VIDA DOMÉSTICA

BIBLIOTECA NACIONAL Rio de Janeiro

FEVEREIRO DE 1960 — CR$ 30,00 EM TODO O BRASIL

MÁSCARAS e FANTASIAS para CARNAVAL!

De todo o mundo para você!...

Você ficará admirado sabendo que muitas dezenas de pessoas andam procurando pelos jornais, revistas e livros publicados nos cinco continentes, o artigo que exatamente interessa a você. Por outro lado, homens estudiosos de História, Medicina, Arte, Música, Literatura, Geografia, Astrofísica etc. folheiam compêndio, resumem conferências, analizam descobertas para oferecer exclusivamente a você uma novidade, um lance emocionante, uma útil advertência, um sábio conselho. Você é alvo de todo êste imenso trabalho de compilação, pesquisa, seleção e resumo que, por fim, é reunido numa revista, em forma de livro, que tomou o nome de COLETÂNEA, como síntese do seu variado conteúdo.

COLETÂNEA

de fevereiro, oferece-lhe entre 29 artigos, os de seguinte títulos:

- **Comer demais é um problema**
- **Um nada desencadeia o pânico**
- **Seu filho deve ler "Capitão Marvel"?**
- **Espôsas que usam o sexo como arma**
- **A princesa Grace de Mônaco**
- **Maravilhas curativas da medicina atômica**
- **O lirismo romântico dos trovadores**
- Minha vida por causa de meu pai.

—fevereiro—

1960

VIDA DOMÉSTICA

Revista do Lar e da Mulher
Magazine mensal

Nº 503 — ANO XL — 80 PÁGINAS

Propriedade da Sociedade Gráfica Vida Doméstica Ltda.

Fundador
JESUS GONÇALVES FIDALGO

Diretor Responsável
Carlos Gonçalves Fidalgo

Diretor Gerente
Antônio Ibrahim Haddad

Assistente da Diretoria
Armando de Carvalho Barros

Chefe de Publicidade
Fioravante Vivacqua

Chefe de Circulação
José Feijó Gonzalez

Relações Públicas
Orlando Caldas

Departamento de Arte
Ilustradores: Joselito, Áurea e Jarbas
Paginador: Domingo Cervera

Repórter: José Lopes da Silva

Serviço Fotográfico
Leonice, Mozart e Mafra

Assistente Técnico
José Antônio do Wall Silva

COLABORADORES: Seções — «Muito em Moda», Zenaide Andréa; «Copa e Cozinha», Cacilda Seabra; «Cuide da Sua Beleza», Barbara Jean; «Sociais», Diana e Barão José de Siqueira Júnior; «O Conto Tirado da Vida», Làsinha Luis Carlos; «Vida Artistica», Quirino Campofiorito; «Vida Doméstica no Lar», De Souza; «Arquitetura», Antônio Carlos Coutinho; «Floricultura e Jardinagem», Rossini Pinto; «Entrevista do mês», Eurico Serzedello Machado.

REDAÇÃO E OFICINAS: R. Riachuelo, 414 — Rio de Janeiro — Mesa telefônica — 32-8004 — Telegramas «Vidome» — Caixa Postal 2981.

SUCURSAL EM SÃO PAULO — R. Barão de Itapetininga, 50 — S/620 — Tel. 35-6656. Diretor: Amâncio Barreira — Serviço fotográfico: Rosen e Cerri.

REPRESENTANTES: EE. UU. — Inglaterra e Argentina, Joshua B. Powers, Inc. 345, Madison Ave. New York, 17 N. Y. — Europa Continental: Gustav Elm, Av. Montaigne 41, Paris, França.

OUTRAS PUBLICAÇÕES: Coletânea, Vida Infantil, Vida Juvenil, Almanaque Vida Infantil com Suplemento Juvenil.

DISTRIBUIDORES exclusivos em todo o Brasil: Fernando Chinaglia Distribuidora S. A. — R. Teodoro da Silva, 907, Rio de Janeiro — Distribuidor em Portugal: Livraria Latina Editôra, Rua Santa Catarina, 2 a 10 — Pôrto.

ASSINATURAS E NÚMEROS ATRASADOS — pedidos diretamente à Soc. Gráfica Vida Doméstica Ltda.

VENDA AVULSA: exemplar em todo o Brasil: Cr$ 30,00 — Atrasado mais 20%

ASSINATURAS: anual — Brasil e estrangeiro, Cr$ 360,00.

Carnaval de 1960. Fantasias inéditas para jovens e crianças: "Espanhola", "Baiana", "Colombina", Pierrô", "Cigana", "Aladim", "Folia", "Vespa", "Fada", "Arlequim", "índio", "Grega", "Toureiro", "Dama" etc. Máscaras: "Borboleta Noturna", "Labareda", "Tropical", "Vodka", "Pássaro de Fogo".

Crônica de modas: "O último Carnaval". Maiôs, desenhados por "Flexees"; Lingerie, criações de M. C. Chrank, George Koury e Asha; Lingerie Infantil; figurinos para jovens e crianças; Jumper para criança com bordados; calção e casaquinho em crochê com receitas de pontos e moldes.

Decorações: — Do estrangeiro; Textura, a aparência física da superfície; arquitetura, projeto solicitado por correspondência; Floricultura, Brasil é o paraíso das orquídeas — conselhos e sugestões — Concursos literários: "1 Ilustração para 3 Contos"; "Jogos Florais", torneio poético.

Bandeja "Pompador", sugestão para jantar americano; variedades culinárias; mariscos: camarões ensopados e lagosta assada; Panqueca havaiana; doces da sorte; côco da jamaica; novas páginas para os "Cadernos culinários de "Vida Doméstica" com receitas de carne, doces e frutas.

GARÔTAS E ALEGORIAS — REPORTAGEM SOCIAL DE JOSÉ DE SIQUEIRA JÚNIOR

---

nossa capa:
AVA GARDNER, NO FILME "LA MAJA DESNUDA" - TITANUS - M.G.M. - FOTO POLETTO

LABAREDA — máscara em veludo prêto bordada com lantejoulas vermelhas e franjas de vidrilho prêto.

BORBOLETA NOTURNA — também em veludo prêto bordada com vidrilhos em côres e plumas simulando as antenas.

máscaras

A Máscara, tem um passado e um presente.
Veio dos gregos e foi caraça do entrudo no
século passado. Mas, foi na vida galante de Genova
e Veneza, no século dezoito — o século da mulher
— que a Máscara deixou de ser carantonha
para ser Mistério e Sedução. Hoje pode
ser tudo: chama, curva vampiresca, frágil
maripôsa, ardência tropical, vinho capitoso...
Por trás dela, uma constante: o rosto de mulher, a
sombra do mistério, o perfume da sedução.
Se muito esconde, oferece, destaca, sublima,
olhos e lábios, as eternas fontes de promessas e
maldições, infernos ou paraísos, abismos
ou altitudes... Máscara... a verdadeira
face, da outra face da mulher...

"La donna é mobile,
qual piuma al vento..."

máscaras

TROPICAL — completamente confeccionada em penas vermelhas com um penacho de plumas pretas (de avestruz se puder ser).

PÁSSARO DE FOGO — simples, mas de singular beleza. Pedrarias em várias côres e plumas estiletes na côr preta.

VODKA — invoca os cossacos do Don. Modernísima. Peles pretas e plumas brancas e vermelhas.

máscaras

Vamos Brin

Sim... vamos brincar, nesta quadra maluca do rei Momo, com estas fantasias desenhadas especialmente para vocês. Sugestões bonitas, leves e econômicas.

car...

Vamos Brin

Sim... vamos brincar, nesta quadra maluca do rei Momo, com estas fantasias desenhadas especialmente para vocês. Sugestões bonitas, leves e econômicas.

car...

CARNAVAL MODERNO

PIERRÔ

COLOMBINA

Nas fantasias carnavalescas a estilização consegue manter o tradicional, dando-lhe o toque da silhueta moderna.
Vocês têm nestas páginas quatro bonitos exemplos: espanhola, baiana, colombina e pierrô já brincavam no carnaval de 1900.
Reparem como o lápis hábil do nosso desenhista transformou essas fantasias. Elas são agora, bem 1960, e desenhadas especialmente para vocês

alegria infantil

Carnaval, agora é mesmo de vocês... As mamães que aproveitem estas lindas sugestões e vocês tratem de saltar e cantar com essa alegria infantil que dá gôsto ver...

folia 1960

CARNAVAL

Baiana

Toureiro

Grega

Índio

Primavera

AUREA. 59.

DE CÔRES

Arlequim
Fada
Vespa
AUREA. 59

Tão gostoso e saudável
para seus filhos!

porque o
refrescante e
inigualável

Guaraná
BRAHMA

é feito
com o
genuíno
guaraná
natural da
impressionante
selva
amazônica!

CAU - 415

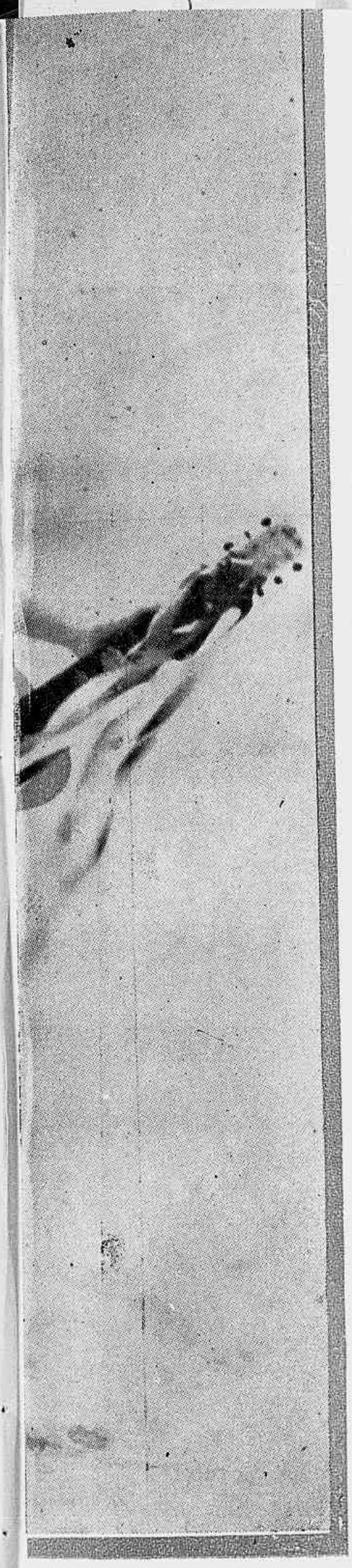
Concorde com seu filho:
não há nenhum refrigerante
que se compare ao deliciosíssimo
Guaraná Brahma! Feito à
base do genuíno guaraná da
Amazônia, o saboroso Guaraná
Brahma é mais puro e
agrada muito mais! A qualquer
instante, você e seu filho
merecem o insubstituível
Guaraná Brahma!

Produto da
CIA. CERVEJARIA BRAHMA

SOL E AREIA

Desenhados por "Flexees", têm aqui vocês algumas modernas e bonitas sugestões para os trajos de banho. Estampados, lisos ou com enfeites, os maiôs provocam em quem os veste a alegria sã que vemos nas jovens das fotografias. Ar, sol e areia é a trilogia que dá saúde e alegria de viver. Aproveitem... Fotos United O. Press.

Vestidos, Casacos, Blusas, «Stolas», «Echarpes», Mantilhas, «Lingerie», Meias Cléo, «Soutiens» e muitos artigos para presentes. — LUVARIA E GALERIAS GOMES — Rua do Ouvidor 185, até Ramalho Ortigão 38.



JUMPER PARA CRIANÇA

COM RAPÔSAS EM PONTO DE CRUZ

Material necessário
Mercer — Crochê CORRENTE Nº 20

5 novelos de côr escolhida para o peito de 66 cm e peito de 71 cm.
6 novelos de côr escolhida para o peito de 76 cm.
1 meada de Mouliné (Stranded Cotton) ÂNCORA em côr contrastante.
1 par de agulhas para tricô nº 2 e um nº 2½.
2 colchetes de pressão.

Tensão : 10 ½ pontos — 2,5 cm.
Dimensões : Peito — 66, 71, 76 cm.
Comprimento — 34, 38, 42 cm.
Costura da manga — 9, 10, 11 cm.
Abreviaturas : t — tricô; m — meia — pt(s) — ponto(s); dm avt — direita meia, avêsso tricô.

INSTRUÇÕES

As instruções são dadas para a medida de 66 cm de peito e as outras duas dimensões aparecem entre parênteses, em seguida.

Costas

Montar 102 (110) (120) pts nas agulhas nº 2. Trabalhar em sanfoninha de 1 t, 1 m por 8 (9 — 9,5) cm, aumentando 1 pt no fim da última carreira se estiver sendo feito o 2º ou o 3º tamanho.

Mudar para agulhas nº 2½.

Carreira seguinte : (x) 2 t, t 2 vêzes no pt seguinte; repetir desde (x) até o fim. 136 (148) (160) pts na agulha.

Carreira seguinte : M. Continuar em dm avt até que as costas meçam 21 (24-26) cm, terminando com uma carreira de meia.

Arrematar 6 pts no comêço das 2 carreiras seguintes. Diminuir em cada extremidade das 4 carreiras seguintes e no comêço de tôdas as carreiras até que restem 114 (122) (130) pts.

Continuar em dm avt até que as costas meçam 34 (38) (42) cm, terminando em uma carreira de meia.

Arrematar 12 (13) (14) pts no comêço das 6 carreiras seguintes depois deixar os pts restantes em uma agulha de reserva para o decote.

Frente

Trabalhar como para as costas até que a frente meça 26 (29) (32) cm, terminando no avêsso da confecção.

Carreira seguinte : 42 t (46) (50), voltar.

Deixar os pts restantes em uma agulha de reserva. Trabalhar nestes pts para o ombro esquerdo, diminuindo na beirada do decote em tôdas as carreiras até que restem 36 (39) (42) pts. Continuar nestes pts até que a frente meça 34 (38) (42) cm, terminando na beirada da cava. Arrematar 12 (13) (14) pts no comêço da carreira seguinte, e da carreira alternada seguinte. Trabalhar uma carreira. Arrematar. Voltar aos pts deixados na agulha de reserva e retendo 30 pts no centro da frente para a tira do decote, trabalhar nos restantes 42 (46) (50) pts, emendando o fio à beirada do decote, trabalhar para igualar a primeira metade.

Tira do decote

Unir as costuras do ombro direito com ponto atrás.

Com a face direita do trabalho voltada para cima e com agulhas nº 2, pegar 44 (50) (56) pts abaixo da frente esquerda da beirada do decote e t através de 30 pts deixados no centro da frente, pegar 44 (50) (56) pts até a frente direita da beirada do decote e t através de 42 (44) (46) pts no decote das costas. Trabalhar nestes pts em sanfoninha de 1 t, 1 m, por 5 cm. Arrematar muito frouxamente em sanfoninha.

Mangas

Montar 86 (96) (106) pts em agulhas nº 2. Trabalhar em sanfoninha de 1 t, 1 m por 2,5 cm. Mudando para agulhas nº 2½, aumentar em cada extremidade da 5ª carreira e de tôdas as 6as. carreiras seguintes até que 96 (106) (116) pts estejam na agulha. Continuar nestes pts até que a manga meça aproximadamente 9 (10) (11) cm.

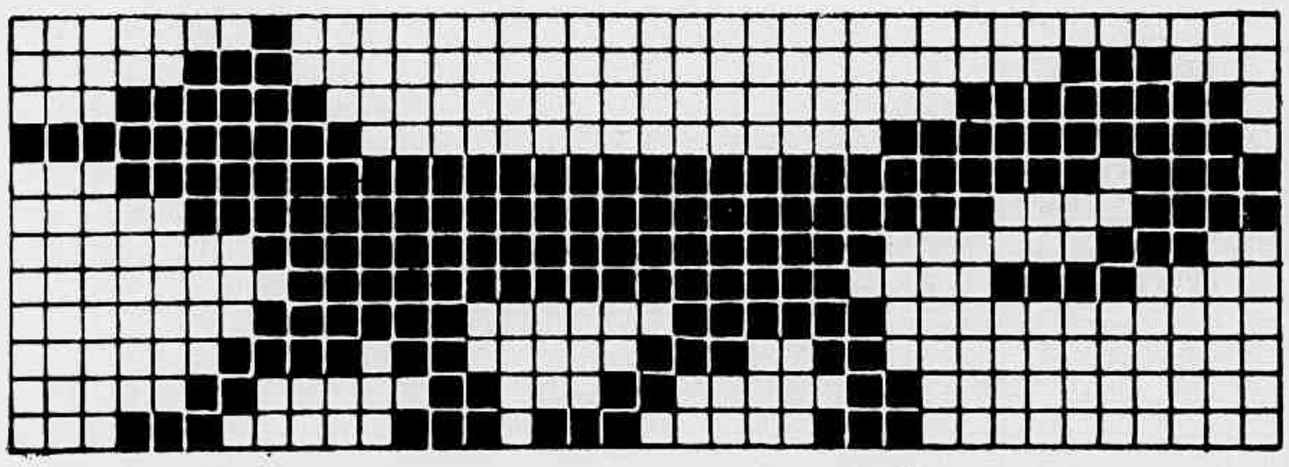
Arrematar 6 pts no comêço das 2 carreiras seguintes. Diminuir em cada extremidade das 8 carreiras seguintes, no comêço de tôdas as carreiras, até que restem 34 (38) (42) pts, e em cada extremidade das 6 carreiras seguintes. Arrematar.

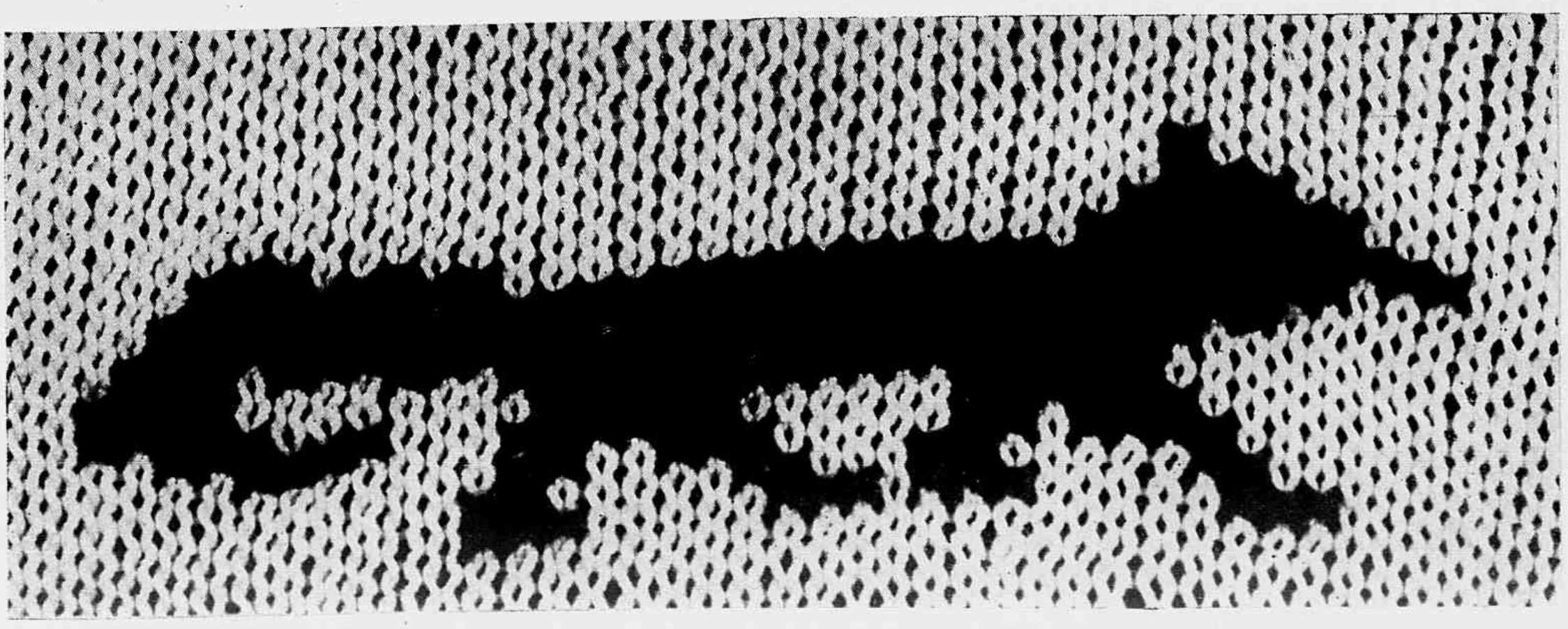
Para completar

Passar com ferro quente sôbre pano úmido, evitando passar as sanfoninhas. Unir a segunda costura do ombro, usando ponto atrás e deixando 6,5 cm livres na beirada do decote (incluindo a tira do decote). Virar a tira do decote para o avêsso, arrematar a carreira com pt atrás até as costas da carreira de pts pegados. Passar a tira do decote muito levemente para formar a dobra. Unir as costuras do lado e das mangas, usando costura de ponto atrás para direito meia, avêsso tricô e uma sobrecostura para a sanfoninha. Acertar as mangas nas cavas e coser, usando outra vez ponto atrás. Com a face direita do trabalho voltada para cima, trabalhar uma carreira de crochê duplo, com esmero, em redor da abertura do ombro. Pregar os colchetes de pressão na tira do decote. Usando 3 fios de mouliné, fazer uma rapôsa no ombro esquerdo em ponto de cruz, seguindo o diagrama para a posição das cruzes; cada quadrado representa um ponto, fazer 1 pt de cruz nos quadrados preenchidos em prêto. Fazer outra rapôsa em posição inversa no ombro direito (ver ilustração). Umedecer e passar.

