do infatigável jornalista conterrâneo sr. Aurino Soares.

Jornal amplamente divulgado, bastante noticioso e bem feito, conquistou, nesses quinze anos de lutas, magníficas e esplendidas vitórias, gozando da simpatia do povo catarinense.

Em regozijo, A Notícia circulará no dia 1º de março, em edição especial, fartamente ilustrada.

Os de A Gazeta abraçam efusivamente os seus colegas de A Notícia, desejando-lhes felicidades.

Promotorias vagas

Acha-se aberto concurso, com o prazo de trinta dias, para o preenchimento do cargo de promotores públicos de Urussanga e Chapecó.

Os promotores de terceira e segunda entrancas poderão requerer remoção para a comarca de Tubaão.

Tiro 40

Realizou-se, hoje, solenemente, ás 10 horas, no stand da Força Pública do Estado a cerimônia do juramento á Bandeira pela nova turma de reservistas do glorioso Tiro 40.

Foi exonerado o 1º. tenente Duarte Pedra Pires, do cargo de delegado especial de polícia do município de Mafra, com jurisdição no de Itaiópolis, e nomeado em substituição o 1º. tenente Luís Lemos do Prado.

Pela resolução n. 42, de 22 de fevereiro corrente, foi exonerado o 1º. tenente da Força Pública, Luís Lemos do Prado, do cargo de delegado especial de polícia do município de Joinville, e nomeado, em substituição, o 1º. tenente Duarte Pedra Pires.

DIA 1. DE MARÇO

Reabertura do elegante, confortável e higienico

Cine-Teatro

REX

COM O SEU DUPLO E NOVISSIMO EQUIPAMENTO SONORO DE ALTA PRECISÃO

Philisonor

Sistema "Relaty-Range"

Projeção nítida e
Som nítido

Tudo novo... sem
Nenhum remendo...

E PARA COMPLETAR O SUCESSO DO MEMORÁVEL DIA DA CINEMATOGRÁFIA
EM NOSSA CAPITAL...

O grande filme
da poderosa
R. K. O. Radio

Corações em Ruínas

com: Katharine Hepburn

Bonita para se olhar!
Arrebatadora para se querer!
Alucinante para se amar!

e Charles Boyer

Um romance de amor que se desnoveia sob
as harmonias das músicas imortais de BEETHOVEN—TSCHAIKOWSKY e BACH

VINTE MODELOS ELEGANTÍSSIMOS DE VESTIDOS, DESENHADOS POR BERNARD NEWMANN, O FIGURNISTA DE «ROBERTA» !

A seguir:

Lionel Barrymore
EM
O DRAMA
DE UM
HOMEM

Farmaceutico

com diploma registrado no D. N. S. Publica e na Diretoria de Higiene deste Estado, aceita responsabilidade técnica de farmácia ou de especialidades farmacêuticas.

Cartas para Farmaceutico, na Redação deste Diário.

Irradiação da Alema- nha

A estação alemã DJA, onda 31,38ms., irradiará amanhã o programa abaixo, para a América do Sul.

A's 23,15 corresponde às 3,15 hs. no Rio de Janeiro e 7,15 às 1,15 hs.

22.55 Anúncio DJA, (alemão, português). Canção popular alemã. 23.00 Noya musica recreativa alemã. A orquestra das *Ondas Curtas* toca sob a direção de Eugen Sonntag. 23.40 Notícias sobre a economia alemã. 23.45 Últimas notícias (em alemão). 24.00 Concerto sinfônico, entre outras as canções de orquestra de Ernst Ludwig e Josef Edward Pioner, Sinfonia em dó-maior de Franz Schubert. Solista: Josef Maria Hausschild, Direção: Werner-Richter-Reichhelm. 1.15 Últimas notícias (em português). 1.30 *Tão eterno como as estrelas*. Reminiscência pelo 180º aniversário natalício de Mozart por Franz Konrad Hoefer. 2.15 Eco da Alemanha. 2.30

Radio feminino: Do trabalho da mulher. Versos e canções. 2.45 Música ligeira. 3.00 Últimas notícias (em alemão). 3.15 Leitura do programa (alem., port.). Despedida DJA (alemão, português).

