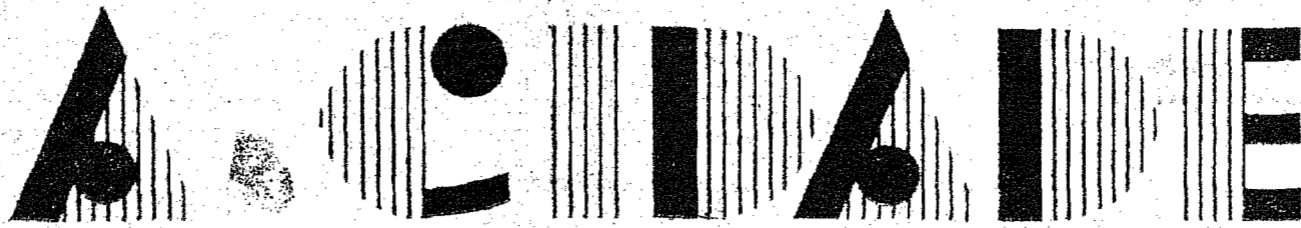


PREVISÃO DO TEMPO

Válida para todo o Estado de Santa Catarina, até as 18 horas de hoje: Tempo instável, sujeito a chuvas com previsões de melhoria para as próximas horas — Céu meio encoberto pela manhã — Visibilidade moderada — Temperatura em declínio — Máxima de 23 e mínima de 14 graus centígrados.



Ano 48 — Blumenau, Sábado, 23 de Setembro de 1972 — Número 13.224

BRDE FAZ CONCURSO

O Banco Regional de Desenvolvimento do Extremo Sul, agência de Santa Catarina, abrirá inscrições a partir do dia 25 do corrente, para o concurso que visa admitir contadores em seu quadro de funcionários. O encerramento das inscrições dar-se-á no próximo dia 13 de outubro. Após a data, serão conhecidos o local e as datas para as provas.

Banco Nacional de Minas Gerais: uma agência aqui

Domingo festivo em nossa cidade



Em solenidade que contou com a presença de várias autoridades, entre elas o Comandante da Capitania dos Portos de Santa Catarina, Heitor Velez, do Contra-Almirante Leopoldo Amaral Sabóia e Francisco Cyrillo Correa, representando o Secretário da Fazenda, prefeito de Blumenau Evilásio Vieira, aconteceu na última quinta-feira a inauguração da agência de Blumenau do Banco Nacional de Minas Gerais.

Na ocasião, o Diretor daquela entidade bancária, Sr. Murilo Macedo, falou aos presentes, sobre sua satisfação em poder dar por inaugurada a agência do BNMG aqui em Blumenau, dizendo ainda sobre as intenções da organização que dirige em expandir-se mais e mais no estado de Santa Catarina, com a implantação de agências nas principais cidades do território barriga-verde.

A agência do Banco Nacional de Minas Gerais de Blumenau, é a segunda em Santa Catarina e tem como novidade para os blumenauenses, uma agência feminina, que será gerenciada pela Sra. Walderez Deeke, tendo como Secretária e também encarregada de todas as outras tramitações da agência (abertura de contas, etc.) a senhorita Rosene Fiusa Lima.

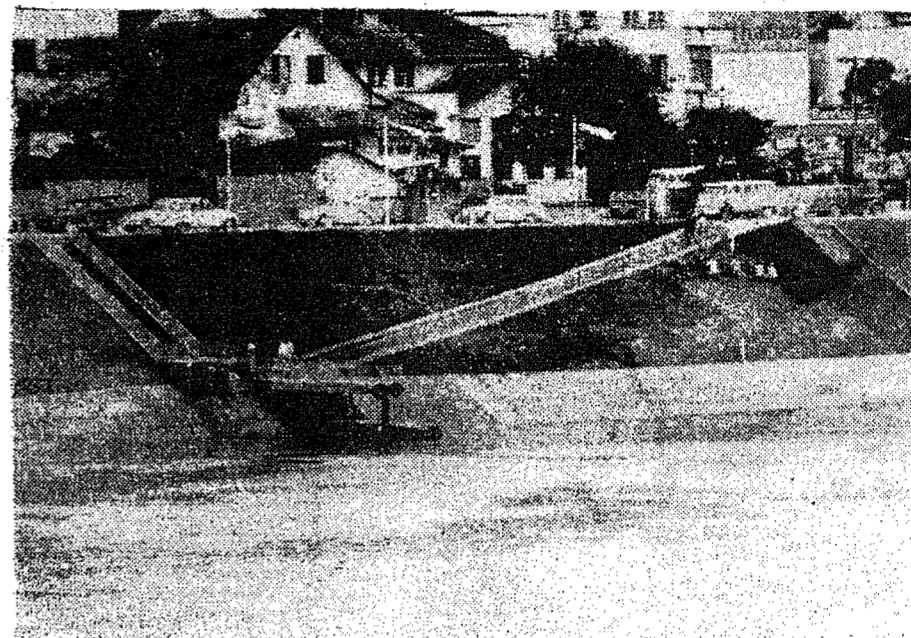
Apesar de ser uma agência feminina, serão abertas exceções, caso algum cavalheiro esteja interessado em abrir sua conta no andar de cima.