CABELOS BRANCOS só tem quem quer, quem não os quer, usa JUVENTUDE ALEXANDRE.

DIAGRAMA





Discretos modelos de combinação e camisola, em cetim branco, róseo ou azul pálido, tendo na parte do busto, do mesmo tecido, um leve franzido. (Foto Transworld).

Êste "peignoir" que o seu criador, M. C. Chrank, apelidou de "Extravagância", mostra bem como as roupas íntimas da mulher, cada vez se tornam mais belas e elegantes. (Foto United Overseas Press).

Bonnie Francis, sugere esta delicada camisola desenhada por George Koury que pode servir tanto para as mamães como para as filhas. "Nylon" branco decorado com rendas. (Foto Niczki — Apla).

Em pura sêda — branca, azul pálido ou creme — ideal para o verão, esta camisola desenhada por Asha é bordada com rendinha e apertada na cinta por um fitilho. (Foto Transworld)

a serviço da elegância feminina...

REAL MODA apresenta as mais recentes novidades em bôlsas, cintos e bijuteria fina.

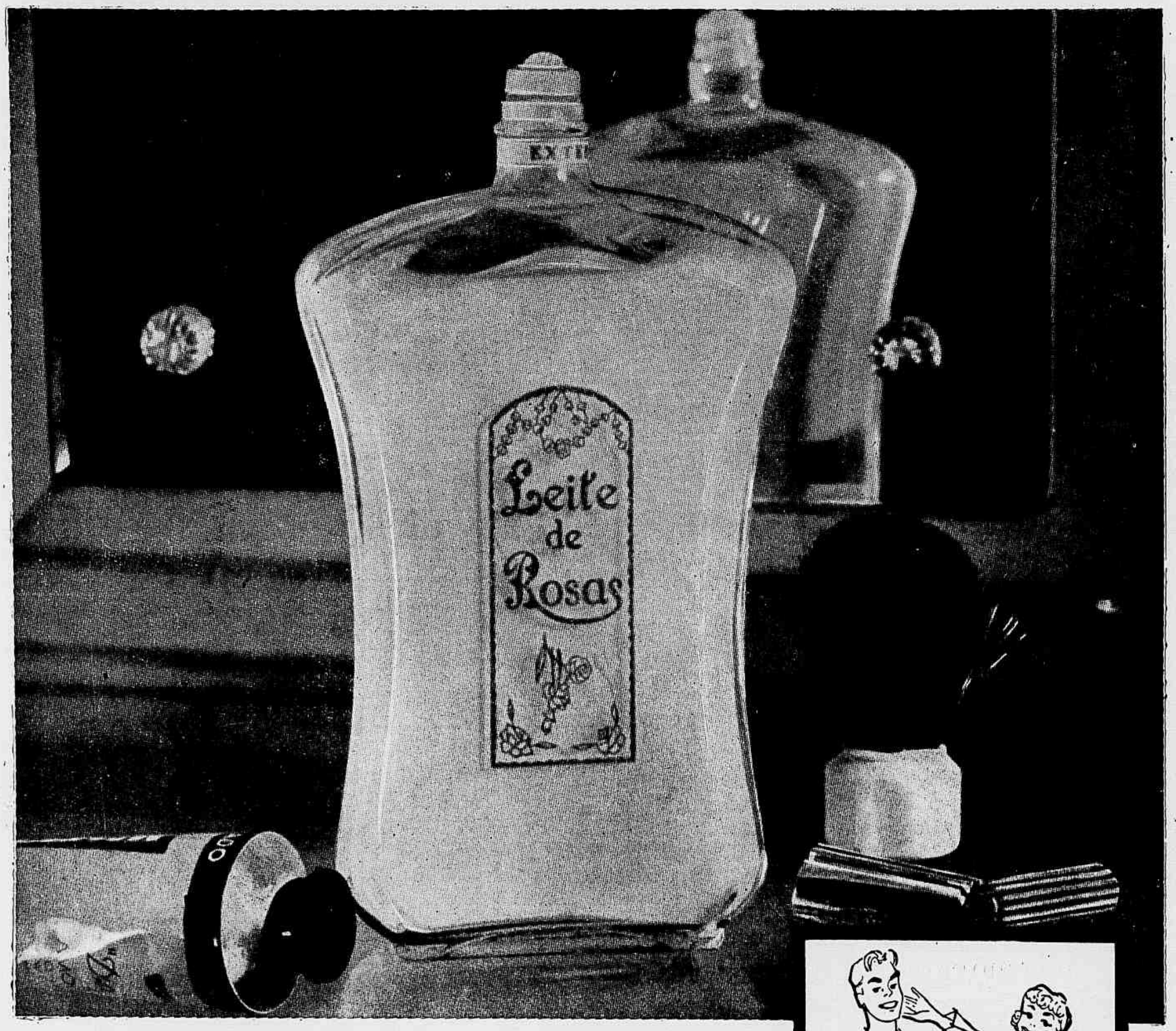
SEMPRE NOVIDADES

Real Moda

URUGUAIANA, 84

Lingerie

Tão **indispensável** é V. fazer a barba diàriamente...



-como usar **diàriamente Leite de Rosas** complemento indispensável de sua bôa aparência!

Depois da barba ou do banho, no rosto, nas axilas e até nos pés, em massagens revigorantes, Leite de Rosas refresca e protege a pele contra irritações. Ande, trabalhe, pratique esportes, mas sinta-se bem e evite a ação nociva e o odor desagradável de suor usando todos os dias Leite de Rosas. Um homem moderno e de bom gosto usa Leite de Rosas!

LEITE DE ROSAS, AGORA EM 2 TAMANHOS
PREFIRA O VIDRO GRANDE, "TAMANHO FAMÍLIA".

Faça do uso diário do Leite de Rosas um hábito saudável e higiênico!

o último carnaval

Crônica de ZENAIDE ANDRÉA

É, mesmo, carnaval. Velhacap-Novacap: chora o Rio, sem máscara, as suas mágoas sambando e cantando como nunca, nestes dias de samba e de canto perfeitamente legais. Logo será a vez definitiva de Brasília, muito vedeta no seu destino de capital do país, as longas pernas de cimento armado (que o sol ainda não teve tempo de dourar e amorenar convenientemente), fincadas com desenvoltura tôda moderna no palco, ainda um tanto despojado de cenários, lá do Planalto Central. Talvez êsse corpo de linhas adolescentes e fortes como uma escultura abstrata não aprenda tão cedo o ritmo malandro e puro do samba, talvez não saiba jamais o feitiço simples dessa voz que desce dos morros e vem viver, amar, sofrer e exultar no asfalto das ruas da velha cidade que está sempre de cara nova, que possui uma alma eternamente juvenil como o seu céu, o seu mar, as suas belas moças... Mas, será a capital do Brasil, filmada em tecnicolor e cinemacospe, "garôta da capa" em todo o mundo, explicada em legendas curtas talvez, porém incisivas, escritas em inglês, alemão, francês, japonês e até mesmo em esperanto ou em dialeto "batu"... Enquanto isso, "Me Dá Um Dinheiro Aí", o estribilho da música carnavalesca que nasceu de um personagem da televisão, circula por tôda parte. Ironia carioca? Eu diria que não... Carnaval — e só carnaval. O Rio quer é brincar, pois que a hora é de brincadeira, disfarçando assim qualquer aborrecimento. O resto, veremos depois...

E, por conta disso tudo, como fomos longe neste comentário, deixando esquecido o principal assunto desta seção: a moda... Perdõem, meninas, a involuntária distração. Mas também como falar de novos modelos e do que se vai usar na próxima temporada, quando êste é o último carnaval do Rio como capital da República, e anda por todo canto o apêlo de uma alegria meio triste, é verdade, embora decisivamente carnavalesca e, mais que tudo, profundamente carioca? Afinal, minhas queridas, eu nasci por aqui mesmo, há muitos anos, e, desde criança, que me habituei a assistir "à festa máxima da capital do Brasil", como se dizia nos "slogans" para atrair turistas...

Assim sendo, até março, quando voltaremos aos figurinos. E bom carnaval para vocês também, onde quer que estejam, pois que tudo é Brasil...

A IMPERIAL

Imperial Esporte — Imperial Palace

Apresenta sempre no Rio, em 1º lugar, a nova linha da moda das melhores Casas de Paris — Gonçalves Dias, 56 — Tel. 22-1296

DANÇAR
SEM PARAR...

confiantes
na ação
do

POLVILHO
ANTISSÉPTICO
"GRANADO"

NOS
SUORES DAS AXILAS

Criação de Nat Kaplan, para reuniões depois das 6 ou para teatro, em "chiffon" de excelente qualidade, tendo quatro babados na saia e, como enfeite, rosas aplicadas (em tons vivos).

O jérsei florido (Ciella) é uma das novidades da estação, nos Estados Unidos. De Sacony, lança agora essa sugestão para as nossas leitoras, em um vestido bastante juvenil.

QUATRO MODELOS ALEGRES PARA VOCÊ

No tipo "chemisier", porém sem mangas, êste modêlo americano é deveras encantador na sua simplicidade, tornando-se mesmo indispensável às coleções do momento. Em vistoso estampado de algodão.

Uma boa renda de algodão pode dar um lindo vestido, como se vê aqui, com êste modêlo apresentado por Mr. Mort, que tem a faixa em tonalidade azul e mostra um bonito decote quadrado.

(Foto United Overseas Press)

LUVARIA CAVANELAS — OUVIDOR 165 — Rio. — Luvas, Meias, Blusas e Bijuterias.

CHARME

Deliciosamente discreto êste vestido da coleção apresentada por Hannah Troy, nos Estados Unidos. Em tafetá estampado de rosinhas acetinadas, nos tons originais, com a saia plissada.

Criação de Mr. Mort: em crepe do Ceilão, branco, com largo cinto fechado por fivela no tom, e tendo uma elegante estola do tecido, guarnecida com barras de penas de avestruz.

Outro interessante modêlo de Mr. Mort, em que reaparece o motivo de penas de avestruz, desta feita enfeitando o decote (e também no leque). Em chiffon de sêda branca.

Um gentil estampado de algodão (com motivos de lilazes) compõe êste atraente vestido de Sophie para Saks Fifth Avenue. Note-se a estola, com as mesmas flôres aplicadas.

(Cortesia da United Press Overseas)

RECAMIER
é o SOUTIEN que
SEPARA E REDUZ
ELVIRA CORIDORI
Avenida N. S. de Copacabana, 750
12º and. - S. 1205 - Rio

Usando REGULADOR GESTEIRA

A Senhora também poderá SORRIR
todos os dias do mês !

REGULADOR GESTEIRA
é um remédio extraordinariamente eficaz no tratamento das menstruações dolorosas e outros distúrbios funcionais dos orgãos femininos.

PRODUTOS DA MAIS ALTA CONFIANÇA
PRODUTOS PINDORAMA PERFUMARIAS S.A. Ed. Próprio. RUA ANNA NERY, 1944 - RIO

Cuide de sua Beleza

BARBARA JEAN

Correspondência — Caixa Postal 2961 —

CUIDADOS ESPECIAIS PARA OS CABELOS...

Os cabelos geralmente figuram, em maior número, de mocidade. Os problemas são os mais variados e difíceis porque a mulher, ou o homem, só procuram fazer alguma coisa pelos cabelos quando o problema existe. Quando os cabelos começam a cair ou quando passam de oleosos, ou secos se apresentam, ressequidos, fazemos a nossa oração, pedindo uma solução para êles. E as vêzes esquecemos demais e pensamos que nos cabelos com as complicações de nossa irresponsabilidade.

"É mais fácil prevenir do que remediar", nada existe de mais certo quando se trata de cabelos, e muito justamente dos seus cabelos porque êles embelezam o seu rosto. Uma cabeleira bonita modifica de má qualidade não poderá fazer milagres.

Os cabelos devem ser cuidados desde os primeiros anos de vida. Bebê é o mais delicado amor.

A escova macia e muito asseio, de seus cabelos. Tenha-a junto de sua cama e use-a pelo menos duas vêzes ao dia, pela manhã e à noite. Cinco minutos de massagens suaves, em todos os sentidos, farão um bem extraordinário em seus cabelos, evitando que muitos problemas surjam. A escova remove a poeira que se deposita nas raízes dos cabelos e permite que o óleo natural dos cabelos se espalhem em tôda a sua extensão. A escova excreita o fortifica-os. Os cabelos muitos caírão nos primeiros dias, porém, não deixe depois você notará que isso não mais acontecerá. A escova ativa a circulação do sangue junto as raízes dos cabelos. Esta boa conselho de escova serve para homens mulheres e crianças.

Os cabelos não devem ser lavados diàriamente, assim como as plantas não podem ser molhadas diàriamente. A água demais nos cabelos faz tão mal quanto nas plantas porque apodrece as raízes. A mulher deve lavar os cabelos uma vez por semana e os homens, cada 5 dias. Não se deve usar sabonete comum para lavar os cabelos. Use os "shampoos".

Existem "shampoos" próprios para serem usados. Os "shampoos" em creme servem para os cabelos secos ou ressequidos. Os "shampoos" de ovos servem para os cabelos normais. Para uso alternado dos "shampoos" e de acôrdo com as receitas. Os cabelos muito oleosos devem ser lavados com maior frequência...

A lavagem dos cabelos deve ser feita com água morna. De preferência com água corrente. Enxague várias vêzes até remover todo o "shampoo" ou sabão líquido.

Após a lavagem dos cabelos é de grande importância enxugá-los bem. O melhor meio de enxugar bem os cabelos é com o secador elétrico. Porém se você não tiver um enxugue-os bem com uma toalha felpuda. Depois de haver sol exponha seus cabelos por alguns minutos ou escolha um local bem ventilado. Depois de bem secos recomendo escová-los bem.

Antes de pentear os cabelos será bom amaciá-los. Use um óleo ou brilhantina. Use pouca quantidade e espalhe bem utilizando a escôva para conseguir bom efeito.

Depois penteie-se de acôrdo com o penteado preferido. Recomendo para fixar o penteado usar um laqué. O laqué é o produto que veio favorecer a mulher, ajudando-a bastante, a conservar o seu penteado intato por muitas e muitas horas.

BRINQUE MAIS NO CARNAVAL

com os sapatos da

INSINUANTE

ENDEREÇOS: CARIOCA, 46-48 -- SETE DE SETEMBRO, 199-201

PARA SEUS FILHOS

cinemiinha BARLAM

PEÇA PELO REEMBÔLSO POSTAL

CAIXA POSTA 2981 Rio de Janeiro

o brinquedo maravilha

PREÇOS DO PROJETOR

Cr$ 750,00

Cada filme Cr$ 20,00

Em plástico fenólico em lindas e variadas côres. Fácil manejo e boa projeção. Tomada de segurança

FILMES EXISTENTES

1 — Bile e Lulu
2 — Dom Pedrito
3 — Nas Selvas da Africa
4 — Massa Bruta e Tiquinho
5 — Neco e Mono
6 — O Rei Lulu
7 — Totó e Nequinho
8 — Roco, o Bandido
9 — A Lebre e a Tartaruga
10 — Cisco Kid
11 — O Pirata Negro
12 — Chapèuzinho Vermelho
13 — Rodéio no Far-West
14 — Danças Internacionais
15 — Cinderela
16 — O Gato de Botas
17 — Branca de Neve
18 — Pituca — O Tal!
19 — Pituca na Rua
20 — Presente do Pituca
21 — Zé Bicanca e suas Viagens
22 — Pituca faz das suas
23 — A galinha dos Ovos de Ouro
24 — O Tapête Mágico
25 — No Reino das Bombas
26 — O pequeno polegar
27 — Zé Bicanca na Europa
28 — A bela adormecida
29 — História de Papai Noel
30 — Barba Azul
31 — João e Maria
32 — Aladim e a Lâmpada Maravilhosa
33 — O Patinho Feio
34 — A Cigarra e a Formiga
35 — Os Três Mosqueteiros - 1º capítulo
36 — Os Três Mosqueteiros - 2º capítulo
37 — Os Três Mosqueteiros - 3º capítulo (Final)
38 — Pele de Asno
39 — As Fadas
40 — A Galinha Ruiva
41 — Rubimor, o mágico
42 — São Francisco de Assis
43 — O Circo
44 — O Coelho e a Onça
45 — Saci Pererê
46 — O Pinóquio
47 — O Mata Sete
48 — Grande Prêmio Brasil
49 — Zé Bicanca no Corpo de Bombeiros
50 — O Fim do Mundo
51 — O Reformador da Natureza

Locais de venda: **CASA DE BRINQUEDOS e:**

LUTZ FERRANDO

Largo de S. Francisco, esq. de Andradas — RIO

Rua Direita, 33 S. Paulo

R. Imperatriz, 14 Recife

Receba pelo Reembolso Postal êste brinquedo maravilha, utilizando o coupom abaixo

CINE PROJETOR BARLAM INFANTIL
Caixa Postal 2981 — Rio de Janeiro

1 cine projetor Barlam ..... Cr$
filmes a Cr$ ..... Cr$

Total ... .. Cr$

SEM MAIS DESPESAS

Em nome de: .....
Rua .....
Cidade ..... Est. .....

Para revenda **Produtos Plásticos SIJ, Ltda.**

Com desenho original de "Her Majesty", esta combinação é, de fato, muito prática e encantadora, como "base" para o uso de vestidos leves e armados, de acôrdo com a tradição (e a moda) da "season" estival.

Lingerie

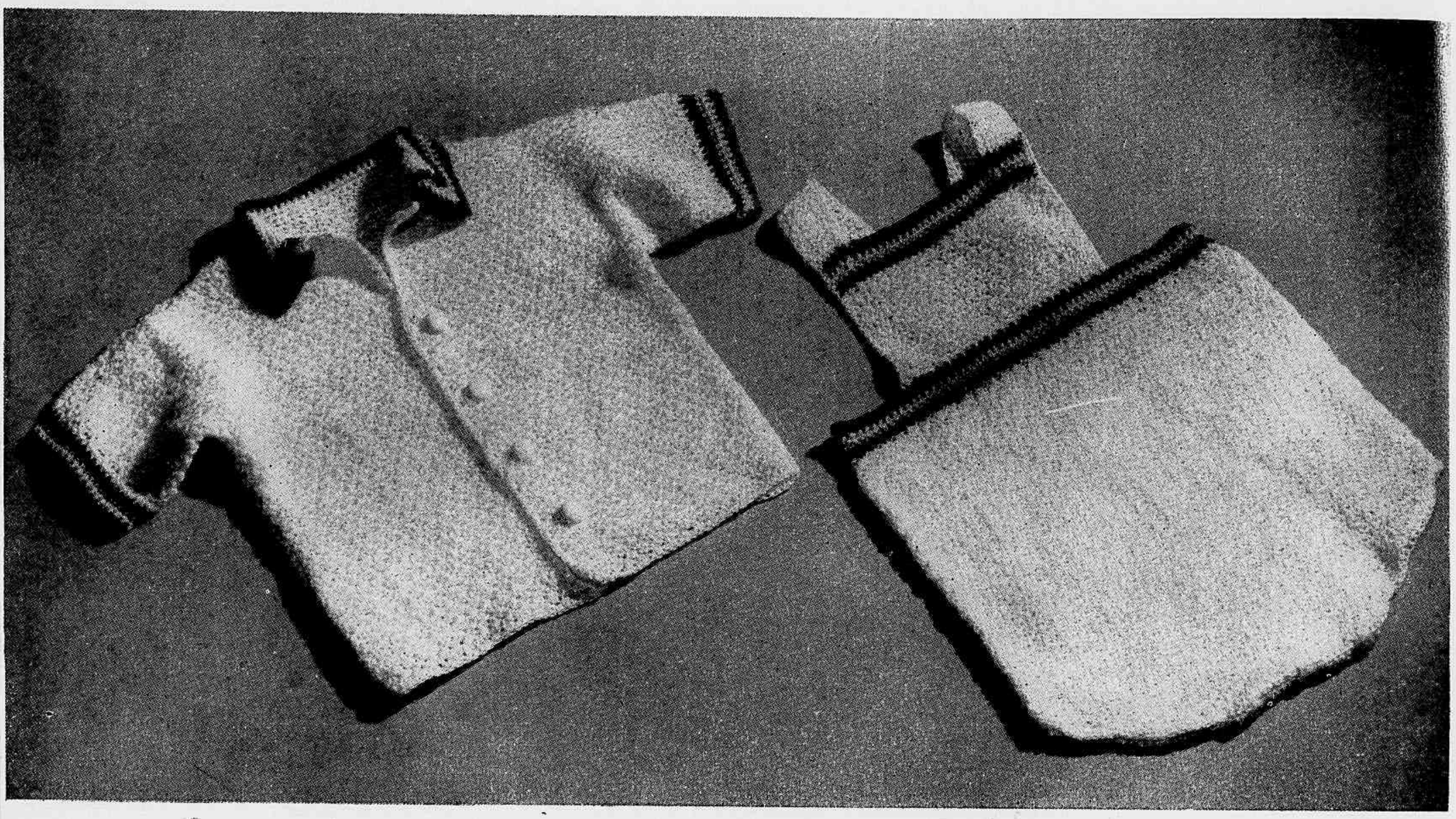
A "roupa de baixo" das meninas também vem sofrendo modificações sensíveis nestes últimos tempos, com a moda e o emprêgo de outros materiais de mais fácil tratamento, quer na confecção, quer na lavagem semanal. Aqui temos algumas sugestões recém-importadas dos Estados Unidos, através de fotos via United Overseas Press. Vejam como são interessantes...