Sorteios mensais de amortização, com reembolso mensal, ao 1º número sorteado, do D U P L O do capital nominal.

Companhia Brasileira Carbofífera de Araranguá
Estrada de Ferro D. Tereza Cristina

AVENIDA RODRIGUES ALVES, 303-331

TELEFONE, 3-1900

End. Teleg. «BARBRANCO»

Rio de Janeiro

Minas em CRESCIUMA
ESTADO DE STA. CATARINA

CARVÃO BENEFICIADO PARA VAPOR E
PARA GAZ

Prisão de ventre?

Purgoleite

Granulado e comprimidos

Laboratórios Raul Leite Rio

Combinações inteiramente novas e muito interessantes de títulos de capitalização quer saldados quer de pagamento fracionado.



Alliança da Bahia Capitalização S.A.

Companhia Brasileiro para incentivar o desenvolvimento da Economia

Capital subscrito: 8.000.000\$000 - Capital realizado: 800.000\$000

Sede Social: Bahia

"O Melhor Título dentro do Melhor Plano
pela Melhor Sociedade de Capitalização"

CONSTANTE participação de 50% nos lucros da Sociedade,
do final do 10º ano em diante, **TODOS OS ANOS**

RESULTADO DO SORTEIO DE AMORTIZAÇÃO RELIZADO A 30 DE JANEIRO DE 1936

NUMEROS SORTEADOS

16.258 — 17.069 — 07.581 — 14.627 — 04.332

D. Mariana Reis Miranda, Rio, Rio de Janeiro, contemplada com CAPITAL DUPLO	Rs. 12.000\$000
Sr. Manoel Fernandes Negreiros, para seu filho Bruno, Mossoró, Rio G. do Norte, contemplado com CAPITAL DUPLO	Rs. 12.000\$000
Sr. Euclides Godoy, para seu filho Acyr, Curitiba, Paraná contemplando com CAPITAL DUPLO	Rs. 12.000\$000
Sr. Francisco Radtke, Petrópolis, E. do Rio contemplado com	Rs. 6.000\$000
Sr. Razak Abdón, Itacoatiara Amazonas contemplado com	Rs. 6.000\$000
Sr. Felicio Vissot, Bauru São Paulo contemplado com	Rs. 6.000\$000
Sr. Gorge Sauma, Belém Pará contemplado com	Rs. 6.000\$000
Srs. Correia & Landares Ltda., Rio Rio de Janeiro contemplado com	Rs. 6.000\$000
Sr. Marcio Campelo, Belo Horizonte Minas contemplado com	Rs. 6.000\$000
Sr. João Haefeler Sobrinho, Porto Alegre Rio G. do Sul, contemplado com um título liberado de	Rs. 6.000\$000
Sr. Raymundo Moraes Milfont, Fortaleza Ceará contemplado com um título liberado de	Rs. 6.000\$000
Sr. Sebastião Ferras, Botucatu São Paulo contemplado com um título liberado de	Rs. 6.000\$000
D. Felisberta de Souza Fernandes, Parahyba do Sul E. do Rio contemplado com um título liberado de	Rs. 6.000\$000
Srs. Moreira Carvalho & Cia., Recife Pernambuco contemplados com um título liberado de	Rs. 6.000\$000
Sr. Joaquim Fidelis de Oliveira, Figueira do Rio Doce Espírito Santo contemplado com um título liberado de	Rs. 6.000\$000

Informações com os correspondentes para o Estado de Santa Catharina
Campos Lobo & Cia.

Cruzada Nacional de Educação

AVISO

MATRÍCULA ESCOLAR

Para conhecimento dos interessados, aviso que estão em funcionamento as escolas para adultos da CNE, desde 2 de Janeiro do corrente ano. A matrícula será contínua, e a inscrição completamente gratuita, será feita pelas professoras regentes, todos os dias úteis, no horário das aulas, das 10 às 21 horas:

Escola Conselheiro Mafra, na Loja Maçônica "Ordem e Trabalho", à rua Saldanha Marinho;

Escola Fiordardo Cabral, na sede da Escola Pública, à rua Almirante Lamego;

Escola Padre Schuler, na Escola Paroquial Santa Catarina, à rua Silva Jardim (Tóca);

Escola Maria Luiza Dias, na Escola Pública, à rua Major Costa (Canudinhos).