E, durante a espera (natural nestas ocasiões) as freguesas serão servidas com um delicioso cafézinho ou refrigerante, dependendo da vontade.

Vale ressaltar que, a primeira conta bancária da agência local do Banco Nacional de Minas Gerais foi aberta para a Cristais Hering S/A.

Ainda sobre a agência feminina, vale dizer que obras de Aloísio Silveira de Sousa, Chico da Silva, Erico da Silva, Meyer Filho, Eli Heil e Hassis, decoram as paredes.

Desta maneira, os blumenauenses já têm agora à disposição, uma agência do BNMG, modernamente instalada e com uma equipe altamente gabaritada para atender a quem quer que seja, fazendo-o sentir-se como se estivesse em sua própria casa.



Domingo, amanhã, é dia de festa em Blumenau. A inauguração do monumento comemorativo ao Sesquicentário, obra realizada pelos Lions Clubs Centro, Sul e Cidade Jardim, de Blumenau, deverá ocorrer às 10 horas da manhã, contando com a presença de autoridades civis, militares e eclesásticas, bem como a de representantes das classes empresariais de nossa cidade. Já para as 11 horas, o en-

contro é com o vapor "Blumenau II" que estará aportando no cais da Beira-Rio. Os leucos do Vale estarão participando das festividades, com alvo colocado na praínha para aterrarem com seus para-quedas coloridos. A Banda Municipal também se fará presente, para a nota certa da efeméride.

E muito grande a expectativa do povo blumenauense face ao

acontecimento que traduz uma iniciativa pioneira no campo do turismo no Vale do Itajaí. O restaurante flutuante do "Blumenau II" deverá se constituir numa grande atração, quer em se tratando de turistas, quer em se tratando de blumenauenses, que certamente o prestigiará com sua presença. E de qualquer forma, domingo terá uma manhã festiva.

Vai rolar chopp em Timbó!

Certamente o Pavilhão Municipal de Esportes da cidade de Timbó, será pequeno para abrigar a massa humana que lá deverá dar presença, hoje e amanhã, quando da realização do 6º Festival do Chopp do Vale do Itajaí, promoção do Lions Clube timbóense o qual destinará parte da arrecadação obtida à entidades de cidade.

De acordo com informações prestadas pelo organizador desta monumental promoção, carnavas, orindas de São Paulo, Guanabara, Curitiba, Rio de Janeiro e de várias outras dezenas de cidades brasileiras, já confirmaram sua vinda a Timbó para participarem do acontecimento.

Das 19 horas em diante (de hoje), o chopp vai rolar até às 6 horas de amanhã, com som musical dos Montanari de Concórdia e Erinho e sua Orquestra de Blumenau, garantia total para você, que aprecia boa música.

As 21 horas (de hoje) será formado o júri especial que escolherá a Rainha do 6º Festival do Chopp, com desfile e entrega de faixas.

Quanto aos canecos, são vendidos à razão de Cr\$ 20,00 para cavalheiros e Cr\$ 10,00 para senhoras.

O ingresso ao Pavilhão de Esportes, obedecerá a seguinte



ordem: Hoje, com o caneco, paga-se Cr\$ 5,00 e se você adquiri-lo na hora, Cr\$ 10,00

Amanhã, será dispensada a aquisição de canecos para senhoras.

Recuperada a paciente do transplante de córnea

Como é do conhecimento geral, no último dia 9 do corrente mês, uma equipe médica chefiada pelo Dr. Wilson Holtrup Santhiago, realizou no Hospital Santa Izabel, o primeiro transplante de córneas realizado aqui em Blumenau.

E já nos primeiros dias após o grande feito, a paciente do transplante, Sra. Gertrudes Starauschek, apresentava sensíveis indícios de melhora, levando a crer que, a operação se tornasse uma grande vitória da medicina. E foi o que realmente aconteceu. Anteontem, Dna. Gertrudes deixou o Hospital Santa Izabel, completamente recuperada, com perfeita visão do olho operado. Agora ela apenas será submetida a exames esporádicos, estando totalmente recuperada. Uma grande experiência e um grande feito sem dúvidas do Dr. Wilson Holtrup Santhiago e sua equipe médica que realizou o transplante.