E o que nos dizem vocês, mãezinhas faceiras da elegância de suas garôtas, desta outra combinação, com o saiote todo guarnecido de babadinhos ornados de fita e renda, e corpo de tafetá? Um amor, não?

A mesma menina (manequim infantil profissional, certamente) exibe agora outro modêlo, também de "Her Majesty", mais apropriado às viagens e ao uso diário, em marquisette de nylon, com ligeiros bordados.

Infantil

Calção e casaquinho em crochê



As instruções são para tamanho 1. As modificações entre parêntesis para os tamanhos 2 e 3.

Material: Linha para crochê, mercerizada; 4 (4—5) novelos em branco e um pouco nas côres vermelha champanha e azul forte. Agulha de crochê em aço, nº 1. 9 botões pequenos, brancos.

Escala: 12 pt = 5 cm; 10 carreiras = 5 cm.

CASAQUINHO

COSTAS — Começa-se pela barra de baixo. Faça uma trancinha de 55 (61—67) pt (que deve medir 22,5 (25—27,5 cm). *1ª car.* ponto simples na segunda pt a partir da agulha, § meio pt duplo no ponto seguinte, pt simples do próximo pt. Repita do § em tôda a carreira terminando com meio pt duplo. Faça 1 pt de trancinha e vire. *2ª car.:* Pt simples no primeiro meio pt duplo; meio pt duplo no pt seguinte; continue assim em tôda a carreira. Faça 1 pt de trancinha e vire. Continue a trabalhar nesse pt até que o trabalho tenha 13 (14—15 cm). *Faça as mangas:* Aumente mais 16 (18—20) pt de ambos os lados, emendando 1 fio e fazendo uma trancinha de pt correspondente; sempre trabalhando segundo o pt indicado, faça nesses 86 (96—106) pt mais 8 (9—9 cm). *Faça os ombros:* Faça 3 carreiras diminuindo em cada carreira 8 (9—11) pt de cada lado. Arremate.

FRENTE DIREITA — Trabalhe como as costas, começando com uma trancinha de 31 (35—39) pt; faça o aumento equivalente para as mangas e quando começar a formar os ombros faça também as *diminuições para o decote:* diminua 1 malha do lado do decote, em 2 carreiras e depois em carreiras alternadas. Arremate.

FRENTE ESQUERDA — Faça como a frente direita, não se esquecendo, porém, das casas indicadas na fotografia. Para fazer as casas, pule o pt correspondente, substituindo-o por 2 trancinhas e depois continue o pt na carreira seguinte sôbre as trancinhas.

ACABAMENTO — Faça as costuras dos ombros e dos lado, e uma carreira de pt simples em tôda a volta da abertura da frente e bainha.

GOLA — Emende o fio branco no 7º pt da frente esquerda e faça pt simples em tôda a volta do pescoço, até faltarem 6 pt para terminar a carreira. Faça 1 pt de trancinha e vire. Faça 3 carreiras seguintes aumentando 1 pt de cada lado das mesmas.

BORDAS COLORIDAS — Faça 2 carreiras de pt simples em azul, 3 car. em champanha e 2 car. em vermelho nos punhos e em volta da gola; na gola faça os cantos como mostra a ilustração, crochetando 3 pt em vez de um nos ângulos, em cada carreira. Pregue os botões, passe a ferro.

CALÇÃO

Começa-se pela cintura, com uma trancinha de 121 (133—145) pt. Trabalhe no pt indicado para as costas do casaquinho até completar, 14 (15—16 cm).

ABERTURA DAS PERNAS NAS COSTAS — Trabalhe 60 (66—72) pt.

Vire. *2ª car.:* Meios pt nos 2 primeiros pt, trabalhe no pt fantasia até chegar aos 2 últimos pt. Vire. Repita essa 2ª car. até que só restem 20 (30—28) pt. *Para o tamanho 2:* vire; a seguir, meios pt nos 3 primeiros pt, trabalhe em pt fantasia até chegar aos 3 últimos pt. *Em todos os tamanhos:* arremate.

ABERTURA DAS PERNAS NA FRENTE — Trabalhe nos restantes 60 (66—72) pt como para as pernas nas costas.

CINTURA: Faça na cintura uma borda colorida como no casaquinho, em pt simples: 2 car. em azul, 3 car. em champanha e 2 car. em vermelho.

PEITILHO: Marque o meio da frente conte 7 (8—9) pt de cada lado e trabalhe o peitilho em pontos fantasia, ao todo 11 (13—15) car. termine com uma borda, como na cintura.

ALÇAS: Faça de um lado e do outro alças com 6 pt, a começar da extremidade do peitilho. O comprimento da alça varia conforme a criança para que se destina. Faça-as um pouco mais compridas do que a medida desejada e abotoe-as nas costas por dentro, de maneira que as duas se cruzem. Deixe o excesso de comprimento por dentro para eventual aumento das mesmas.

ACABAMENTO: Faça 1 car. de pt simples contornando o peitilho, as alças e a abertura das pernas (Transworld).

BANHO DE SOL, BORDADO

MATERIAL: 60 gramas de lã fina (3 fios)
Tensão da malha: nº 19.
Escala: 8 malhas = 2,5 centímetros
12 carreiras = 2,5 centímetros.

COSTAS — Monte 22 agulhas alternadas, de cada lado do zero, colocando assim, 45 agulhas em posição de trabalho. Faça 30 carreiras; aumente as agulhas, que restam entre as que estão trabalhando, elevando o número de malhas para 90. *Car. 31 a 86:* Tricô. *Car. 87 a 107:* Arremate 3 malhas no início das 20 carreiras seguintes. *Car. 108.* Arremate.

FRENTE — Monte 40 malhas. *Car. 1 a 10:* Trabalhe sem alteração. *Car. 11:* Uma malha sim e outra não, dê uma laçada, passando o fio sôbre a agulha *Car. 12 a 20:* Tricô. *Car. 21:* Faça a bainha. *Car. 22 a 42:* Trabalhe sem alteração. *Car. 43 a 57:* Aumente 1 malha no início de cada carreira. *Car. 58 a 59:* Aumente 18 malhas de cada lado. *Car. 60 a 114:* Trabalhe sem alteração. *Car. 115 a* 135: Diminua 3 malhas no início das 20 carreiras. Arremate.

TIRAS DOS OMBROS — Monte 20 malhas. Tricote 180 carreiras. Arremate.

BÔLSO — Monte 26 malhas. Trabalhe sem alteração dando uma laçada, uma malha sim outra não, de 3 em 3 carreiras, em 36 carreiras. Arremate.

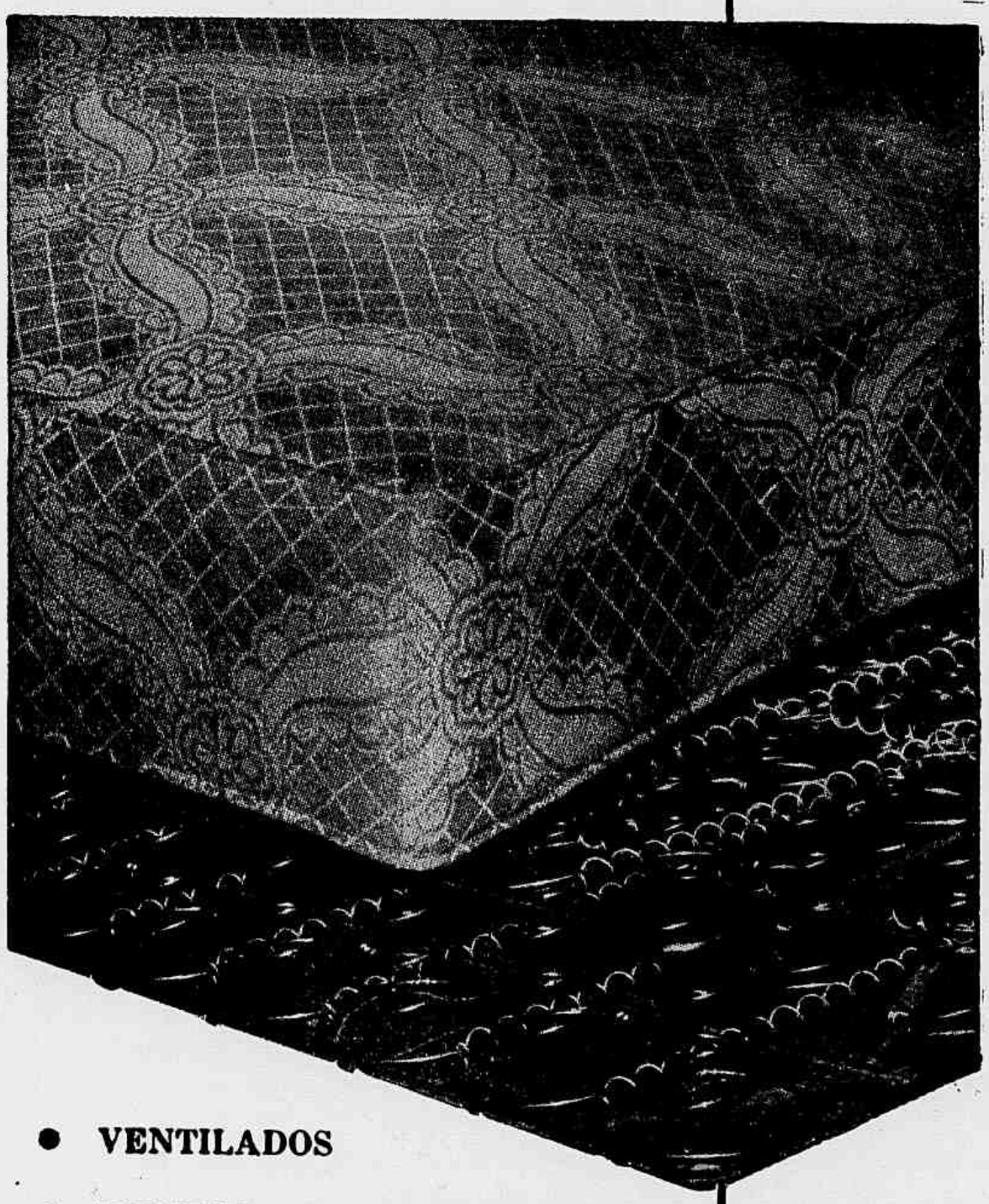
ACABAMENTO — Faça as costuras. Pregue as tiras dos ombros e o bôlso no seu lugar. Borde como preferir. (Transworld).

VIVA MAIS DORMINDO MELHOR

COLCHÃO DE MOLAS

PRESIDENTE

6 ANOS DE GARANTIA



- VENTILADOS
- TECIDOS DE CÔRES FIRMES
- MOLAS VERTICAIS E TRANSVERSAIS CONTÍNUAS
- PERFEITO ACABAMENTO

FABRICANTE

EUCLYDES BARBOSA DA SILVA

Matriz: Rua de Santana, 184
Filial: Rua de Santana, 197
Telefones: 32-5666 — 32-5133
Rio de Janeiro

GARÔTAS E ALEGORIAS

Reportagem de JOSÉ DE SIQUEIRA JÚNIOR

Fotos de Mozart

Por uma deferência tôda especial para com
VIDA DOMÉSTICA e com êste cronista, o Senhor
Maurício Lanthos, cedeu a Boîte Plaza,
para fazer uma reportagem em motivo carnavalesco.
Convoquei assim, um grupo de jovens do nosso
"jovem society", que posaram numa festa
para os olhos, com irradiante alegria, antevendo
o sucesso da próxima momesca.
O carnaval carioca que goza de fama universal, pela sua
sutileza, grandiosidade e intensa vibração
da massa popular, tem hoje na juventude
um esteio, uma espécie de porta-estandarte, e faz com
que de ano a ano não perca a sua plenitude.
Se não fôssem as garôtas que animam os salões no
tríduo carnavalesco, talvez êste grande acontecimento
já tivesse desaparecido.
Eis as garôtas, que com a sua graça, elegância
e beleza posaram para a presente reportagem
— Leila Rastelli Ramos (campeã de volley, nadadora
do Tijuca Tênis Clube e possuidora dos
mais lindos olhos da zona norte), Zuleika Dias
Marques ("Charm girl" do Riachuelo Tênis
Clube), Loreta Rastelli Ramos (tipo bem

Diabos, pierrôs, malandros, serpentinas e cornetas, ajudam Loreta, Leila, Zuleika, Mirta e Inalva no ritmo contagiante do carnaval carioca

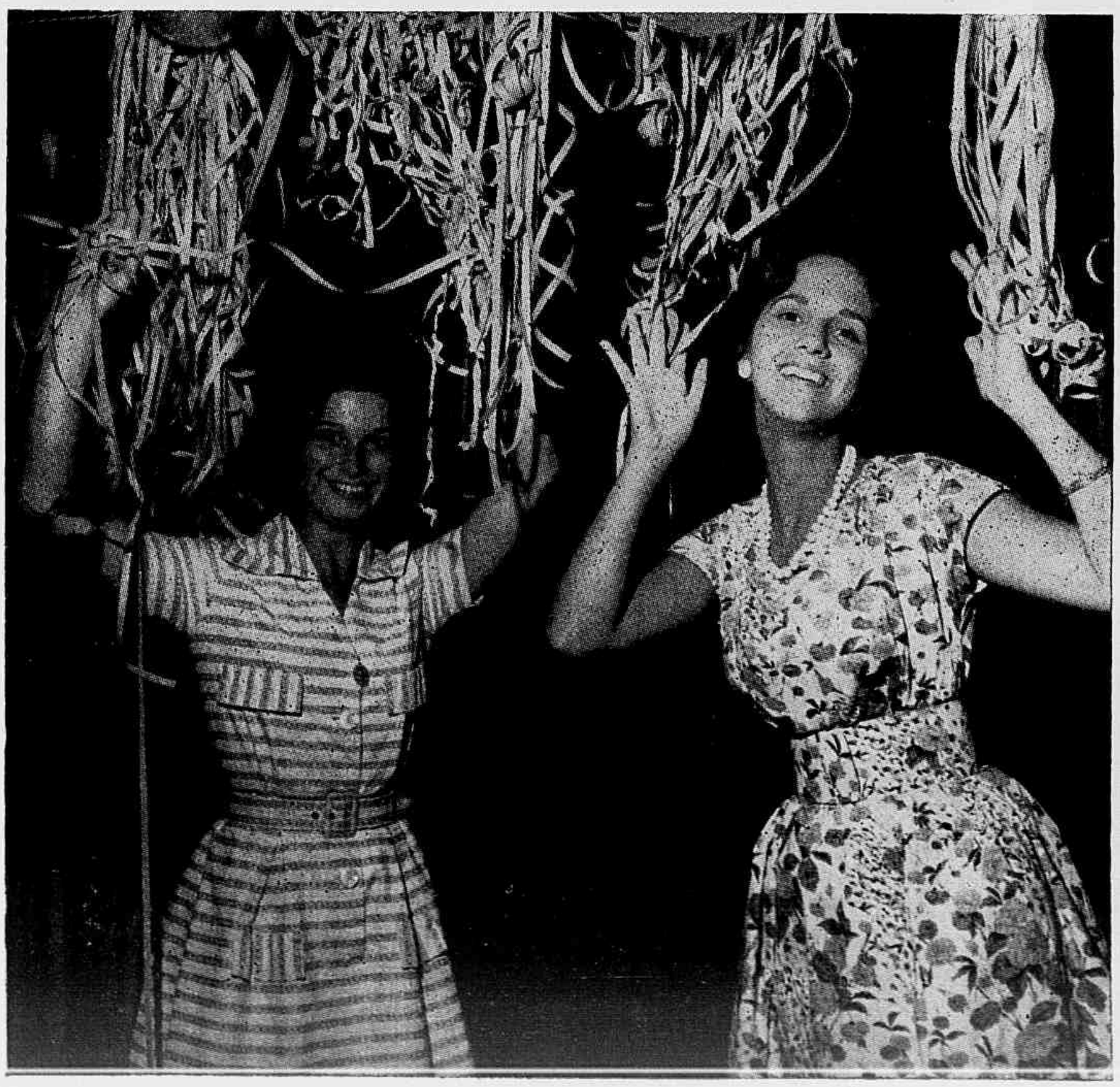
GARÔTAS E ALEGORIAS

moreno de brasileira, posando por gentileza da Sra. Mena Fialla), Mirta Juana Carrena e Inalva Lúcia Truppel Pereira do Cabo (debutantes oficiais de 59 e debutantes mais elegantes do Brasil em 1959 da Vida Doméstica). As meninas improvisaram um pré-carnaval, ao som de tamborins, recos-recos, cuicas e pandeiros, e neste ambiente de vibração, as fotos eram batidas, e o grupo compartilhava dos momentos alegres que a todos dominava.

A cuica está roncando...
neste frizo de lindas garôtas.

Mirta e Inalva no auge
da alegria já vivem
as horas loucas do reinado
do Momo.

As serpentinas
já trazem as suas côres,
já anunciam a folia...