NOTA:—Apelando para o povo de minha terra, e muito especialmente para a nova geração, confo com a afirmação do seu bom nome, contribuindo com a simples quantia de 1\$000, para auxiliar a manutenção das Escolas da Cruzada em Santa Catarina, e por esse meio de generosidade e de civismo combateremos com verdadeiro patriotismo o analfabetismo que ainda predomina em avultado número em nosso querido Estado. Todos quantos desejarem se inscrever como sócios da Cruzada devem se inscrever com a abaixou-assinada à rua Aíves de Brito, 70.

Avante, bons brasileiros! Florianópolis, 2-2-1936.
Prof. Beatriz de Souza Brito.

Vice-presidente e Superintendente do Ensino da CNE em Santa Catarina.

Fazer um bom anúncio e com ampla divulgação só na **A Gazeta**

Miscelânea

Certo apicultor alemão, Bernhard Guehler, considerando que o instinto de orientação das abelhas é igual, senão superior ao dos pombos, empreendeu curiosas experiências de transmissão de notícias mediante microscópicas mensagens fixadas no corpo do inseto por uma substância adesiva formada pelo próprio mel das colmeias. Acredita o sr. Bernhard Guehler que as abelhas invulneráveis, porque praticamente invisíveis, poderiam ser utilizadas em tempo de guerra. (Que malvado!) Empoando os preciosos animais de cores diferentes, conforme um código adrede convencionado as tropas de primeira linha dos exércitos em campanha achar-seiam em condições de informar as tropas da retaguarda, onde se achariam os cortiços. É verdade que o serviço só poderia funcionar no verão. É preciso ter uma alma bem má, para mobilizar as laboriosas abelhas da paz, pondo-as ao serviço da guerra!

A Gazeta NOLAR

POR MADAME MARIE

Rumes da moda

Para à tarde, vêmos vestidos simples, de aspetos quasi uniforme, em suas linhas, desprovidos de ornamentação. Vestidos retos, com mangas *raglan*, às vezes semi-largas, chegando ao cotovelo.

O corpinho amplo, cortado de tal modo que forma uma *drapeira* para os homens. Não vêmos decote, senão muito leve.

Sendo tão simples os vestidos, há detalhes nêle bem interessantes e praticos—são os cintos, tão largos e tão belos, que bastam à elegância desejada. Além dos cintos, de acordo com elas, vêmos pulseiras e gargantilhas, que são um realce belo à simplicidade do vestido.

Para as recepções do dia e da noite, pôde-se dizer que pouco variam de estações passadas, embora a tendência marcada para os *drapeados* e os semi-abertos, deixando vêr a perna, até o joelho.

Dissemos que a moda dá de tudo e a todos... Tinhamos razão. Para os vestidos de baile há detalhes importantes—a écharpe ou o abrigo transparentes, esvoaçantes sobre o decote. A écharpe pode desprender-se à vontade, na hora da dança, o que empresa uma grande graça.

Ha varias formas de dispôr a écharpe e de mante-la segura nos homens, nas costas. Mas é o deitado desnecessário aos mil recursos da senhora elegância.

CREME DE LARANJAS

—1/2 quilo de açucar, caldo de 3 laranjas, suco de 1 limão e 12 ovos. Passa-se em peneira e leva-se ao fôrno em fôrmas untadas de assucar queimado ou manteiga.

Conselhos

—Durante os dias de calor sufocante, ponha na dispensa um pedaço de estopa ou algodão imbebido em vinagre; isto fará que esse interior se conserve mais fresco e ao mesmo tempo afugentará as moscas.

—As manchas deixadas por um ferro demasiado quente são tiradas com uma mistura de limão e sal, pondo-se a parte manchada, após a aplicação sobre o vapor de uma agua fervente.