Bebidas com suco natural

RIO (AIB) — As fábricas de bebidas aguardam apenas a aprovação do Código Nacional de Bebidas para cumprir a determinação do governo de obrigá-las a usar uma quantidade mínima de suco natural no preparo de refrigerantes, que deverá ser em torno de 10 a 12%, em vez do óleo bromado, feito com xarope de frutas importado.

Para as companhias não foi surpresa a divulgação do Código, a ser assinado pelo Presidente da República no início do mês que vem, porque participaram diretamente dos estudos visando a modificação do método de fabricação dos refrigerantes usados até agora.

Tanto a Coca-Cola, como a Crush, a Brahma e a Antártica não esclareceram como seria feita a modificação da estrutura de fabricação dos seus refrigerantes, já que todos eles são produzidos a base de óleo bromado.

Primavera: tempo de amor



Para o amor não existe hora e nem local. Quando um homem e uma mulher se amam verdadeiramente, muitas vezes esquecem-se do mundo e das coisas que os rodeiam, em meio a palavras e gestos carinhosos, com mil planos em mente, pensando no

futuro lar que vão formar e em seus pequeninos à chamá-los: "Papai" e "mamãe".

E é isto que se pode observar no flagrante colhido ontem pela manhã, pela reportagem de "A Cidade" na Avenida Beira Rio.

Matrículas somente até hoje

Encerra-se hoje o prazo estabelecido para as matrículas nos estabelecimentos escolares da rede estadual, municipal e particulares, de alunos que frequentarão o ano letivo de 1973.

Ontem, em todos os estabelecimentos de ensino da cidade, a afluência de pessoal desejava de matricular-se, foi simplesmente assombrosa, o mesmo devendo acontecer no dia de hoje.

Só na Escola Básica João Viedmann, estima-se que o número de alunos matriculados para 1973, seja de 2.000, preocupando inclusive a direção do referido estabelecimento que teme não poder comportar tantos estudantes no próximo ano, tendo em vista que as salas de aula são insuficientes para tanta gente.



RODAPÉ

SR. Evaldo Rodrigues, nome bastante relacionado na comunidade blumenauense, assumiu a Gerência Divisória para os Estados de Santa Catarina e Paraná do "Banco Fina de Investimentos S/A". Os escritórios do conceituado estabelecimento estão localizados à rua 15 de Novembro, nº 600-Edifício Visconde de Mauá — Salas 401 e 402 em Blumenau. **DIA 1º** de outubro, comemora-se o Dia do Viajante. E a Transportadora Vale do Ita-

já, que há mais de 15 anos oferece à classe uma churrascada, voltará a patrocinar o acontecimento este ano, cuja festa de confraternização se desenvolverá nas dependências do SESC — BR 470, às 12 horas daquele dia. **PARA** aqueles que ainda não sabem, Blumenau, já conta também com uma agência de detetives particulares. Para qualquer caso, basta escrever para a caixa postal nº 1294. **ESTA** tarde, amanhã, haverá a Gincana da Amizade,

programada para o dia 15 de outubro e promovida pelos Centros Sociais de Blumenau. O negócio é participar, amizade. **PELOS** relevantes serviços prestados à comunidade blumenauense, o Dr. Maurício Nascimento recebeu uma bela homenagem da Campanha Nacional de Alimentação Escolar, como parte das comemorações alusivas à Semana da Comunidade. **NO** PRÓXIMO ano, funcionará em Blumenau a Junta de Recursos para

Infratores de Trânsito. A exemplo do que ocorre atualmente, os infratores terão 30 dias para recorrer. **AMANHÃ**, numa iniciativa dos três Lions Clubs de Blumenau, será inaugurado na praça Victor Konder, o monumento comemorativo ao Sesquicentário. **HOJE**, às 13 horas, o Clube Blumenauense de Caça e Tiro estará homenageando homens da imprensa de Blumenau, que têm colaborado na divulgação do "Clube da Colina".

BEBÊ

a alimentação artificial

(AIB)



**“O IDEAL
SERIA TER UMA
HORTA AO
PÉ DA CASA
PARA
ALIMENTAR OS
BEBÊS. MAS
ISSO É UTÓPICO”**

Um cardápio básico

Para o pediatra Agostinho Garcia, o cardápio básico na alimentação a partir dos três meses deve conter de quatro a cinco legumes fundamentais: batata, chuchu, cenoura, abóbora, inhame, batata-baroa, batata-doce, nabo vêm após os cinco meses, no preparo das sopas. Esses legumes devem ser introduzidos alternadamente, para variação de sabor. De três em três dias, alterná-los no caldo da carne (o músculo é o mais empregado).