ALEGRÍSSIMO

DIANA
Fotos de MOZART

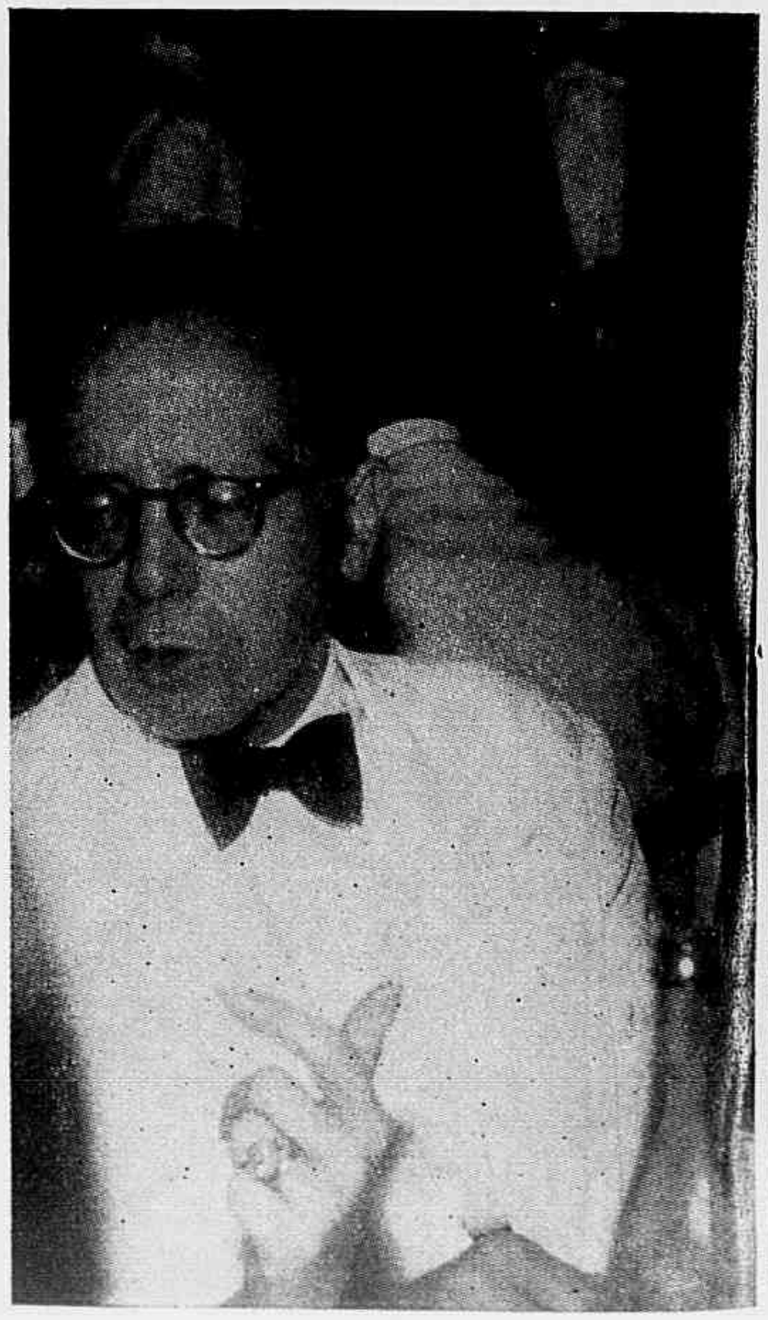
O "réveillon" do Golden Room, organizado por D. Lea Affonseca Duvivier, em benefício do Serviço de Tuberculosos do Patronato Operário da Gávea, foi, incontestàvelmente, o mais escolhido, o mais elegante, o "mais mais" de todos os que assinalaram a passagem do ano na cidade. D. Lea, que já nos habituamos a ver chefiando iniciativas, que criaram tradição, como o belíssimo baile da "Glamour Girl", marcou, desta vez ainda, de êxito, beleza e elegância, uma festa, que não só foi brilhante, como profundamente humana. O Serviço de Tuberculosos do Patronato Operário da Gávea, por ela fundado, com o resultado da primeira festa da "Glamour Girl" (1944) e constantemente mantido com as subseqüentes, recebeu assim, mais uma ajuda substancial. Maria Luisa Ibirocahy estava felicíssima. Seu Patronato, cuja atual presidente é a Sra. Berthe Grandmasson Salgado, começava bem o ano.

Mas voltemos aos que estiveram no Golden Room e divertiram-se a valer, no mais escolhido e elegante "réveillon" da cidade. Lea Duvivier presidia uma grande mesa em que estavam o Embaixador argentino Carlos Manuel Muñiz, o secretário e Sr. Hector Subiza, o Ministro e Sra. Manuel de

Entre os que dançam, Joaquim Xavier da Silveira e a Sra. Plínio Uchoa.

O Embaixador Hugo Gouthier, Teresa e Didu Souza Campos abrilhantaram a festa. No segundo plano, Alcino Cockrane de Affonseca.

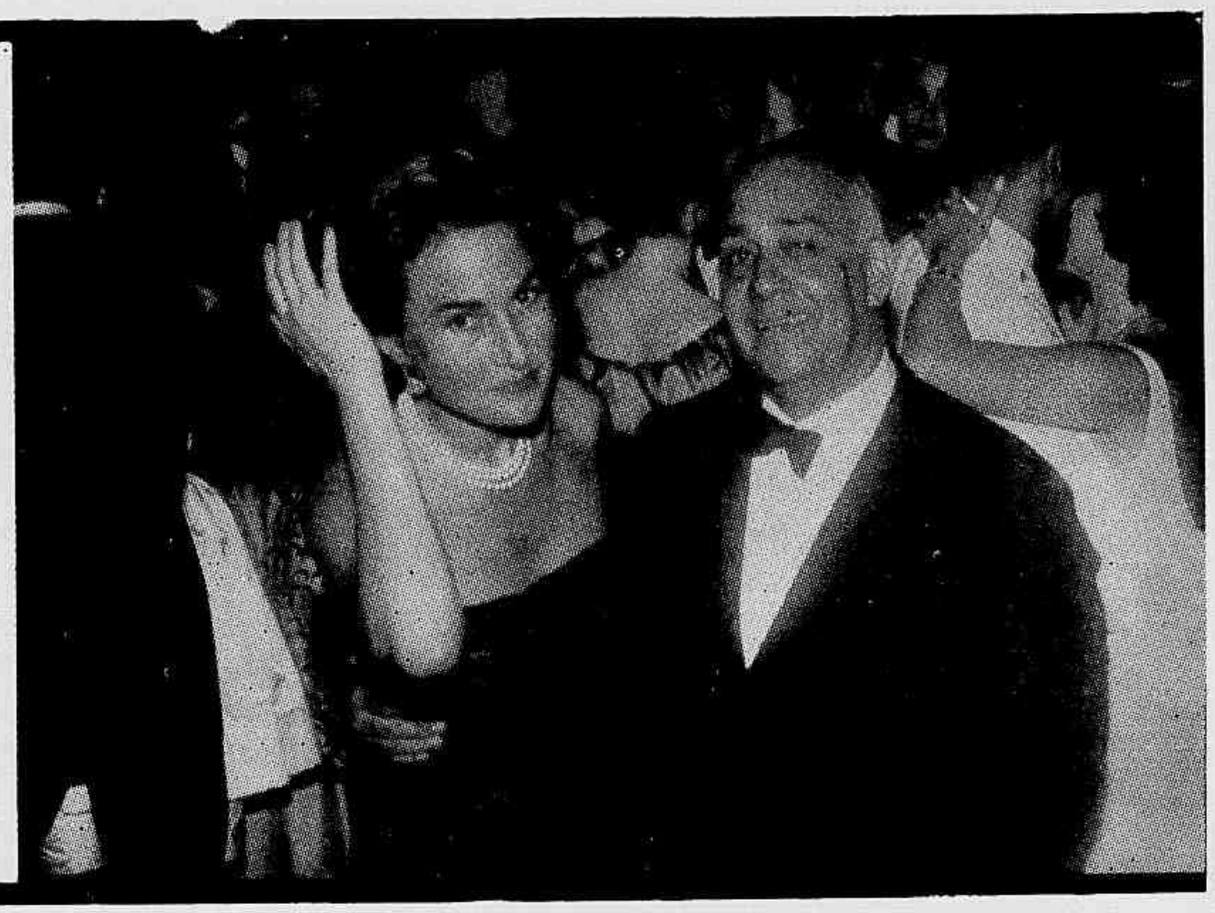
O Ministro Manuel de Teffé, to de Oliveira, o Sr. Eduardo



O ROMPER DO ANO NO GOLDEN ROOM

O Embaixador argentino Carlos Manuel Muñiz divertiu-se a valer com a Sra. Lea Duvivier.

Dançam os pares animadamente. Meia-noite é a hora dos casados. Antenor Mayrink Veiga e sua bonita Lia.



Teffé, Sr. e Sra. Martinez de Hoz Avellaneda, Sr. Eduardo Duvivier, Sr. e Sra. Hugo Meira Lima, Dr. e Sra. Ivo Pitanguy, Deputado e Sra. Edilberto Ribeiro de Castro, colunista Jacinto de Tormes. Elegante, o vestido da anfitriã, de um bonito organdi estampado. Maria Eudoxia Gualberto de Oliveira, Teresa Souza Campos, Baby Cerquinho, a embaixatriz Lais Gouthier, a Sra. Athayde Lopes estavam de branco, a côr preferida naquela noite, em que predominaram os tons claros e os tecidos leves.

Houve notas inéditas — Sônia Gadelha e Maria Marta Alves de Souza, vestidas de ciganas, desvendavam o futuro de suas elegantes clientes e tiveram muito que fazer. A família Alencastro Guimarães compareceu em pêso — o Senador e D. Lucia (muito bem de azul), Teresa e Aluísio Muniz Freire, Mimi e Pepe Caraballo, Fritz e Luciana. Um dos raros vestidos longos da noite, em rosa, muito bonito, era o da Embaixatriz Décio Moura. Lia Mayrink Veiga estava linda de estampado, sôbre fundo vermelho. Ainda presentes o Sr. e Sra. Bernardo Campos — ela, Zélia Andrade, a primeira "Glamour Girl", de tão gloriosa seqüência. Sras. Aida Hime e Helô Amado, Kalma Murtinho, Sr. e Sra. Pessoa de Queiroz, Embaixadores Décio Moura, Hugo Gouthier, Antenor Mayrink Veiga, Deputado e Sra. Mário Tamborindeguy, Sr. e Sra. Roberto Singery, Sr. e Sra. Jaime Mesquita.

a Sra. Maria Eudoxia Gualber-Duvivier formam êste grupo.

A Embaixatriz Lais Gouthier conseguirá fazer-se ouvir no meio do barulho? A seu lado, Aluísio Muniz Freire sorri e Lilia Xavier da Silveira tem um bonito ar pensativo.

ARTES PLÁSTICAS DO

MÉXICO

OS GRAVADORES

Não permitindo a periodicidade mensal desta revista o registro condigno e em tempo útil da recente visita ao Brasil do Presidente da República Mexicana, Sr. Adolfo López Mateos, homenageamos nestas páginas a grande nação latino-americana, através de uma das suas mais notáveis expressões artísticas, primorosamente realçada pela pena ilustre da Sra. Etel de Souza.

Quem visita o México, não pode deixar de ter sua atenção voltada para os gigantescos murais, feitos de mosaicos, que ornamentam vários edifícios públicos ou fachadas.

O prédio da Secretaria de Comunicações e Obras Públicas, por exemplo, a par de suas linhas modernas e funcionais, ostenta em tôda a parte externa, um mural representando os meios de comunicações usados no México através dos tempos. O colorido das pequenas pedras e o desenho moderno, sugestivo, oferecem uma visão impressionante.

O mesmo gênero de decoração em paredes externas, observa se na fabulosa Cidade Universitária, conhecida em todo o mundo. E' um estupendo conjunto arquitetônico, onde estudam anualmente milhares de estudantes mexicanos e estrangeiros. Alguns dos edifícios que compõem o conjunto, são inteiramente decorados com mosaicos, sendo que os desenhos são da responsabilidade de artistas famosos.

Apreciando êsse gênero de arte tão característico do país, seria fatal chegarmos a tomar contato com outro ramo das artes plásticas — os gravadores e pintores mexicanos.

Assim foi que visitamos o "Taller de Gráfica Popular", onde conhecemos algu-

ADOLFO QUINTEROS — "Mãe índia do Mezquital"

ADOLFO MEXIAC — "Oração indígena"

mas figuras das mais representativas entre os gravadores mexicanos, mantendo com os mesmos, uma palestra cordial.

Diferentemente de muitos dos seus colegas de outros países, êsses artistas, embora não sejam apegados ao academicismo, não chegam à deformação, ao hermetismo e às aberrações que se tornaram a "escola" dos chamados artistas modernos.

Outro aspecto altamente positivo, a nosso ver, é a objetividade do seu trabalho. Não se limitam nem se contentam os gravadores mexicanos, em desenhar para satisfazer puramente os seus pendores artísticos: pretendem transmitir uma mensagem, fazem uma obra para a compreensão do povo, procuram dizer alguma coisa. seja a alegria ou a dor, o amor ou o ódio, o protesto contra a injustiça social, a crítica ou a louvação.

Ali se faz um trabalho sério e fecundo. Permanecemos por mais de uma hora analizando parte de suas obras de real valor artístico e humano.

Cenas do campo, os costumes dos índios, os aspectos trágicos da miséria, os horrores da guerra, as grandes conquistas obtidas através das revoluções históricas do povo mexicano — tais são os temas preferidos pelos gravadores do "Taller".

Outra característica digna de nota, é a confraternização existente entre os membros da entidade. Fundaram êsse agrupamento de homens e mulheres capazes de reproduzir com grande fôrça os sentimentos humanos, não por diletantismo ou para passar o tempo, mas para construir alguma coisa de sólido e sério.

Reúnem-se regularmente para discutir e criticar os trabalhos feitos, auxiliam-se mùtuamente, defendem a cultura de modo geral, programam exposições, recebem e distribuem encomendas — são excelentes cartazistas — mantêm intercâmbio de trabalhos e correspondência com organizações congêneres de outros países. Recebem também com o maior carinho, artistas estrangeiros que ali encontram um meio acolhedor e estímulo ao seu trabalho.

O "Taller de Grafica Popular" foi fundado no ano de 1937 e são inúmeras as exposições que tem promovido, inclusive no Instituto Nacional de Belas Artes da capital do país.

Leopoldo Mendez, Alberto Beltran, Celia Calderon, Luís Arenal, Elizabeth Catlett, Andrea Gomez, Adolfo Mexiac, Pablo O'Higgins, Adolfo Quinteros, Fanny Rabel e Mariana Yampolsky, são alguns dos grandes artistas mexicanos organizados no "Taller de Gráfica Popular" cuja dedicação ao trabalho e extrema sensibilidade justificam a fama de que gozam em todo o mundo.

MARIANA YAMPOLSKY — "Nossas escolas"

1 ILUSTRAÇÃO PARA 3 CONTOS

GRANDE CONCURSO LITERÁRIO PARA SELEÇÃO DE NOVOS VALORES DAS LETRAS NACIONAIS

2º ANO — 3º período

Cr$ 1.000,00 para cada conto publicado

Ilustração-base que deverá ser enquadrada nos contos recebidos até 30 de abril de 1960, relativos ao 3º período do 2º ano dêste Concurso

EXPLICAÇÃO PRÉVIA — Os contos são, geralmente, escritos e depois ilustrados. No concurso «1 ILUSTRAÇÃO PARA 3 CONTOS», dá-se exatamente o contrário, e é esta a novidade que oferecemos aos concorrentes.

O assunto do conto deve girar, obrigatòriamente, em volta da ilustração que estampamos nesta página. A imaginação e sensibilidade de cada um dos concorrentes, criará uma história diferente e na diversidade dêsses contos ilustrados com o mesmo desenho, residirá a curiosidade e ineditismo dêste concurso.

CONDIÇÕES GERAIS

1) Cada conto terá no mínimo 4 e no máximo 8 laudas de papel tipo almaço, dactilografado em espaço dois em uma só face.

2) O assunto será universal, absolutamente moral mas deverá incluir no seu entrecho (como dissemos em "explicação prévia") a passagem ou pasagens necessárias à introdução, com absoluta propriedade, da ilustração que publicamos nesta página.

3) O concurso é aberto a todos aquêles cuja produção literária não tenha ido além das colaborações em jornais e revistas sem terem publicado livro próprio de romance ou conto.

4) Cada concorrente só deverá enviar um conto para ser submetido a julgamento em cada período.

5) Cada concorrente enviará o seu conto assinado por um pseudônimo enviando junto um segundo envelope fechado contendo sua identificação para efeito da publicação e resultado do julgamento.

6) Tôda a correspondência do concurso deverá ser dirigida à Sociedade Gráfica Vida Doméstica Ltda., Caixa Postal 2981, Rio de Janeiro — Concurso Literário.

7) Não se fará devolução de material recebido, publicado ou não.

DO RECEBIMENTO, PUBLICAÇÃO E REMUNERAÇÃO DOS CONTOS

O Concurso "1 ILUSTRAÇÃO PARA 3 CONTOS" será de julgamento trimestral e o recebimento dos contos se processará da seguinte forma:

1º período — de 1 de agôsto a 30 de outubro de 1959
2º período — de 1 de novembro de 59 a 30 de jan. de 60
3º período — de 1 de fevereiro a 30 de abril de 1960
4º período — de 1 de maio a 30 de julho de 1960

A cada período trimestral corresponderá uma ilustração nova. Desta maneira, a ilustração que publicamos neste número de "Vida Doméstica" e que continuará a ser publicada até a edição de abril, inclusive, só valerá para os contos recebidos até 30 do mesmo mês, de abril. Na edição de "Vida Doméstica", de maio será publicada uma outra ilustração que valerá para os contos recebidos até 30 de julho de 1960. Quando finalizará êste Concurso.

Encerrado cada período do recebimento, de acôrdo com as datas citadas, serão entregues os contos à "Comissão Julgadora" que escolherá os 3 (três) melhores a serem publicados, cada um por sua vez, nos meses subseqüentes. O julgamento far-se-á não sòmente sôbre o valor literário e originalidade do conto, como também, da naturalidade no enquadramento da ilustração ao texto.

O autor de cada conto será remunerado com Cr$ 1.000,00 (mil cruzeiros). A publicação será feita com destaque realçada por ilustrações, além daquela que lhe servirá de base principal e que caracteriza êste concurso.

DISPOSIÇÕES FINAIS

A revista "Vida Doméstica" se reserva ao direito de publicar os contos que forem considerados bons mas não incluídos nos três primeiros lugares. Para tanto, todos os contos que participem do concurso "1 ILUSTRAÇÃO PARA 3 CONTOS" deverão aguardar até seis meses após a terminação do período correspondente do recebimento, para que seus autores possam fazê-los publicar em qualquer outra parte. Pela publicação de cada conto não selecionado para os três primeiros, esta redação pagará Cr$ 300,00.

LEIA A RELAÇÃO DOS CONTOS RECEBIDOS (2º PERÍODO — 2º ANO) NA PÁG. 66

ENLACE MARISA - NELSON

A gentil noiva pelo braço de seu pai.

Os simpáticos noivos saindo da igreja.

A noiva, sorridente, recebe cumprimentos.

O casamento da Srta. Marisa Vieira de Faria com o Sr. Nelson Senna Cardoso, foi um dos marcantes acontecimentos sociais do final do ano passado.

Às dezoito horas do dia vinte e seis de dezembro encontrava-se a grande nave da Igreja de SS. S. da Candelária repleta de pessoas de amizade dos noivos e de suas distintas famílias numa verdadeira parada de elegância e bom gôsto.

A noiva, filha prendada e extremosa do nosso amigo Sr. Alfredo Faria e Sra. Guiomar Vieira de Faria, teve como padrinhos no ato civil o General Agenor Leite de Aguiar e senhora e na cerimônia religiosa, o Sr. Alberto Rodrigues d'Almeida e senhora. O noivo, filho do Sr. José Ferreira Cardoso e Sra. Maria Senna Cardoso, teve como padrinhos, respectivamente o Sr. Nicola D'Andrea e senhora e o Senador Atílio Vivacqua e senhora.

Após a cerimônia religiosa foi oferecida elegante recepção na residência dos pais da noiva, na Tijuca.

Os noivos seguiram em viagem nupcial para Campos do Jordão, Caxambu e Itatiaia.

NOBUSUKE KISHI COLOCA O PRIMEIRO MARCO POSITIVO E HISTÓRICO NA APROXIMAÇÃO NIPO-BRASILEIRA

ESTABELECIDAS AS OPERAÇÕES DE MOEDA LIVRE CONVERSÍVEL ENTRE O BRASIL E O JAPÃO, ERGUE-SE AGORA UMA LARGA PONTE COMERCIAL, LIGANDO O ORIENTE AO NOSSO PAÍS E ABRE-SE UM HORIZONTE NOVO AO NOSSO PROGRESSO

Um dos pontos mais destacados na política administrativa do Presidente Juscelino Kubitscheck, vem sendo a audaciosa e necessária quebra de vários tabus tradicionais, com o restabelecimento de relações comerciais e diplomáticas, entre nosso país e vários mercados que permaneciam fechados ou inacessíveis aos nossos interêsses internacionais.

O Japão, por exemplo, país em franco surto industrial, cujos filhos aqui têm vindo cooperar conosco em parcelas consideráveis, não fôra convenientemente compreendido, até que o atual Chefe da Nação Brasileira buscou, pelas vias competentes, interessar os homens de negócio e os administradores orientais, no incentivo do intercâmbio nipo-brasileiro, base e ponto de partida para uma sólida campanha de aproximação e recíproca colaboração, cujas sementes proveitosas começam a frutificar.

Decorrente dessa nova e histórica fase de entrelaçamento entre as grandes nações geogràficamente antípodas, para aqui mandou S. M. Hirohito um diplomata de excepcional capacidade intelectual, que é o Embaixador Yoshiro Ando — amigo do Brasil, estudioso dos nossos costumes e devotado incentivador de nosso progresso — o qual propiciou, em breve espaço de tempo, a vinda de ilustres personalidades japonêsas para conhecerem de nossas possibilidades estuantes, culminando essa série de visitas, com a vinda do Primeiro Ministro do Japão Dr. Nobusuke Kishi, que aqui estêve no final do ano passado, entre ruidosas manifestações de apreço e simpatia.