—Para conservar a frescura dos ovos, é aconselhável cobri-los com pó formado de sal e carvão vegetal, arrumando-os numa caixa em camadas. Também é bom enterra-los na cinza.

—Para os assados de forno, a temperatura deste não deve ser excessiva. Convém deixar, ao princípio, aberto o forno para dar tempo a que se dilatem as fibras da carne antes de assar.

—As luvas e os sapatos de camurça pôdem ser limpos com farinha de aveia.

—A tinta que cai sobre um tapete deve ser tirada imediatamente polvilhando um pouco de sal; depois tire-se e esfregue-se a mão, lavando depois com agua morna.

PARA IMPEDIR QUE OS OLHOS CHOREM QUANDO SE PARTE CEBOLA

O chorar quando se cortam cebolas é muito desagradável; colocando a cebola, enquanto se corta, debaixo da torneira, não nos fará chorar.

LIMPEZA DAS GELADEIRAS

Água quente e sabão, em primeiro lugar. Dous a quatro vezes ao ano é prudente desinfectar as cozinhas.

com fumaça de enxofre, deixando-as arejar durante tres ou quatro dias.

Nunca se devem guardar alimentos ainda quentes na geladeira..

QUANDO OS PE'S TRANSPiram EXCESSIVAMENTE—convém banha-los diariamente com agua morna e depois seca-los muito bem e fricione-los com pôs de iris de Florença. Estes pôs são esponjosos, chupam o suor, sem todavia suspendê-lo, mantendo a pele seca e comunicando-lhe um perfume suave.

UM EXCELENTE VERNIZ—Um dos melhores vernizes para as caixas dos instrumentos de corda é o seguinte: alcool, 450 gramas; sandaraca, 60 gramas; laca, 30 gramas; almacega, 30 gramas; resina, 30 gramas; terebintina, 10 gramas. Os referidos ingredientes devem ser inteiramente dissolvidos em alcool.

RIM SAUTE' — Toma-se um rim, corta-se ao meio, pelo comprimento, tira-se o centro que dá mau gosto. Deixa-se durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o rim, tendo-se o cuidado de mexer sempre e de não deixar cozinhar muito, para que não fique duro. Não deixar ficar no fogo por mais de quatro minutos e tira-se para um pásador. Põe-se na mesma ca-

DEIXA-SE durante algum tempo de molhar na agua para tirar um pouco do sangue; tempera-se com sal fino, pimenta e duas rodelas de cebola e uma colher de vinagre. Derrete-se um pouco de manteiga, nela deita-se o

A Gazeta

A VOZ DO PVO

Nossa Vida

ANIVERSARIOS

Sra. dep. Acacio Moreira

Transcorre hoje a data aniversaria natalicia da exma. sra. d. Eponina Moreira, esposa do prezano conterraneo sr. major Acacio Moreira, deputado á Assembleia Legislativa.

Sra. des. Pedro Silva

Assinalouse na data de ontem a passagem do aniversario natalicio da exma. sra. d. Raquel Ramos da Silva, esposa do sr. desembargador Pedro Silva.

A distinta dama foi muitissimo felicitada.

Festeja, hoje, o seu aniversario natalicio a graciosa senhorinha Zenita Campelo, filha do estimado conterraneo sr. Celso Campelo, alto funcionario dos Correios e Telegraphos nesta capital.

Assinala-se na data de hoje o aniversario natalicio do sr. Antonio Xavier, proprietario da acredita oficina de consertos e reformas de chapéus Xavier.

FRIZEM ANOS HOJE:

a exma. sra. d. Sibilia H. Glavan;

o sr. Horacio de Maria;

a senhorinha Marina Schutel;

a senhorinha Isolina Segui;

o menino Gilberto, filho do sr. Joao Pinto de Oliveira.

ENLADE

Em Tres Riachos, municipio de Biguassú, realizou-se no dia 22 do corrente, o enlace da senhorinha Maria da Silva Souza, filha do sr. Luis Machado de Souza e de sua exma. esposa d. Clotilde Siqueira de Souza, com o sr. Benigno Souza, agricultor naquele municipio.