A introdução de masinha — estrelinha ou cabelo-de-anjo — se dá após os cinco meses, quando também começa a administração da gema do ovo. Bebês de três, quatro meses ainda não comem tomate, que só é colocado no caldo de carne mais tarde, e mesmo assim sem pele ou sementes.

As frutas básicas são quatro: banana, maçã, pêra e mamão. Amassadas com garfo, são servidas também com leite em pó desnatado, biscoito de maisena ralado, água fervida, sempre variando, em dias alternados, a mistura de duas frutas. Como sobremesa, o uso da geléia de galinha ou de mocotó já prontas.

As folhas verdes como alface, espinafre, acelga, taioba são introduzidas depois dos cinco meses. Na preparação das sopas, nunca usar o liquidificador, “para que a criança aprenda a mastigar.” A carne quase nunca, nos primeiros meses, é servida juntamente com os legumes, isso só acontece mais tarde, quando começam a surgir os primeiros dentes.

A opção é tentadora: retirar a tampa metálica, aquecer em banho-maria por alguns minutos e servir à criança. E o bom aspecto dos alimentos preparados incentiva o seu consumo imediato.

Com pouco mais de 10 anos no mercado brasileiro, as conservas para crianças ainda não alcançaram o estágio que o mercado americano oferece (e de onde reproduzimos a fórmula, preparação e embalagem). As mães norte-americanas começam a se perguntar se estes alimentos fazem bem a seus filhos. Segundo Ralph Nader, o advogado dos consumidores, nem tudo é perfeito em sua fabricação. Mas como está cada dia mais difícil conseguir legumes frescos, o jeito é apelar mesmo para as conservas. E as crianças, até agora, não têm reclamado.

HORTA EM CASA

Para alguns médicos, como o Dr. Rinaldo de Lamare, essa é a questão principal: onde comprar alimentos saudáveis?

— Tudo em nossa cidade vem de tão longe. É quase impossível oferecer à criança uma fruta fresca, um legume tenro. Evidentemente, o ideal seria a horta ao pé de casa, mas isso é utópico.

Nos supermercados e mercearias, não há muito o que discutir: tem-se a mão, por preços em torno de Cr\$ 1,80 a Cr\$ 2,00 uma variedade grande de papas de frutas e legumes prontos para servir. As duas principais fábricas desse tipo de alimentos no Brasil — a Nestlé e a Imbasa — procuram, a cada dia, oferecer uma maior margem de escolha para a mãe que trabalha ou nem sempre dispõe de babá.

— Não vejo porque não dar à criança, se ela não recusa e gosta da comida. Para quem não tem tempo, como no meu caso, a idéia é genial — diz a mãe de um bebê de seis meses, professora.

SUBSTITUIÇÃO

Indicadas para crianças a partir do 3º mês de vida, as conservas procuram substituir, em igual número de calorias e variedade de sabores, um cardápio básico na alimentação do bebê.

Assim, uma sopa de vegetais com carne, por exemplo, que custa em média Cr\$ 2,00 nos supermercados, fornece 81 calorias e contém: tomate, batata-inglesa, batata-doce, cenoura, abóbora, cebola, carne, amido de milho, leite em pó desengordurado, sal, vitaminas e sais minerais. A papa de mamão — geralmente a papa de frutas é dada à criança pela manhã ou no início da tarde — contém suco de limão, leite desnatado, amido de milho. Esse grande número de componentes nas conservas, apesar de variar o sabor dos alimentos, costuma assustar um grande número de mães.

— E se a criança não tolerar um ingrediente, ou for alérgica a tomate, como é que vou poder dar a sopa tranquilamente? — pergunta a mãe de um bebê de 4 meses, já no regime de sopa de legumes e papa de frutas pela manhã.

NA FÁBRICA

Um dos fabricantes de conservas infantis, a Imbasa — a marca dos alimentos Nutri-Baby inclui, no rótulo da embalagem de vidro, os componentes das conservas. Para cada tipo de sopa, purê ou pudim ou ainda de geléia de mocotó — os dois últimos funcionando como sobremesa — entram na fórmula: hidratos de carbono, proteínas, gorduras, cálcio, fósforo, ferro, vitamina A, vitamina B1, vitamina B2, vitamina C (ácido ascórbico) niacina (ácido nicotínico) e calorias.

— Nossos produtos — explica o diretor industrial da Imbasa, Brigadeiro Hermes da Fonseca — não contêm corantes, nem estabilizadores para conservar o produto. Só há perigo de deteriorização quando a embalagem é violada.