Prova de que não constituiu aquela viagem do "premier" japonês um mero acontecimento protocolar mas o início de uma nova era para a economia e amizade entre os dois povos, está na nota que vem de ser divulgada pelo Itamarati, dando conhecimento do resultado das negociações estabelecidas entre as delegações brasileiras e japonêsa desde 1º de dezembro de 1959 e culminadas a 22 de janeiro último, com a resolução dos Governos do Brasil e do Japão, pela qual serão aplicadas ao intercâmbio comercial entre as duas nações as leis e regulamentos em vigor, ou que venham a entrar em vigor, relativos aos países de moeda livre conversível, ficando revogado o acôrdo anterior, celebrado em bases bilaterais.

Assim, diante dessa libertadora medida, poderá o Brasil doravante, levar ao Oriente algodão, lãs, ferro guza, carne bovina, areia monazitica, café e outros produtos, cuja exportação limitada desaconselhava até agora o seu desenvolvimento, dali trazendo, em troca, máquinas para as nossas indústrias, ferramentas para a nossa la-

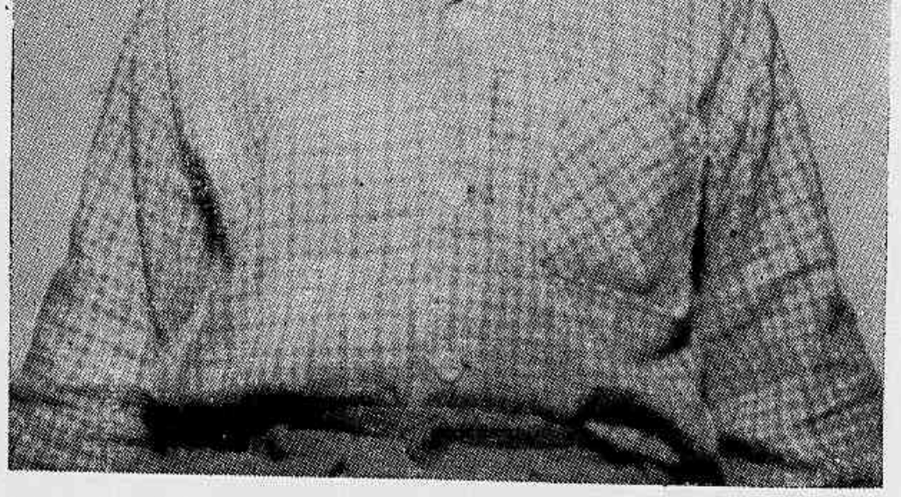
Flagrante feito durante uma recepção oficial, vendo-se, entre outros, ao lado do cientista brasileiro Dr. Campos de Rezende e espôsa, o Presidente Juscelino Kubitscheck, o Primeiro Ministro do Japão Dr. Nobusuke Kishi e o representante nipônico em nosso país, Embaixador Yoshiro Ando.

voura, mercadorias de uso doméstico a preços accessíveis, além de braços laboriosos de uma raça dinâmica, que aqui aportarão para ajudar o Brasil a encontrar o lugar que lhe é devido, no concêrto das grandes potências universais.

Deve-se isso, e não será demais registrá-lo para os futuros investigadores de nossa História, ao esfôrço de um punhado de idealistas sinceros, entre os quais cumpre destacar os Conselheiros Paulo Leão de Moura e Uyama, os funcionários diplomáticos Masataro Horizaka e Shuhei Fujikatsu, o Embaixador Yoshiro Ando e, na cúpula dessa monumental iniciativa, três nomes que terão a reverência merecida dos porvindouros: o Presidente Juscelino Kubitscheck, Imperador Hirohito e seu grande colaborador, o Primeiro Ministro Nobusuke Kishi, hoje justamente apontado entre os mais destacados "soldados da paz", neste século atribulado que estamos vivendo.

PESSOAS

Na Igreja Sagrado Coração de Jesus, em S. Paulo, foram unidos pelos laços do matrimônio no dia 17 de dezembro do ano passado, a Srta. Maria Aparecida, filha da nossa estimada colaboradora Sra. Elza Marcondes Azevedo e do Sr. Newton Cândido de Azevedo, neta do Dr. Joaquim Cândido de Azevedo (já falecido) que foi diretor do «Correio Paulistano» e do «Jornal do Comércio», desta capital, com o Dr. Clovis Valério, filho do Dr. Anunciato Valério e de D. Norma Valério. Na fotografia os simpáticos noivos.



Sávio Secchin, filho querido do casal Olga e Clovis Secchin, completou três anos de idade em vinte e sete de dezembro do ano passado. Na foto Sávio, sorri para vocês.

CONHECIDO INDUSTRIAL AGORA É «CIDADÃO CARIOCA» — Num justo reconhecimento aos longos e bons serviços prestados à terra carioca, S. Excia. o Sr. Prefeito do Distrito Federal, no ato representado pelo seu Secretário de Viação e Obras, Dr. Mário Ribeiro Viegas, fêz entrega ao conhecido industrial Dr. Arthur Pereira Studart do diploma com que é homenageado com o título de «Cidadão Carioca». A foto registra o momento em que o Dr. Arthur Studart agradecia a honraria recebida, em sessão solene do Rotary Club da Tijuca, realizada nos salões do Tijuca Tênis Clube.

Na fotografia a inteligente educadora Srta. Maria Lucinda Rodrigues Pereira, da sociedade de Petrópolis, filha prendada e extremosa do casal Manoel Rodrigues Pereira — Ana José Rodrigues Pereira. A Srta. Maria Lucinda é noiva do Sr. Armando Macedo da Silva e sobrinha do nosso confrade da imprensa, Dorval Lamotte.

Na Matriz de Nossa da Conceição, em Recife, realizou-se no dia 6 de dezembro próximo passado, o casamento do Sr. Walfrido Antônio de Oliveira com a Srta. Luiza Martins da Silva, tendo servido como padrinhos da parte do noivo o Sr. José Luiz de Lima e Senhora e da noiva o Sr. João Alfredo Odilon Duarte e Senhora. Da recepção oferecida pelos nubentes, após a cerimônia religiosa, é o flagrante que mostramos acima.

E FATOS

Realizou-se no dia 3 de outubro do ano passado, na sede do Grêmio Nove de Dezembro, o baile da «Rainha da Primavera» sendo eleita a Srta. Regina Landi Jorge, filha do Sr. José Ângelo Jorge e Sra. Nicolina Garcia Jorge, residentes na Rua 14 B. 376 e 396 aonde tem a sede o freqüentado Grêmio. Na foto a linda Srta. Regina sentada em seu trono de rainha de beleza.

Realizaram o seu casamento no dia 28 de novembro do ano passado, o Sr. Hamilton Ribeiro da Rosa, filho do Sr. Juvenal R. da Rosa e Sra. Maria B. da Rosa com a Srta. Elvira de Abreu, filha prendada do Sr. Álvaro de Abreu e Sra. Ana Júlia de Abreu. Na fotografia os jovens noivos.

Na fotografia a Srta. Oassé Ayêska Luís Paulafreitas, filha do Professor Luís Paulafreitas e senhora, e o capitão Armando de Moraes Ancora, filho do General Armando de Moraes Ancora e senhora. O casamento, realizado na igreja de Nossa Senhora da Glória do Outeiro, foi um dos acontecimentos sociais marcantes do final de 1959.

No dia 12 de dezembro último, na Igreja SS. S. Candelária, foi realizado o casamento da Srta. Lucília Barbosa de Oliveira, estimada secretária do Chefe do Dep. de Divulgação e Relações Públicas da RCA Victor Rádio S. A., filha do Sr. e Sra. Joaquim Barbosa de Oliveira com o Sr. José Peres Maurinho, arquiteto, diretor-gerente da CID — Construções, Instalações e Decorações, Ltda., filho da Viúva Carmen Peres Maurinho. Na fotografia, o jovem casal numa pose especial para esta revista.

CÉLIA...
minha filha!

Conto de **RODOLFO COGNAC**
(Pseudônimo «Rodin»)
MENÇÃO HONROSA
no Concurso «1 ILUSTRAÇÃO PARA 3 CONTOS»
(4º período — 1º ano)

Poucos homens amaram uma mulher dessa maneira. Célia era minha vida e sempre julguei que, se a perdesse, morreria também. Era moça miúda, maravilhosamente feminina. Tão frágil. Tão pequenino aquêle corpo, tão débeis aquelas mãos que eu adorava sentir em meus cabelos. Tão belos os lábios finos a apertados, aquêle olhar brilhante que me penetrava pela alma. Bela ! Sempre linda. Leve. Inda ontem tentei descobrir no silêncio da noite o fraco ruído de seus passos. Oh ! Vã ilusão. Era o vento que agitava as cortinas do quarto. E pensar que, levemente, assim, como uma cortina mexida pelo vento, ela passou pela vida, acompanhando meus passos, encostando-me as mãos delgadas nos ombros, roçando os lábios no meu pescoço. Por que se morre ? Por que eu não fui também ? De que adianta olhar o azul e o verde no mundo, sob o sol, se seus olhos já não os podem contemplar também ? Para que preciso respirar êsse ar puro da manhã, se suas narinas estão fechadas para sempre ? Passou pela minha vida, marcou-me a alma. E quem diria que por causa de uma frágil criaturinha que dormia naquele ventre, distante do mundo, ela pagaria preço tão alto ? Que pelo simples fato de ser mãe, ela teria que renunciar à vida ? Se esta criança, se esta menina não tivesse a mesma carne, não fôsse uma parte dela... como eu a odiaria.

Tudo aconteceu porque Célia quis ter um filho. Teve-o. O bebê transfigurou-lhe a face, pôs-lhe mais brilho nos olhos. E Célia parecia uma garotinha diante da primeira boneca. Beijou a filha, a sua filha ! E sorriu para mim, pra o mundo.

À noite, o que mais adorava era vê-la acalentando aquela criancinha que eu lhe ousara dar. Apertava-a ao peito e cantava baixinho como só as mães sabem fazê-lo, para depois depô-la no berço e mirá-la muito ainda.

Depois o mal veio. Rápido, tomando conta de tudo. Eram dores no ventre, nas pernas, em todo o corpo, mortificando-a, sugando-lhe as carnes. E ela ? Sorria para mim e para Celinha :

— Não é nada, amor.

O débil organismo não suportou que lhe tivessem retirado uma parte, Celinha, aquêle corpinho roliço e quente que ela adorava.

Célia emagreceu muito, tornou-se quase diáfana e pouco tempo mais ficou sôbre a terra. Eu me debruçava sôbre seu rosto, com a cabeça latejando, quente. Ela ainda tinha coragem de me alisar a fronte e murmurar, rente aos meus lábios, palavras nas quais, há muito, ela mesma deixara de acreditar. Pedia-me que não perdesse a fé, que não me desesperasse. Poderia lá escutá-la ?

Rodeei-a de médicos, cerquei-a de carinho e o mundo me fêz isso : levou-a. Dormia e foi sem me dizer adeus. Lá fora, a terra exultava e o sol desperdiçava bastante luz sôbre a vida.

Então lancei a culpa tôda sôbre mim. Ela morrera por minha causa. Por que eu fôra tão louco de lhe aceder aos pedidos e lhe ter dado uma criança ? A criança que lhe retirou quase a alma inteira, que lhe extraiu o sangue e as fôrças. Seria possível que eu odiasse aquela criaturinha ? Não. Eram a carne e a alma de Célia que palpitavam nela. Eu devia amar Celinha, aninhar-lhe o corpinho no peito, deixar que seu miúdo coração se unisse ao meu e pulsasse como pulsávamos eu e Célia. Devia amar Celinha e odiar sòmente a mim.

E essa menina, que foi o consôlo da minha solidão, começou a crescer. Era a semente a brotar. Semente boa, de árvore pura que feneceu depressa. Vendo-a, tinha a impressão de que Célia ressuscitava dia a dia ante mim. A pele, o olhar, os finos lábios, a carne, e enfim o mesmo corpo, leve, etéreo. Aquela mesma beleza que eu admirava, aquela fragilidade que, posta ao meu lado, me fazia senhor poderoso, aquelas mesmas mãos que, unidas, rezavam por mim e, que separadas, me acariciavam a testa. Minha filha era um retrato animado da mãe e, imaginando-a como se assim fôra, eu a amava mais ainda.

Sòmente Celinha me fazia esquecer aquela que uma vez cruzara meu caminho, sòmente ela. Mas, quando, às tardes, eu chegava mais cedo e Celinha estava no colégio, então a casa se quedava escura e vazia, abrigava a sombra da mãe dela. Célia deveria repousar por ali. Eu a via ao piano, eu a ouvia tocando Chopin, as mãos finas e brancas correndo sôbre as teclas. Era bom imaginá-la sentada no banquinho, o colo, cheio da criança que esperávamos com ansiedade. E dizia passando as mãos sôbre o ventre :

— Oh, meu bem... em breve eu não poderei mais me sentar aqui... não vou caber.

Como sorria vendo-se mais e mais volumosa, antegozando a felicidade de ter um filho entre os braços.

O silêncio e a meditação duravam pouco. Célia se desvanecia porque ela, a outra Célia, voltava. Corria escada acima, abraçava-me :

— Boa tarde, papai. Chegou cedo hoje !

E cada tarde eu descobria nela uma semelhança. Cada tarde eu a identificava mais com a mãe :

— Celinha... você não tem vontade de aprender piano ?

— Ora, papai, eu não tenho tempo... você sabe, o colégio... mas se você quer...

Era incapaz de recusar qualquer pedido meu, era como a mãe. Eu desejava que estudasse piano, que tocasse Chopin, que se parecesse mais e mais com quem eu adorava.

Se eu lhe fazia tôdas as vontades, Celinha fazia muito mais para mim. Muitas vêzes sacrificou um cinema com as amigas porque achou que eu ficaria muito sòzinho em casa.

Moldada por mim e amparada entre minhas mãos, pouco conhecia do mundo. Não sofreu as influências de outros meios e cresceu a imagem perfeita e fiel que eu queria que crescesse. Se alguém alguma vez pôde obter a realidade de um sonho êsse alguém fui eu. Teve que ser assim. Se não fôsse dêsse modo, a indignação que eu sempre sentira por ter concorrido para morte de Célia, fazendo nascer aquela menina, teria tomado conta de mim e levado minha alma à loucura. Celinha tinha que se tornar o molde da mãe. Já há bastante tempo acostumara meu espírito a essa espécie de idéia fixa. Porém meu espírito jamais previu que ela algum dia se apaixonasse por alguém. Naturalíssimo que isso sucedesse. Celinha era moça. Além de mim, seu pai, tinha necessidade de amar alguém, de casar, e de ter filhos.

Figura básica do Concurso "1 ILUSTRAÇÃO PARA 3 CONTOS" (4º período)

Eu não pensara nisso até que um dia, tôda feliz, disse-me que se enamorara. Apresentou-me o rapaz. E sorria. O pai, que eu era, deveria abençoá-la. Jamais negara nada, sempre lhe fizera as vontades. Se amava aquêle homem, que casasse com êle, que lhe desse filhos. Assim eu deveria ter agido. Deveria realmente não ter negado nada. Ao amor não se nega. Mas não. Um ciúme imenso se levantou sôbre mim. Era como se Célia, a minha espôsa bem amada, me pedisse que a deixasse ir-se com outro. Maltratava-me tanto, quanto a recordação daquele pedido que ela, há tanto tempo me fizera :

— Querido, você não acha que a nossa felicidade seria completa se...

Um filho ! Um filho ! Por que me fôra pedir isso ? Para morrer ? Não. Porisso eu não poderia deixar que alguém me levasse Celinha. Iriam matá-la também. Tão frágil, morreria se se casasse.

Minha filha chorou; nunca a vira triste e odiei vigorosamente aquêle que vinha turbar a calma em que ela sempre vivera. Não compreendia que era eu o errado. Que era um resquício de sentimento de culpa que me torturava a alma e martirizava aquela menina. Menina ! Como se ela não tivesse crescido ! Como se casar, como se ter filhos fôsse um grande pecado !

Foi a primeira frustração daquela vida. Depois dessa, outras mais. Parecia que um castelo grandioso, erguido com cuidado e pouca firmeza, se desmoronova e desaparecia. Minha filha ! Era minha filha quem me contrariava, quem derrubava aquela fragilidade do castelo sôbre mim.

Não voltei mais à Célia. Minha cabeça perdeu totalmente o dom de recordá-la. Quando a casa estava vazia a solidão me abraçava. Célia sumira, as preocupações a levaram para longe e eu não podia imaginá-la a tocar, a sorrir para mim, a esperar um filho. Fôra o objetivo inteiro da minha calma, mas minha calma fôra quebrada, Célia soterrou-se sob os cacos. E morreu totalmente, porque, se ela vivera sob a imagem daquela filha, da minha filha, agora era difícil conceber-lhe a existência.

Celinha mudara, tornara-se agressiva. E era impossível imaginar Célia agressiva, o dedo apontado para mim a censurar-me, culpando-me de barrar-lhe a finalidade da existência. As mulheres, mais do que os homens, necessitam do amor para a realização completa da vida. Ela precisava também dêsse amor, não daquele que eu lhe fornecera sempre. Só hoje compreendo tudo isso. Contra o objetivo, bom ou mau, a que alguém aspira, é tão difícil lutar quão impossível é, pedir-se a uma árvore que dê frutos se lhe retirarmos as flôres.

E porque eu a amava, e porque ela fôra uma das escoras da minha vida, o drama se desenvolveu. Minha filha me culpando, talvez chegando até a me ter ódio, desvaneceu por completo o sonho que eu fizera viver nela. Restava-me alguma coisa mais...? Dei-a. Deixei-a ir-se...

Só ontem eu compreendi inteiramente a extensão da culpa que me cabia. Não pecara um dia, ao dar uma criança à mãe que a desejava, não, meu pecado fôra outro, fôra prender essa criança. Fôra o egoísmo de tê-la só para mim, quando ela deveria pertencer ao mundo e ocupar fielmente a lacuna que a terra lhe reservara. Isso tudo eu soube ontem. A gente pensa que por ser velho já sabe tudo, mas uma cartinha, um simples papelzinho que uma jovem mãe enviou para mim, disse tudo :

— ... É homem, viu ? E Geraldo também concordou que lhe ponhamos o nome de Carlos, em honra ao seu vovô, ao vovô Carlos...

Por causa dessas linhas de Celinha eu cheguei a ouvir os passos de Célia no quarto. Eram as cortinas agitadas pelo vento da noite. Seriam mesmo as cortinas ? A minha imaginação voltou a trabalhar... o piano... o piano tocando Chopin... sòzinho ? Não, ela deveria estar sentada no banquinho :

— ... Em breve eu não poderei mais estar sentada aqui...

... Êle virá... Célia... Celinha... Carlos... será Carlinhos... gordo, bonito... igual ao avô...

Ilustrações Radiofônicas
Direção de Orlando Caldas

Acontecendo em Rádio Society

Sandy Lee

Em um verdadeiro furo de reportagem, posso trazer a público a boa-nova de que *Roberto Reis,* o "R-R" das discutidas crônicas de rádio e elemento de real valor nas Associadas e Revista do Rádio, vai, de parceria com *Armênio Mesquita,* lançar, em gravação Copacabana, seu bomboleante "Pense Bem". E' um samba tipo carnavalesco, onde a voz agradável de *Marion Duarte* se encarrega de prender a atenção dos que mais conclamam indiferença pelo gostoso teleco-teco.

Antes da partida de Neil Sedaka, *chamado o "garôto enxuto dos brotos",* Abrahão Medina *aconteceu com mais um dos seus comentados "drinks". A Imprensa prestigiou a iniciativa do "Rei da Voz".* A Ramalho Neto, *da RCA-Victor, coube a difícil e trabalhosa função de intérprete. Confesso que uma das coisas que mais me dão prazer é comparecer a essas reuniões, notadamente quando os anfitriões recebem com a categoria de um Abrahão Medina cuja fidalguia deixa os presentes inteiramente à vontade.*

Do Diretor de Turismo da Prefeitura, Dr. Mário Saladini, recebi, com fraternal dedicatória, o *long-playing* "Ritmos do Brasil". Trata-se de um bem "conjuminado" trabalho em prol da propaganda de nossa música no exterior. Sou um dos que mais acreditam na eficiência do Dr. Saladini a quem não pode ser negado o indiscutível desejo de tudo fazer para "despertar" o "gigante pela própria natureza"...