CHEGAM UNS

Encontrase, ha dias, neste cidade, acompanhado de sua exma. esposa do sr. Laelio Mailheiros, funcionario da filial do Banco do Brasil em Curitiba.

Acompanhado de sua exma. esposa acha-se nesta capital o sr. dr. Jose Balsini, clinico residente em Orleans.

Regressou, ontem, de Camboriú o jovem Max Baier, estudante de Direito.

Está em Florianopolis o sr. dr. Hans Goertner, advogado em Blumenau.

Está nesta capital o sr. Jacques Schweiidson, comerciante.

Procedente do Rio chegou a esta cidade a exma. sra. d. Maria Lemos Rosa.

OUTROS PARTEM

Espiridão Amin

Viajando em avião Condor, seguiu, hoje, para á Capital paulista o estimado comerciante sr. Espiridão Amin, um dos proprietarios da conceituada e importante Casa Tres Irmãos.

O sr. Amin dirige-se aquele empório comercial, afim de adquirir moderno e variado stock de nas mercadorias e sedas para a

próxima estação.

Para o norte seguiram hoje: tte. João Dantas e sra., Luis Carvalho, José Matos, Nicolau Buatin, Elvira Mom, Santa Mausi, Gustav Sprote e familia, Antonio Dias Santos, Berta Müller, Eliza Maler, Edgar Maler, Garibaldi Andrade, Wilfredo Curiel, Dulce Navarro Lins, Hugo Muad, Jorge Ziper, Colombo Sabino e Herbert Vidal.

Para o sul seguiram: João Jaci Wiano, Alexandre Barreto, dr. João José de Aquino, Hans Mendel, Odete Benicio e Francisco Lima.

Estilo livre: 100 m. — Yusa 57,2 seg.; 200 m. — Yusa 2: 11,2; 400 m. — Negame 4: 45,2; 800 m. — Makino 9: 55,8, 1.500 m. — Isiwarada 19: 12.

Costas: 100 m. — Kyokawa 1: 10; 200 m. — Yosida 2: 35,2.

Bruços: 100 m. — Koike 1: 13; 13; 200 m. — Koike 2: 41,2; 4x50 m. — Waseda Univ. 11: 46; 4 x 200 m. — Nippon Team 8: 52,2.

Os melhores tempos feitos por senhoras são:

Estilo livre: 100 m. — Hurata 1: 14,6; 200 m. — Morioka 2: 49,6; 400 m. — Morioka 5,55.

Costas: 100 m. — Hamabusa 1: 28.

Bruços: 200 m. — Machata 3: 03,1; 4 x 100 m. — Kansai Team 5: 10,6.

A Italia nos jogos de Inverno

Na tabela recentemente publicada sobre a participação dos diversos países nos IV Jogos Olímpicos em Garmisch-Partenkirchen não figura, por lapso, a Italia como participando nas estafetas de 4 x 10 km. A Italia inscreveu-se regularmente nesta prova e recebeu a respectiva confirmação.

Televisão nos Jogos Olímpicos

Os Correios Alemães estão preparando, em conjunto com os Organizadores dos Jogos Olímpicos, todas as instalações necessárias para tornar possível a transmissão de todos os acontecimentos importantes das Olimpiadas pelo posto de televisão de Berlim.

Será a primeira vez que se realiza uma reportagem dum grande acontecimento ao ar livre pela televisão. Os entusiastas que não tenham podido assistir ás provas, por falta de bilhete, terão assim a possibilidade de seguir essas provas em qualquer dos postos receptores públicos espalhados por Berlim, e isso no mesmo momento em que essas provas estão decorrendo no Stadium.

Palacio Hotel O MELHOR DA PRAÇA DE JOINVILLE

CURSO de Parteiras e Enfermeiras

Chamamos a atenção das interessadas para o edital que está sendo publicado, no *Diário Oficial*, sobre a matrícula no Curso de Parteiras e Enfermeiras, que funcionará na Maternidade de Florianópolis, sob a fiscalização do Governo do Estado.