No preparo das papas e sopas, a Imbasa adquire em determinados dias da semana as frutas e os legumes comprados diretamente aos produtores no Estado do Rio. Depois, essas frutas e legumes são descascados, reduzidos à polpa ou purê, homogeneizados e esterilizados a 100°. Depois de prontos os alimentos, são adicionadas vitaminas sintetizadas para compensar a grande perda das demais vitaminas durante o cozimento.

— Não há possibilidade de contaminação depois de esterilizados — explica ainda o Brigadeiro Hermes da Fonseca. Cada lote pronto e devidamente fechado a vácuo com tampa de alumínio recebe indicação de dia, mês e ano de fabricação. Figura ainda na embalagem o número de análise do laboratório referente a cada matéria-prima utilizada no produto.

EM CASA

A higiene garantida e a rapidez de preparo não são bastantes para as mães preocupadas em “saber o que estou dando para as crianças”.

— Não sei, não. Podem me mostrar análise, rótulos, bulas, que não me convenço, diz a mãe de um bebê de nove meses e que jamais experimentou uma conserva. É muito mais seguro fazer em casa, a gente está vendo o que está colocando, qual a quantidade.

Essa parece ser a razão pela qual um grande número de mães americanas também está optando por fazer em casa o alimento do bebê, já que nas conservas prontas para servir não há possibilidade de escolha dos ingredientes. Todas as fábricas brasileiras seguem o esquema de fabricação norte-americano: a Nestlé é subsidiária e a Imbasa segue orientação da National Canners Association.

COM A CRIANÇA

— Tudo depende da criança, diz o pediatra Rinaldo de Lamare. Nunca tive problemas no meu consultório com os alimentos prontos. Desde que sejam preparados com know-how especializado, não vejo o que temer.

Da mesma opinião é o Dr. Agostinho Garcia, que deixa ao encargo da mãe e da criança a possibilidade de opção:

— Os fabricantes já merecem fé, mesmo com nossa tecnologia ainda deficiente em relação a norte-americana. Se a criança tolera o alimento pronto e a mãe não tem tempo, trabalha fora ou não dispõe de babá, não vejo por que não usar as conservas. Sempre que possível, é claro, é melhor preparar a refeição na hora, com alimentos frescos. Mas isso hoje em dia está-se tornando cada vez mais raro.

O fator tempo e o fator dinheiro parecem estar dividindo a opinião das mães brasileiras, que agora começam a sair de casa em busca de afirmação pessoal no trabalho, e cada vez mais sofrem com a falta de pessoal especializado como babás e empregadas.

— Se eu fico em casa, tendo tempo, faço questão de fazer na hora, diz uma psicóloga, mãe de uma menina de sete meses. Se não posso, ela se alimenta com as papas prontas. Não penso em desgraças, nem em problemas futuros para a mente e o organismo da criança. Isso é bobagem. Ela adora comer de qualquer maneira.

PROBLEMA DA ALERGIA

O medo de alergias desconhecidas ainda afasta muitas mães dos alimentos prontos. O Dr. Márcio Benjamim de Viveiros, alergista, lembra que “a alergia a algum alimento aparecerá com comidas prontas ou feitas na hora”.

— Processos fermentativos costumam predispor às urticárias, mas crianças alérgicas terão o problema em qualquer circunstância. O importante na alimentação infantil é a máxima higienização, com frutas lavadas profusamente em água corrente e, no caso do consumo de papas prontas, evitar os produtos com tampas estufadas, e enlatados que costumam trazer substâncias anodizantes.

O Dr. Márcio lembra ainda que um germe de fermentação — o *Clostridium botulium* — produz o botulismo, doença grave e quase sempre fatal.

— Minha opinião como médico, é de que as crianças devem sempre comer frutas frescas, quando é possível, e muito bem lavadas.

A PRODUÇÃO

Para abastecer o mercado consumidor com seus alimentos infantis, a Nestlé planejou há três meses, em pequenos potes de 130 gramas (ao preço de Cr\$ 1,70 cada), seus produtos à base de carnes, legumes e frutas. A Nestlé precisará, em 1974, fabricar 24 milhões de unidades, segundo cálculos baseados na atual aceitação do produto.

Além disso, a Nestlé terá que construir uma fábrica especial para produzir estes alimentos, cujo comportamento no mercado é hoje bem diferente do verificado em 1968. Naquela época, os alimentos infantis foram lançados em lata, em Salvador. Algum tempo depois tiveram que ser recolhidos, em consequência da grande resistência do público àquele tipo de embalagem.