Marlene, de quem sempre fui e continuarei a ser um sincero fã, acaba de ser "naturalizada" Cidadã Carioca. Solidário com a sua multidão de admiradores, aconteci com o meu abraço à Sra. Luiz Delfino, compartilhei prazerosamente das festas levadas a efeito quando do evento e também uni a minha voz entusiasmada à aclamação: "E' a maior! E' a maior!"

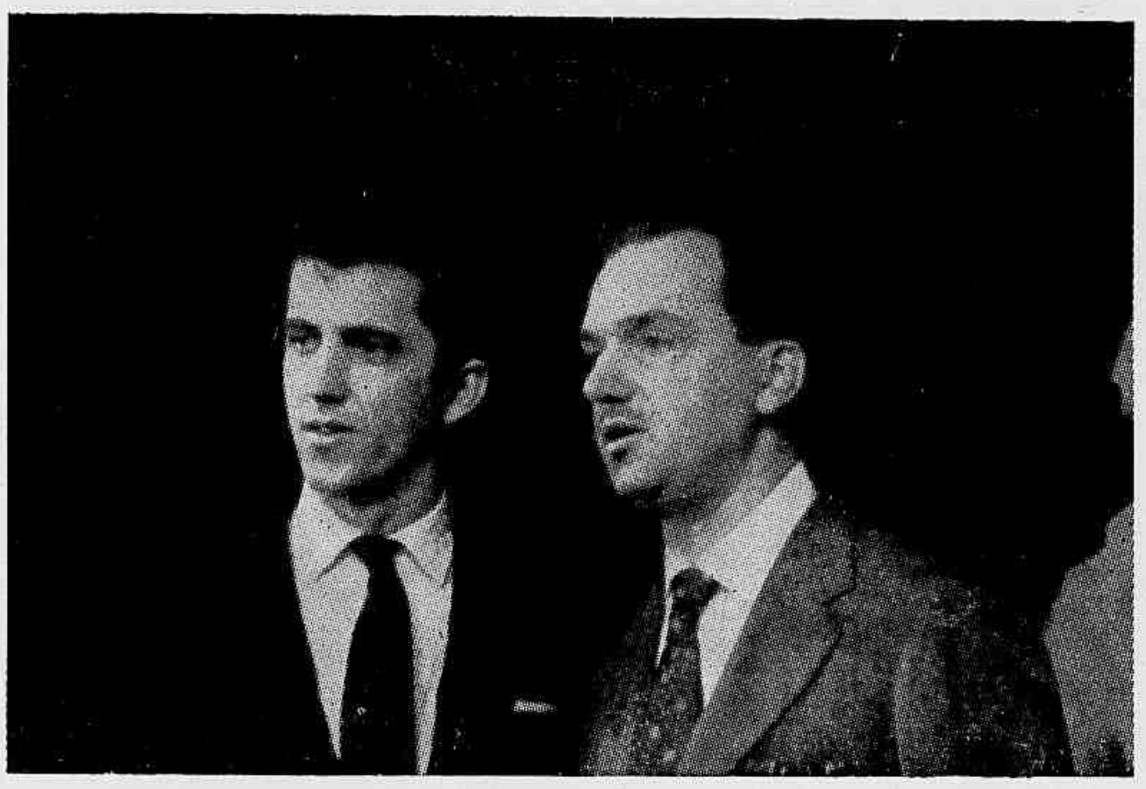
Ramalho Neto entrevista Neil Sedaka

Mais uma vez está a Terra de Piratininga de parabéns. Surge no planalto mais um destacado elemento que canta, interpreta e compõe. Chama-se *Maria Tereza.* Integrante do "society, a moça, apesar de grã-fina, vence pela simplicidade e simpatia. Ouvi-la é ter a sensação de estar recordando Dolores Duran ou apreciando Maísa. Seu *long-playing* "Mecha Branca", lançado pela Copacabana, reúne lindas melodias e concretiza tudo o que se tem dito sôbre o sucesso da paulistinha.

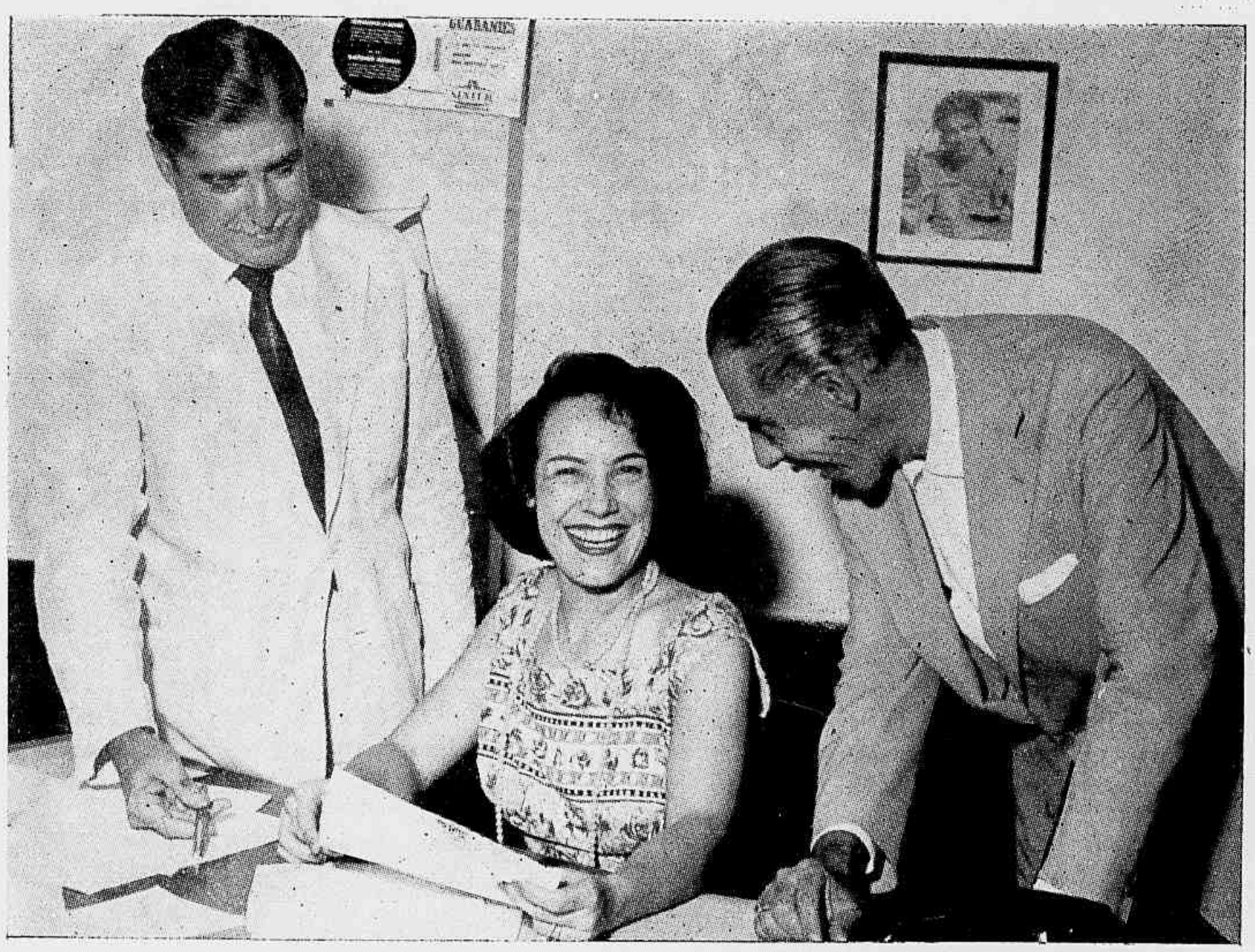
Revestiu-se de invulgar brilho o coquetel que a Musidisc fêz acontecer na "Boate Katakombe"! Motivo: Lançamento do "Blue Ballad" de Sandy Lee. *A Imprensa e o Rádio estiveram presentes. O "long" está merecendo os mais justos aplausos, pois, trata-se, sem dúvida alguma, de uma perfeita obra de arte.*

Atualmente tudo se faz pela propaganda de nosso Brasil. Todos se congregam e, num trabalho de equipe, conseguem colocar o auri-verde em posição de destaque. A nossa música popular também tem grandemente concorrido para colaborar nesse esfôrço. Mui a propósito, não devo deixar de aplaudir a providência tomada pela Sideral Distribuidora de Discos Brasileiros que instalando filiais no Peru e na Bolívia, coloca, assim, sua produção paralelamente às das etiquêtas Mendez e Hit, dominadoras de grande mercado.

Nilo Sérgio, *doravante, estará três meses nos States e outros três no Brasil, pois a filial em New York (Fifth Avenue 666-En Thisman) não lhe tem dado tempo para respirar. Entretanto, nesses hiatos, ora no Brasil e ora com Tio San, aquêle "self-made-men" muito aproveitará de seu contato direto com as atividades de sua especialidade.*



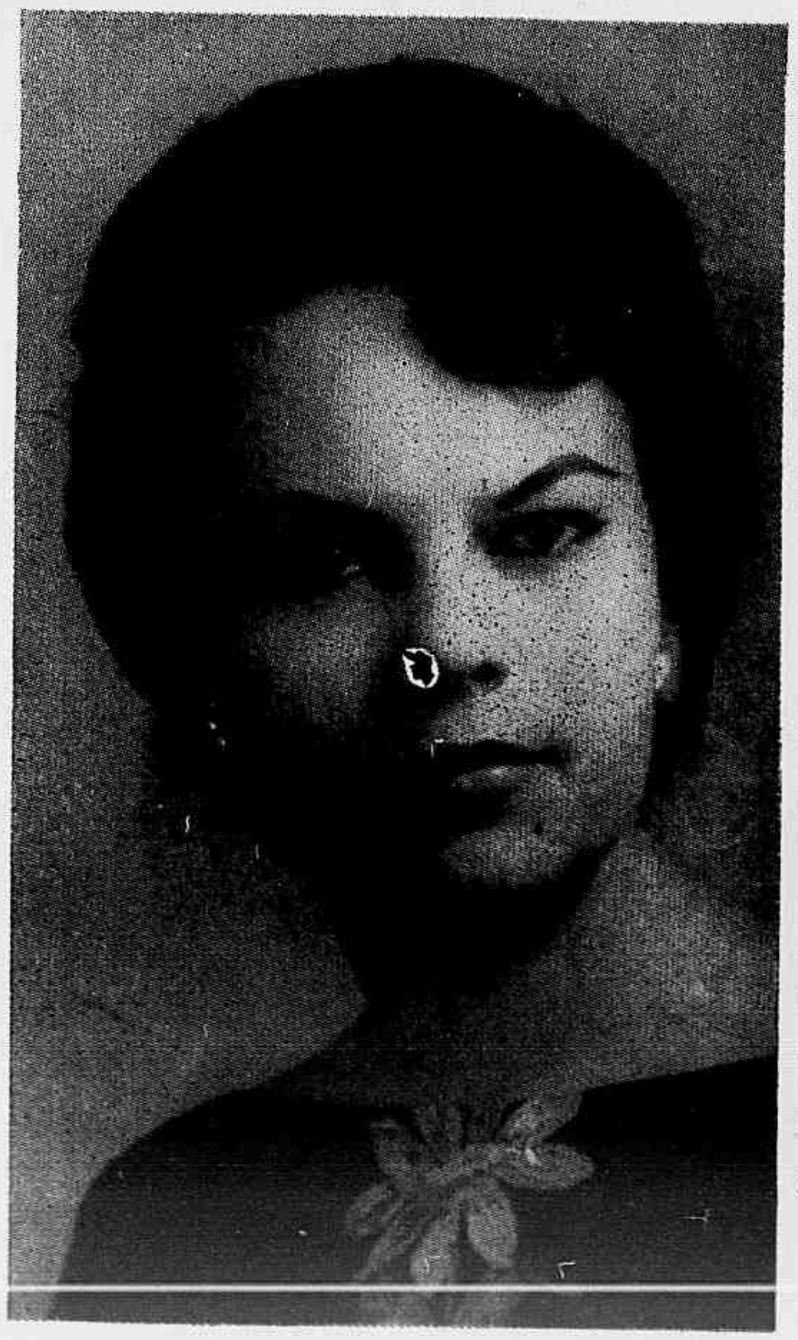
Haroldos : Eiras e Almeida



Luiz Bittencourt, Gilda Valença e Murilo Caldas

Vanja Orico, a mais autêntica embaixadora da música popular brasileira no exterior, vem de regressar à Europa, após breve estadia entre nós. Ali, ela participará no "show" do luxuoso Casino de Strasburgo, totalmente decorado com motivos brasileiros, sob a orientação de Caribé, desenhista bahiano. "Uma Noite Na Bahia" será o nome do espetáculo. Depois seguirá para Monte Carlo, onde no "Sporting Club" o mais famoso de tôda Côte D'Azur, apresentará um musicado "Carnaval No Rio", que estreará com a presença do Príncipe Ranier, Princesa Grace Kelly e tôda Casa Real de Mônaco.

Marion Duarte



A Rádio Globo, a emissora das grandes iniciativas, viu acender a 15ª velinha no seu bôlo de aniversário natalício. Que outras e muitas outras sejam igualmente acesas, no decorrer dos tempos, são os meus mais sinceros votos, que com cordial abraço em Miguel Curi, faço chegar aos dignos continuadores da obra de Irineu Marinho.

Haroldo de Almeida, *cantor das Associadas e da Columbia-Discos, tem em* Haroldo Eiras *um grande e incentivador amigo. O prestimoso "disc-jóquei" em seu programa "Sua Manhã de Domingo", na TV-Tupi sempre proclamou as qualidades artísticas do xará. O mestre Ari Barroso reconheceu as possibilidades de êxito do cantor e o levou para o Fred's, onde, sob sua super-visão, vem êle alcançando o mais completo sucesso na vida noturna.*

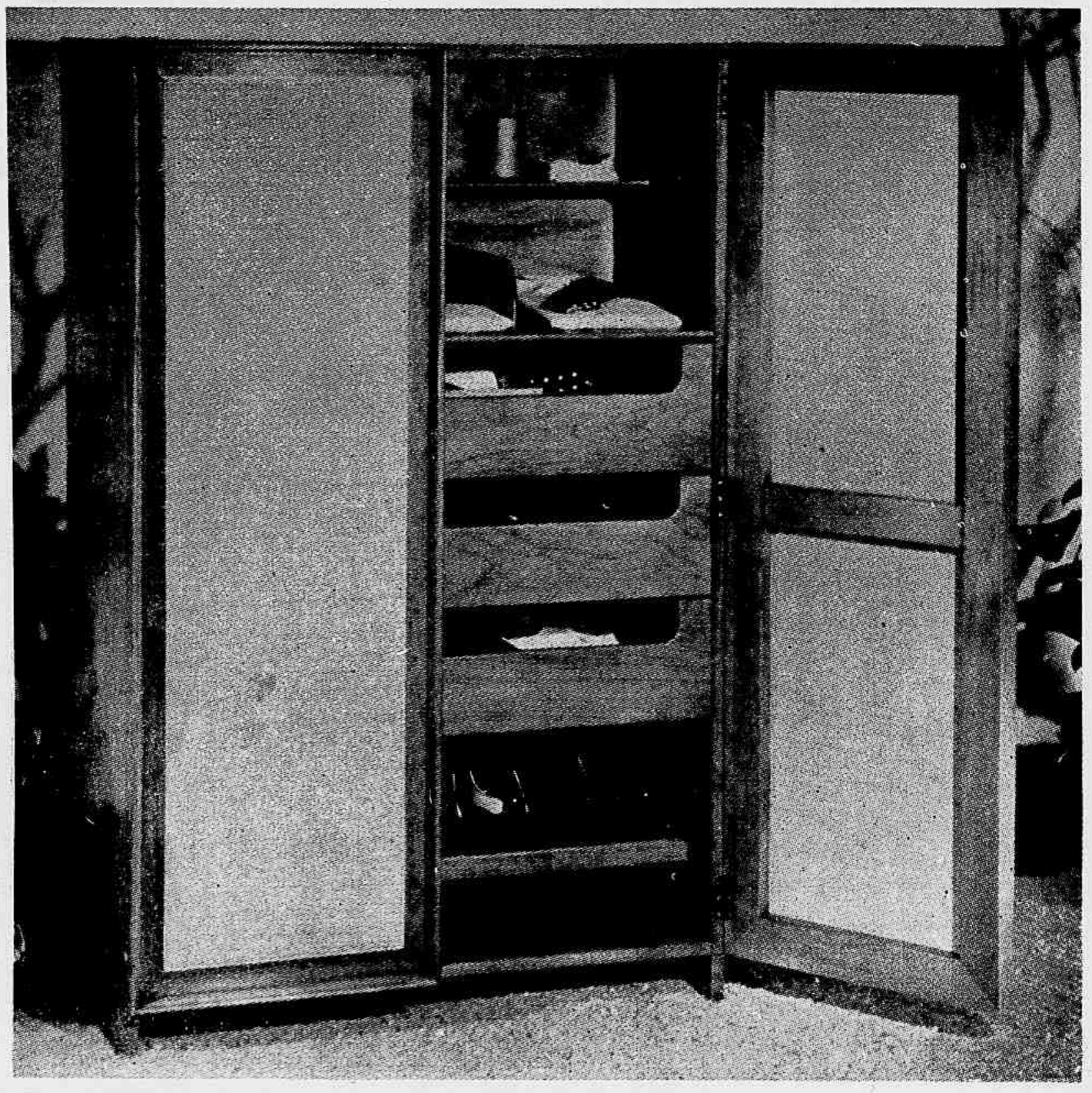
Não pequeno número de bons amigos tem me confessado saudades de Gilda Valença, a fadista que canta com o coração e faz recordar as velhas plagas de Portugal. Solidário com êles, também aguardo a volta de Gilda ao Brasil, depois de brilhante e gloriosa "tournée" pela Europa e América do Norte.

A primeira música do suplemento Discobrás a despontar na rua do sucesso é, sem dúvida, a marchinha de Haroldo Lobo e Milton de Oliveira, denominada "A Maria Tá". Realmente, a composição dos veteranos campeões da folia está indo que é uma beleza, dando mesmo trabalho às demais competidoras.

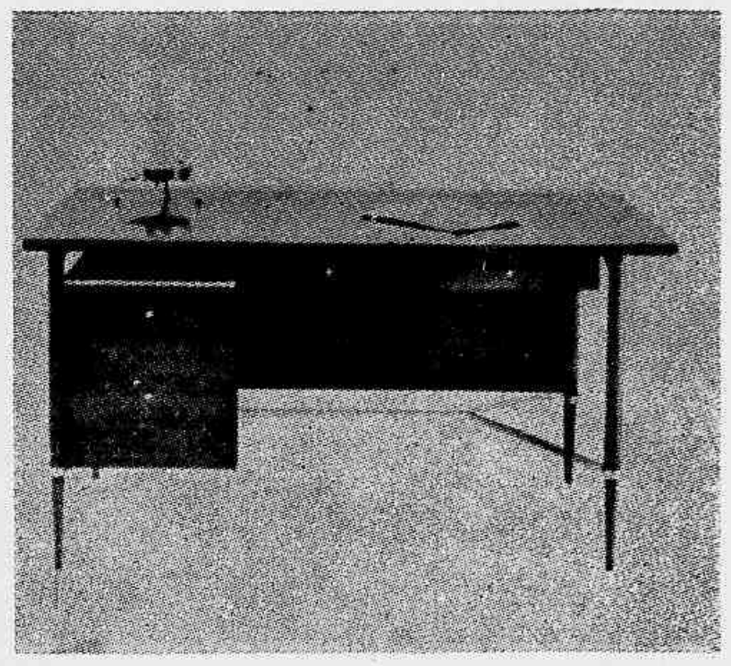
Vida Doméstica no LAR

DECORAÇÕES DE JARDINS E INTERIORES
ARQUITETURA
Responsável:
DE SOUZA

DO ESTRANGEIRO:



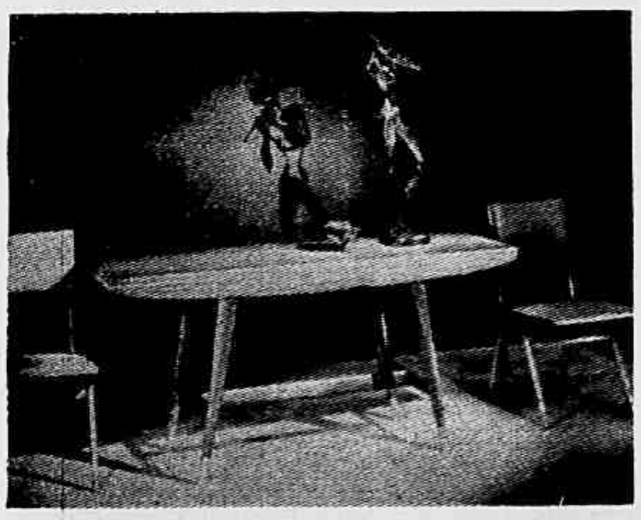
Novamente a palhinha em uso. Desenhado por Harold Schartz mostram o emprêgo dêste decorativo material. No guarda-roupa facilita a ventilação do seu interior.