Religião

Com grande afluencia de fiéis, realizou-se, ante-ontem, na Catedral Metropolitana, a tocante cerimonia do Encerramento da Exposição do SS. Sacramento, que durante os tres dias de Carnaval, ali era feito em desagravo as ofensas praticadas á religião.

As Associações de senhoras, como de senhores cantaram vários hinos sacros.

Para anunciar

só na A Gazeta QUE TEM LARGA CIRCU LAÇÃO EM TODO ES TADO

Dr. Carlos Corrêa

Partos — Molestias de Senhoras e Molestias de crianças

Diretor da Maternidade Médica de Hospital

(Curso de especialização em molestias de senhoras)

Atende na Maternidade até ás 8 1/2 da manhã e á tarde—Consultorio: ANITA GARIBALDI, 49

Corte de Apelação

Sumula dos julgamentos da sessão de 4 do corrente

Habeas-corpus da comarca de Itajaí, impetrante o dr. Arão Rebello e paciente Julio Viana Ramos. Relator o sr. des. Presidente.

Convertido o julgamento em diligencia, afim de ser anexado aos autos os documentos que se acham juntos a outro habeas-corpus na Secretaria da Corte.

Recurso crime n. 2.333, da comarca de Indaiatuba, recorrente o dr. Juiz de Direito e recorridos Hermann Wiltrich e outro.

Relator o sr. des. Tavares Sobrinho.

Confirmada a sentença, porque observou o disposto no decreto n. 24.351, de 6 de junho de 1934.

Recurso crime n. 2.334, da comarca de S. Francisco, recorrente o dr. Juiz de Direito e recorridos João Manoel Delmonego e outros. Relator o sr. des. Medeiros Filho.

Dado, provimento ao recurso, para reformar o despacho do dr. Juiz a quo, afim de pronunciar os recorridos.

Recurso crime n. 2.332, da comarca de Curitibanos, recorrente o dr. Juiz de Direito e recorridos Alcides José Martins. Relator o sr. des. Marinho Lobo.

Confirmada a sentença que bem aplicou as regras de direito ao que se encontra provado nos autos.

Apelação crime n. 5.316, da comarca de Orleans, apelante a Justiça e apelado Gregorio Cordioli. Relator o sr. des. Silveira Nunes.

A Corte não tomou conhecimento da apelação por ter sido interposta fora do prazo da lei.

Apelação crime n. 5.311, da comarca de Hamonia, apelante o dr. Juiz de Direito e

PREMIOS MENSAIS UMA CASA PARA VOCÊ

COOPERAÇÃO — ECONOMIA — CAPITALIZAÇÃO

Novo plano proletario da

“Carteira Previsora do Lar”

Autorizada e legalizada pelo Governo Federal, de acordo com o Dec. 24.503, de 1934 (Carta Patente n. 9)

COUPONS para Bonificações de CAPITALIZAÇÃO-QUITAÇÃO, em sorteios mensais pela Loteria Federal (último sábado de cada mês)

Pelos 4 últimos algarismos ganha o valor do contrato

Mensalidades

11\$000 para uma casa de	5:000\$000
22\$000 " "	10:000\$000
44\$000 " "	20:000\$000
55\$000 " "	25:000\$000

Quando os prestamistas não sejam sorteados, a Capitalização é completada pelo Fundo Coletivo, trimestralmente, depois de efetuado o pagamento de 50 mensalidades seguidas, na conformidade do Regulamento e de acordo com o decreto 24.503

POR ESTE PLANO, O CAPITAL NUNCA PRETERE A ANTIGUIDADE

Em nenhuma hipótese os prestamistas perderão quaisquer direitos sobre os seus depósitos realizados, os quais, em casos de desistência, serão devolvidos nas condições regulamentares

Angelo M. La Porta - Diretor presidente

Rua do Rosario, 109—Rio de Janeiro—Telefone 23-0770

Inscrições com os correspondentes

Angelo M. La Porta & Cia.

EDIFICIO LA PORTA

Pela nossa historia

(Compilação de L. Nazareth)

DIA 25 DE FEVEREIRO DE 1936—S. SIMEÃO

1652—Dois governos independentes—O Estado do Maranhão e Pará é dividido em dois governos independentes, tendo os governadores o título de capitães-mores.

1777—Os espanhóis tomam S. Catharina—O coronel espanhol d. Ventura Caro, se apodera das fortalezas de Santa Cruz e dos Ratones, à barra do norte, enquanto o marechal d. Guillermo Waugh, à frente de dois mil homens, marcha sobre a cidade do Deserto.

1857—Elevado á categoria de Capitania—O território do Rio Grande do Sul é elevado á categoria de capitania, tendo Porto Alegre por capital.

1822—Felicitando o principe D. Pedro—Seguem para o Rio de Janeiro os deputados catarinenses Francisco Luiz do Livramento e Antonio Francisco da Costa pela Camara e Diogo Duarte Silva, pelo Povo, com o fim de cumprimentar e felicitar o principe D. Pedro pela sua resolução de ficar no Brasil.

1891—O Congresso Constituinte da Republica Brasileira elege o marechal Deodoro da Fonseca, presidente da Republica e o marechal Floriano, vice-presidente.

—0—

DIA 26 DE FEVEREIRO DE 1936—S. NESTOR

1816—Colonia artística, no Rio—Chega ao Rio de Janeiro, procedente do Havre, Joaquim Le Breton, secretario percutu do Instituto Real de Paris, á frente de uma colonia artística, francesa, que d. João VI mandou vir com o fim de implantar no Brasil o gosto pelas bellas artes.

1846—De regresso ao Rio de Janeiro—Depois de terem estado no Rio Grande do Sul, onde foram carinhosamente recebidos e hospedados, chegam á cidade de S. Paulo, D. Pedro de Alcantara e a imperatriz D. Thereza Christina.

1864—Comarcas eclesiasticas—O arcebispo da Bahia, d. Manoel Joaquim da Silveira divide a província de Sergipe em 4 comarcas eclesiasticas.

1891—Reconhecendo a Republica—A data de hoje nos lembra o reconhecimento da Republica Brasileira, proclamada em 15 de Novembro de 1889, pelo governo da America do Norte. A Republica, como é facil verificar, já contava mais de dois annos.

«Não se pode dizer que a America do Norte tenha andado depressa, ella que é sempre vertiginosa em todas as suas manifestações de vida.

Os Estados Unidos foram sempre o grande modelo de todos os paizes da America. Foi depois de seu grande impeto, libertando-se da tutela ingleza, que as colonias hispanolas e o Brasil se tornaram independentes. A Constituição Americana foi a paradigma de quasi todas as Constituições do Continente.

Apesar, entretanto, disso, de ter sido a mestra, o guia de todas as nações sul-americanas, os Estados Unidos não tiveram grande pressa em reconhecer a Republica brasileira.»

apelado João Domingos da Silva. Relator o sr. des. Marinho Lobo.

Foi confirmada a sentença absolutória.

Concurso

nos Correios e Telegrafos

Os candidatos ao concurso de serventes da Diretoria Regional dos Correios e Telegrafos, deste Estado, têm o prazo de oito dias, a partir de hoje, para o pagamento do sôlo de inscrição, que é no valor de 10\$200.

Os candidatos que são: Agostinho Laus, Olimpio Monteiro Pinto, João de Deus Machado Filho, João Vieira Sobrinho, José Nicolau Faraco, Osman Monguih, Neomesio Mafra, José Felipe, Alcy Silveira, Gentil da Silveira Sandin, Antenor Juvenal Pamplona, Euani Rosa e Mario Dal Grande, deverão ainda apresentar declaração de ciencia da obrigatoriedade de apresentação de caderneta de reservista no áto da posse.

CAFF' BOM SO' NO JAVA Praça 15 de Novembro Antonio Paschoal

Três por dia

Si eu recebesse os cem contos
Dessa grande confusão,
Si elas viessem parar
Certinhos em minhas mão,

De contente e prazenteiro,
Cheio mesmo de alegria,
Em homenagem da sorte
Que Satan me déria um dia,

Num alto rasgo de heróe