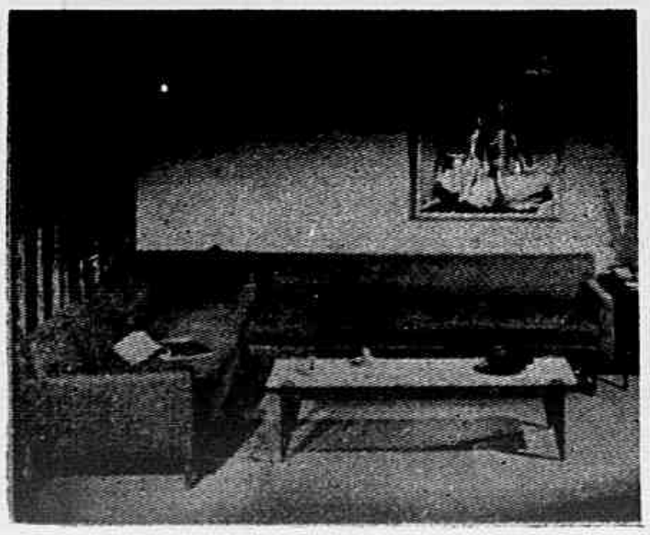


Mesa para escritório, simples e moderna, criação de Paul Mc Cobb.

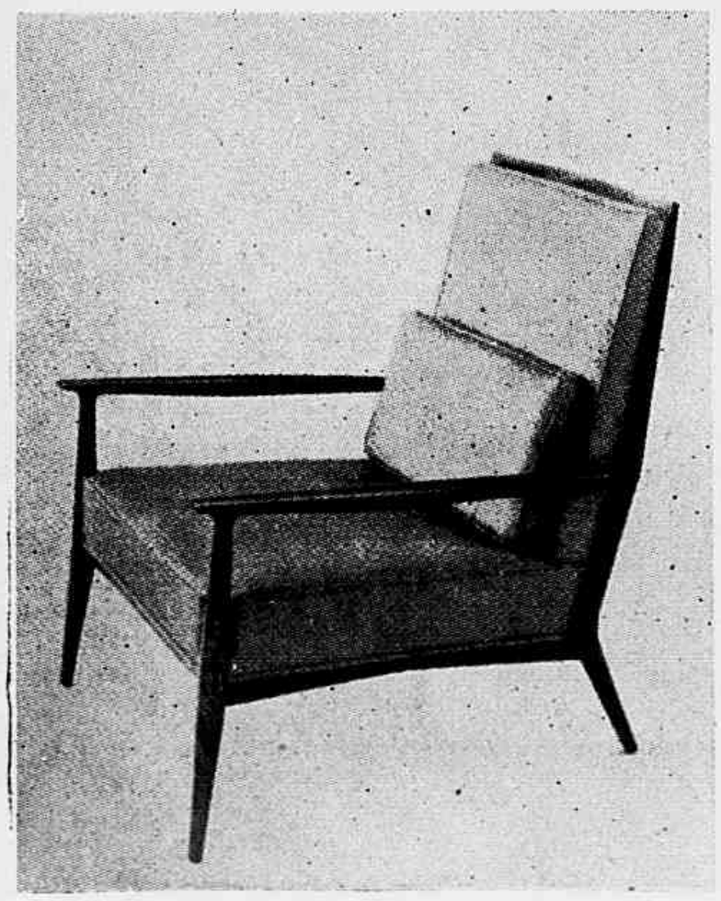
Mesa de lado com tampo de plástico. Outra criação de Bertha Schaefer.

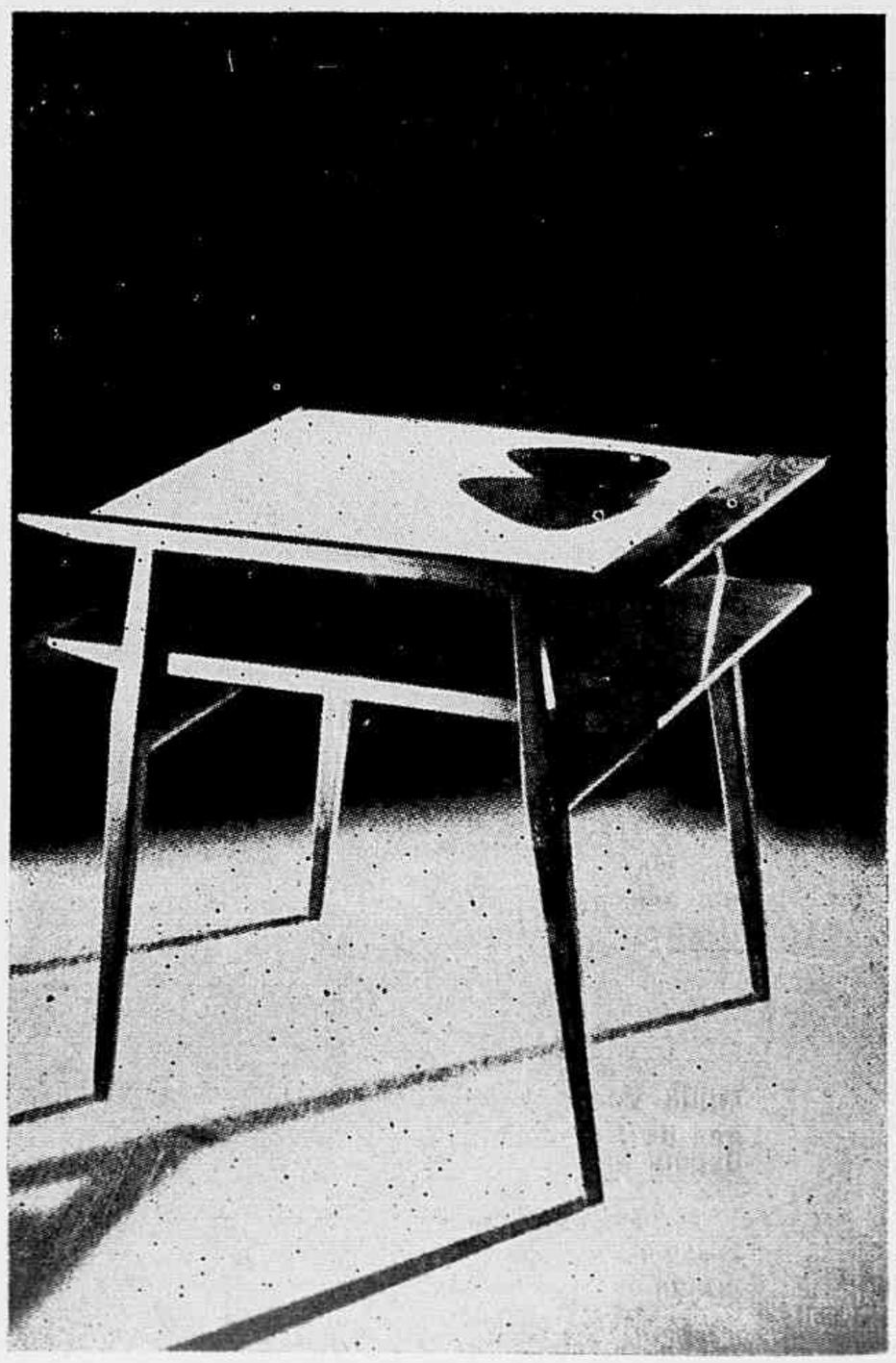
Gio Ponti e Bertha Schaefer criaram êstes dois ambientes que firmam pela simplicidade e pelo bom gôsto.

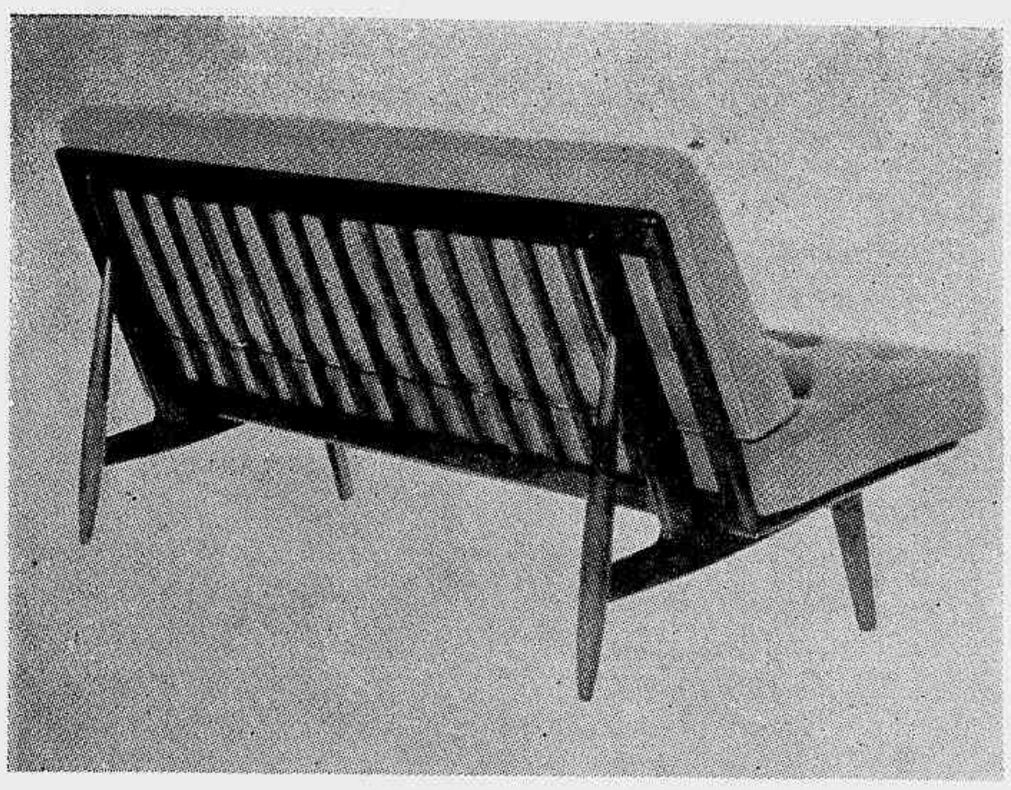




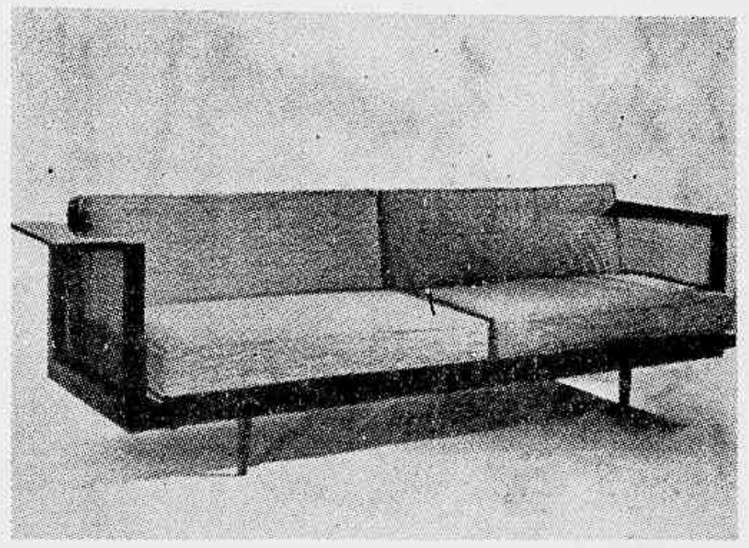
Cadeira com dupla almofada. Linhas sóbrias de Paul Mc Cobb.

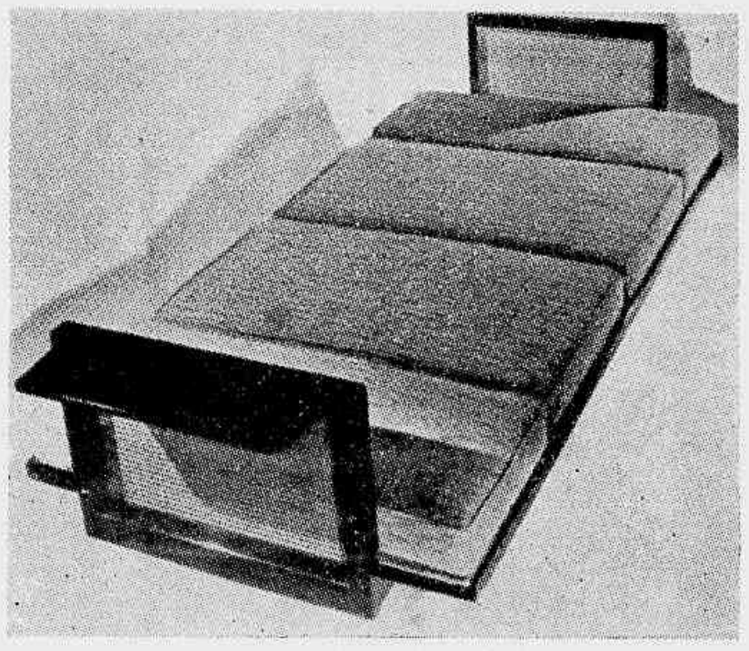






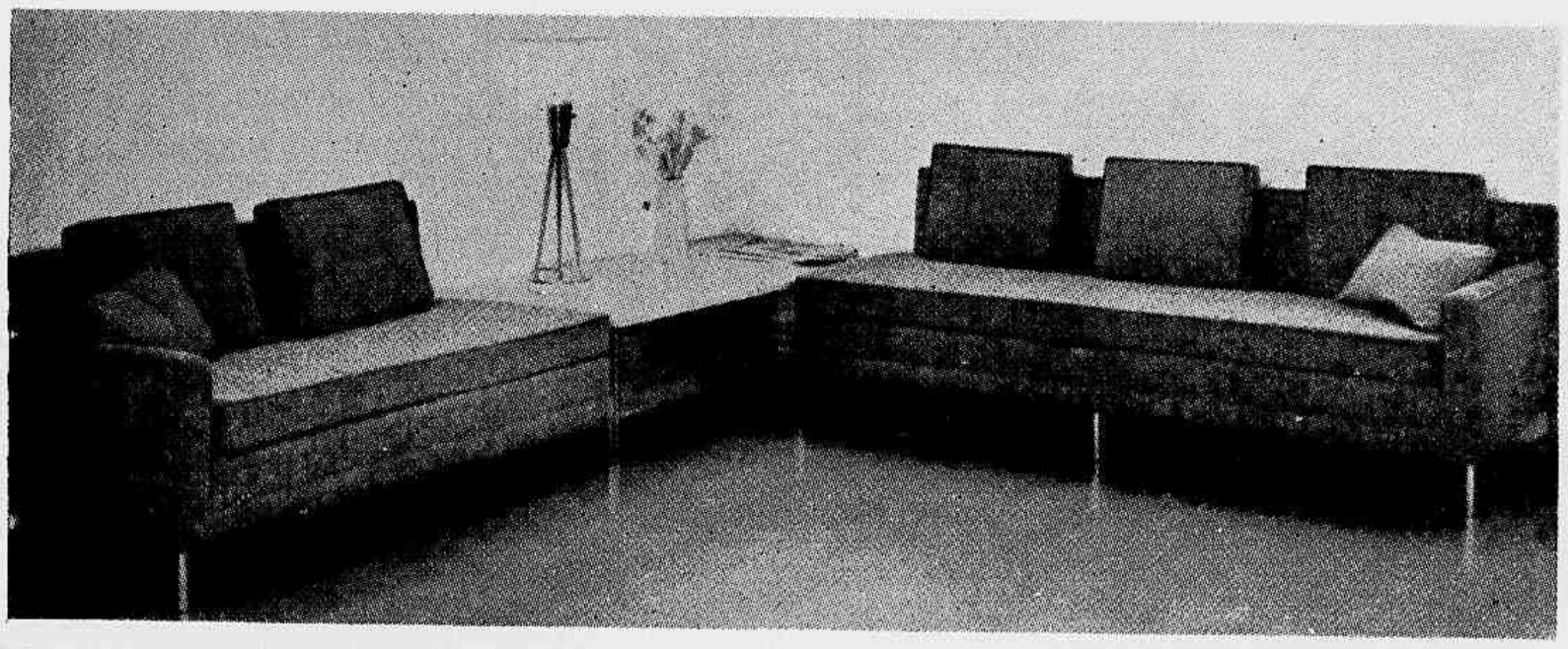
Novo e diferente sofá que nos faz lembrar os antigos bancos de jardim.



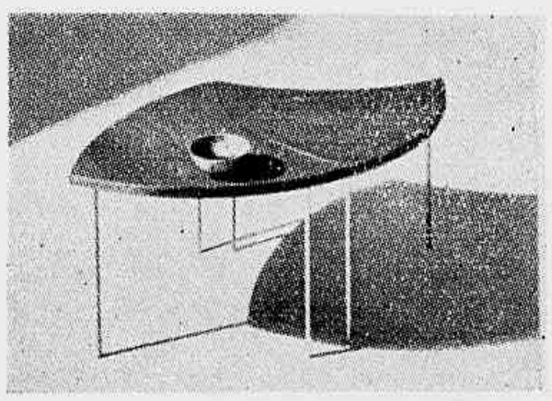


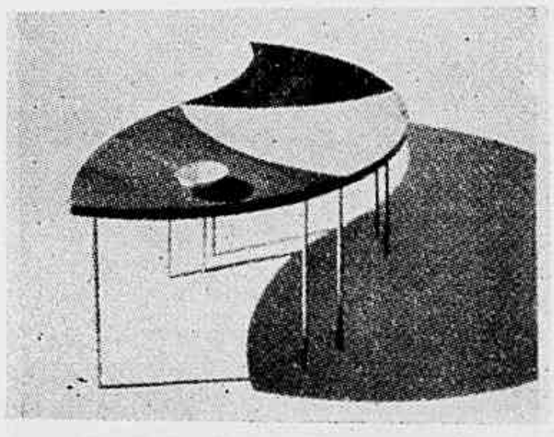
Sofá-cama bastante moderno, leve, atraente e prático. Estofado com espuma de látex; criação de Edward Wornley.

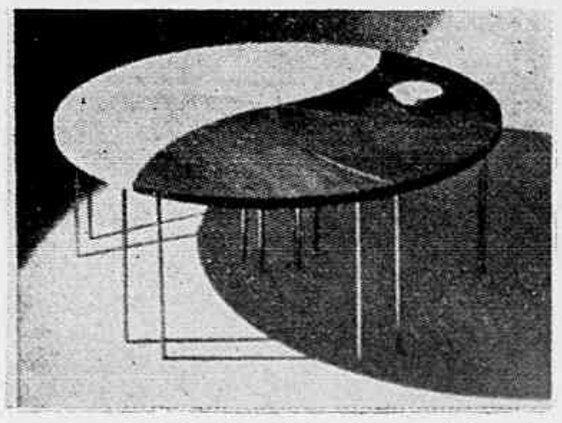
Jogos de sofás combinados. Linhas retas, criação de Paul Mc Cobb.



Mesa de centro progressiva. Interessante, bastante decorativa e bem idealizada esta mesa. Pode ser utilizada com uma só, ou mais seções.



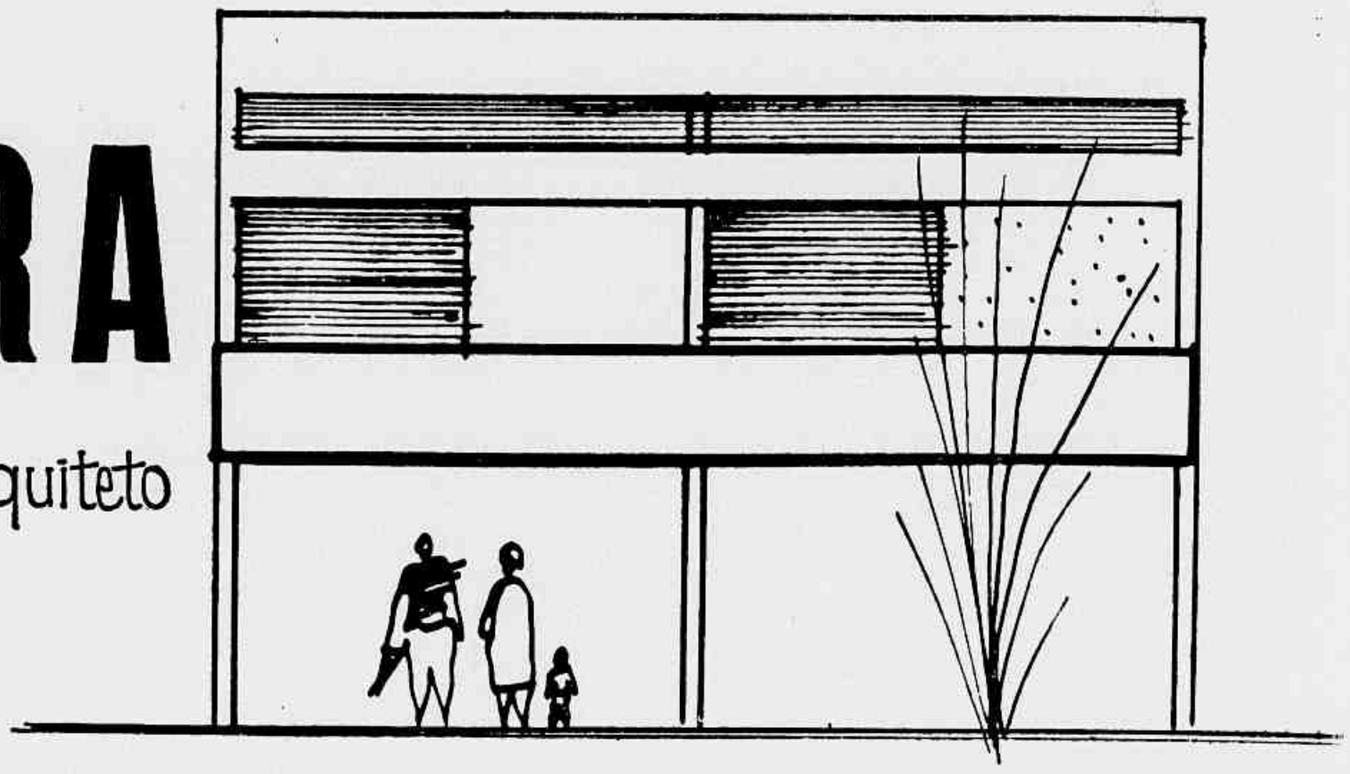




Cadeira com costas em arco forrado de couro igual ao assento. De Paul Mc Cobb.

ARQUITETURA

Antonio Carlos Coutinho — arquiteto

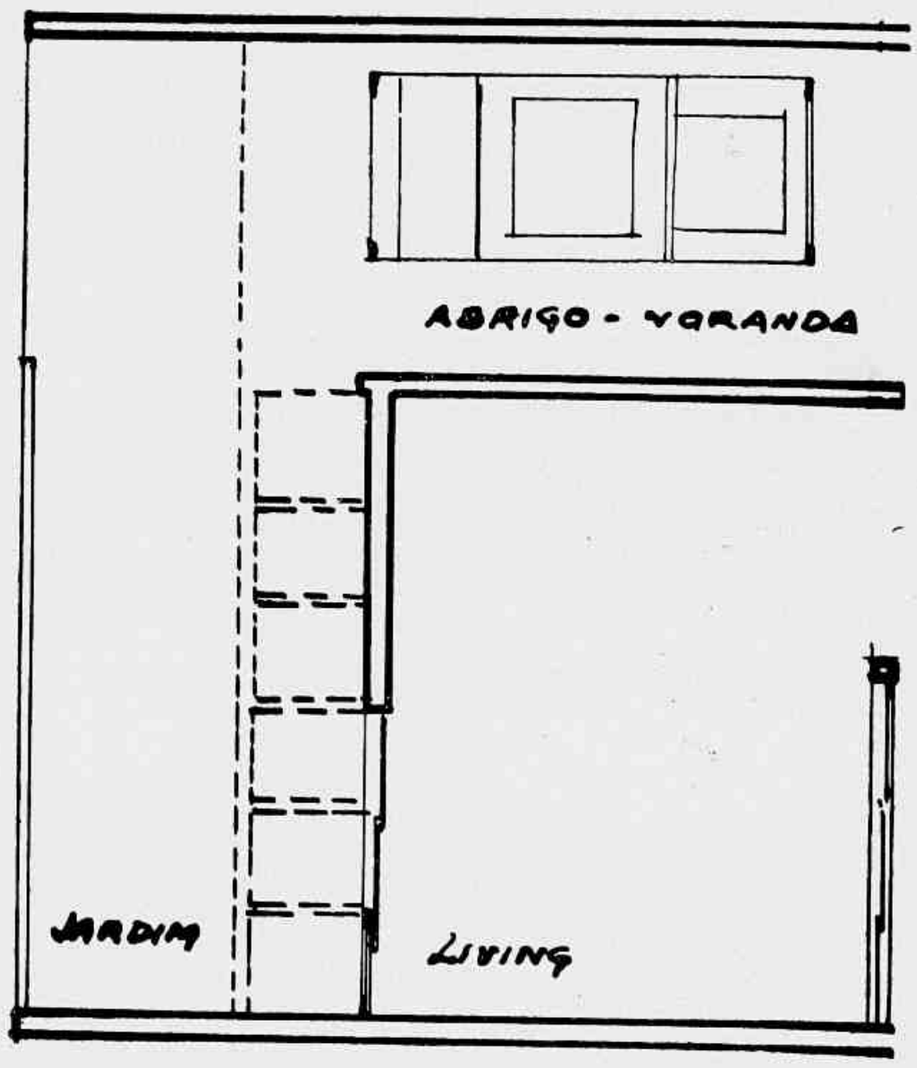


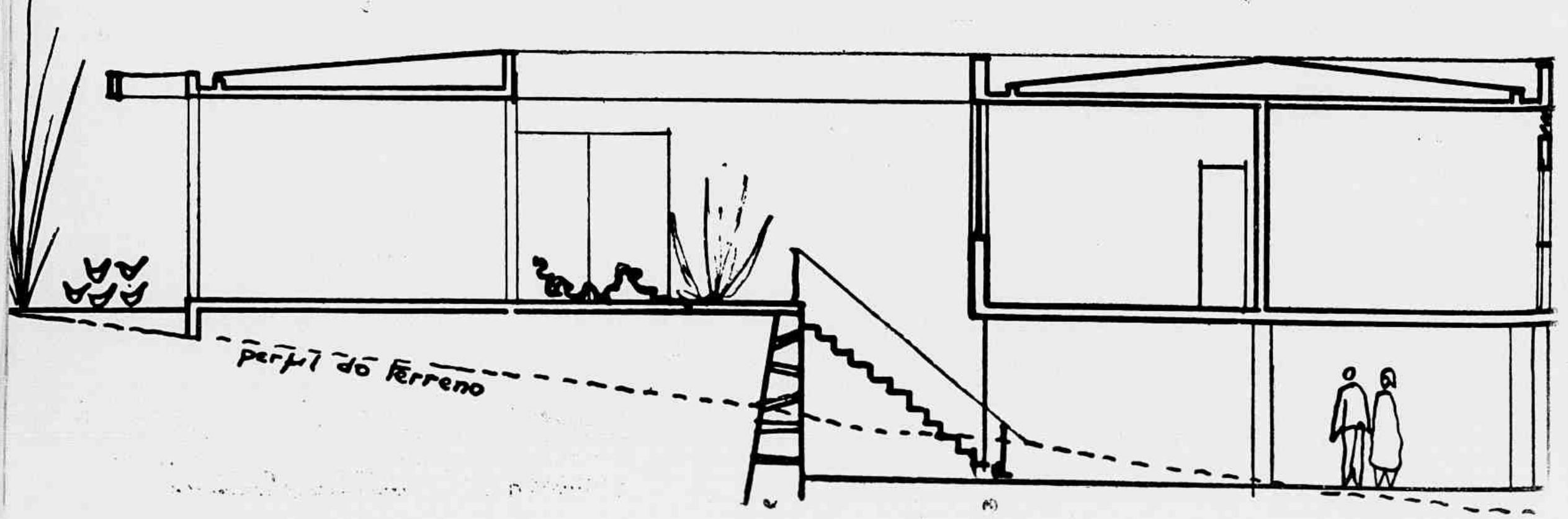
Sr. José Martino
R. Barão de Campinas, 946
Limeira — Est. de S. Paulo

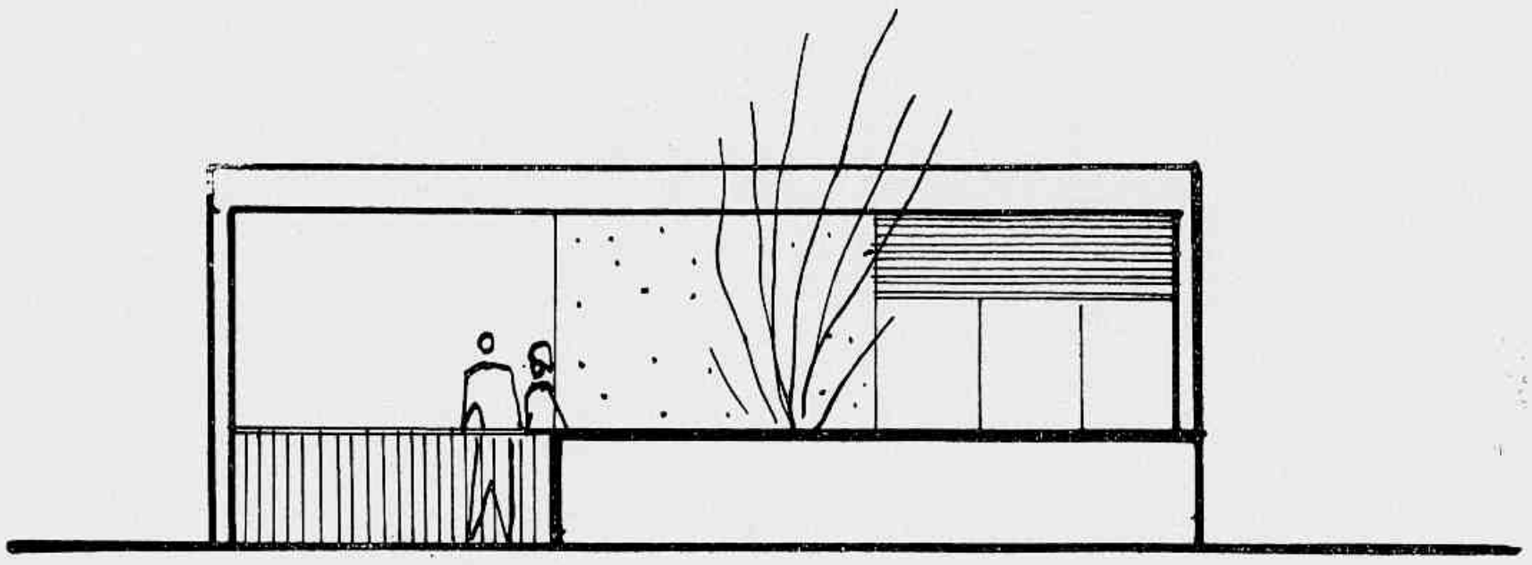
Servindo-nos do croqui enviado e das informações prestadas no questionário, apresentamos nestas páginas a nossa sugestão para a construção de sua residência. Foi, igualmente, considerado a inclinação do terreno.

Quanto à importância destinada a sua residência, depende, em parte, do custo da mão de obra e materiais, correntes nessa cidade, o chegar ou não, para o custeio da obra.

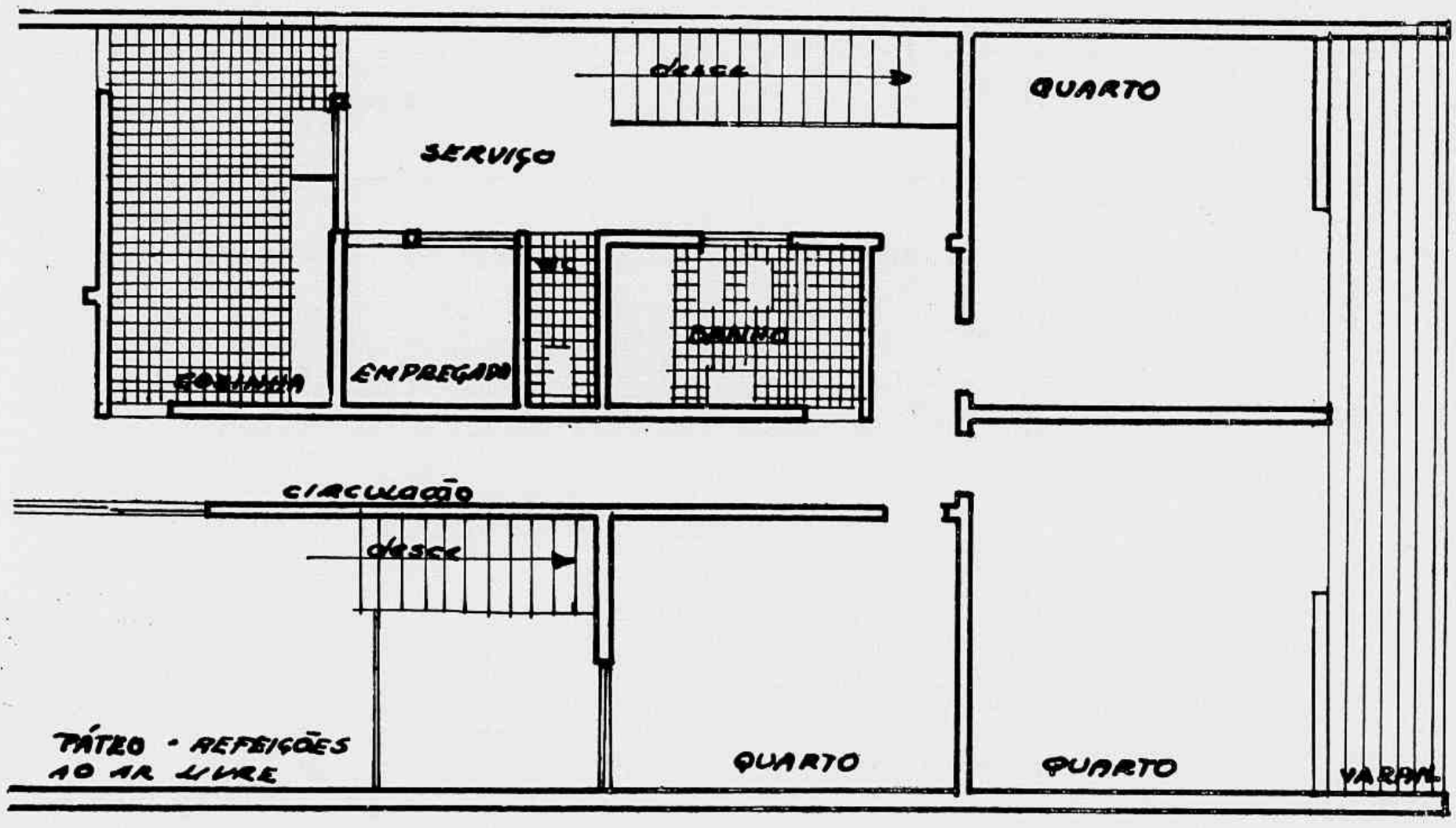
Ficamos ao seu dispôr para quaisquer informações suplementares.







fachada

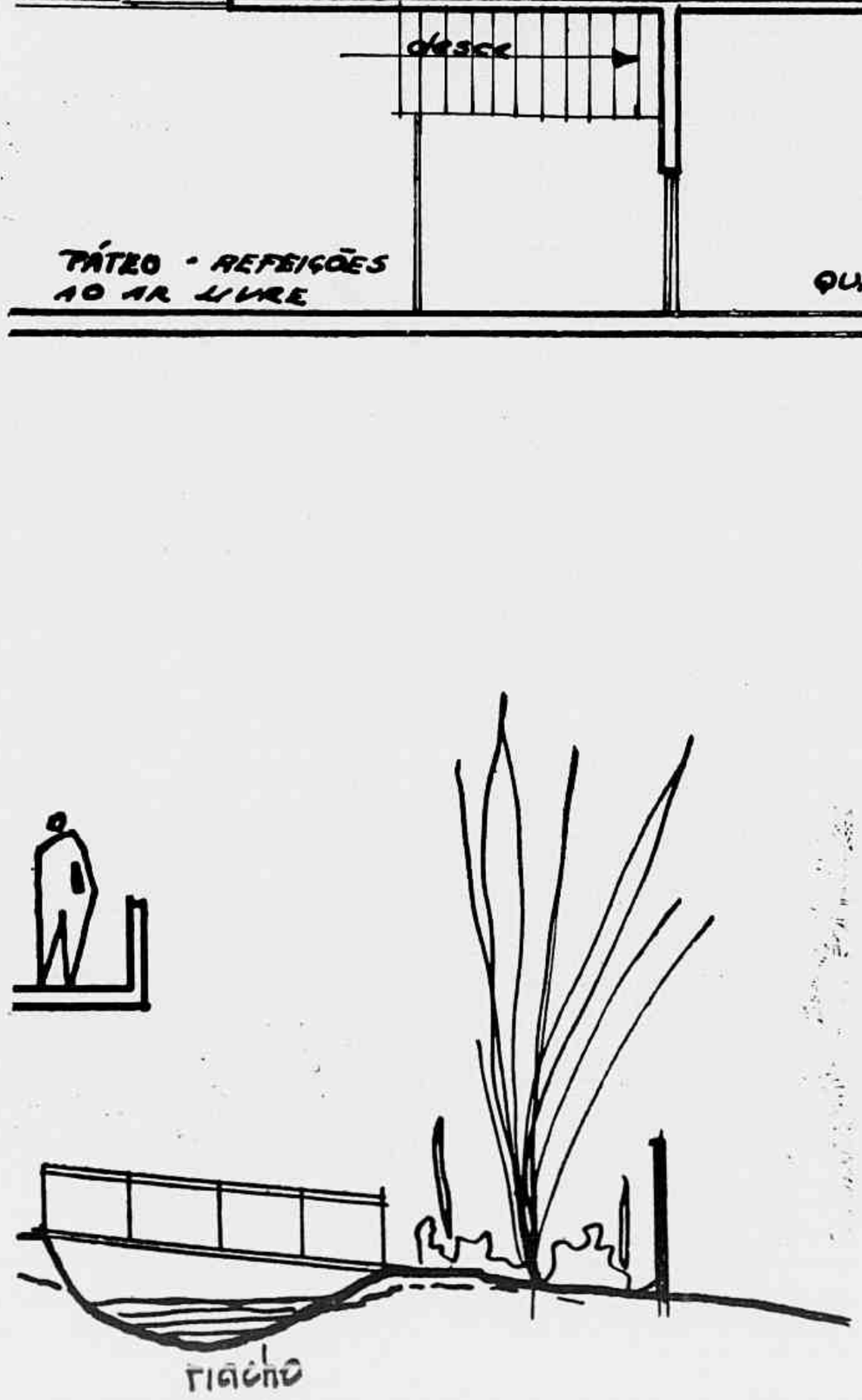


QUESTIONÁRIO

De modo a nos permitir o estudo dos problemas do leitor interessado, solicitamos que nos remetam êste questionário devidamente respondido e acompanhado de um croqui mostrando a forma do terreno, suas dimensões, a direção e onde nasce o Sol (orientação) e outros ados, que nos permitam melhor conhecer as condições locais de terreno, tais como a declividade, se houver, a melhor vista etc.

Certas perguntas podem parecer importunas, mas tôdas elas são de grande importância para um estudo que satisfaça as necessidades do leitor e, realmente, possa ser executado.

a) forma, dimensões do terreno;
b) qual a sua orientação;
c) quais as condições do terreno (plano ou inclinado) — indicar vegetação (colocar no croqui as de grande porte) ou outros elementos existentes;
d) qual a localização do terreno;
e) qual a finalidade da construção (moradia ou campo);
f) qual o estilo de construção;
g) qual o número de pessoas que habitarão a residência e o respectivo sexo e idade;
h) qual o número de compartimentos (salas, quartos etc.) indicando aproximadamente as suas áreas;
i) qual os recursos financeiros e
j) qual a profissão do interessado.



TEXTURA

Observamos nesta figura o contraste entre as texturas da decoração. O tapête áspero e rústico equilibra a textura lisa e delicada do estampado da poltrona em primeiro plano.

Textura é a aparência física de uma superfície. Pode ser classificada como lisa ou áspera, fôsca ou brilhante, ou ainda, resultante da combinação destas características.

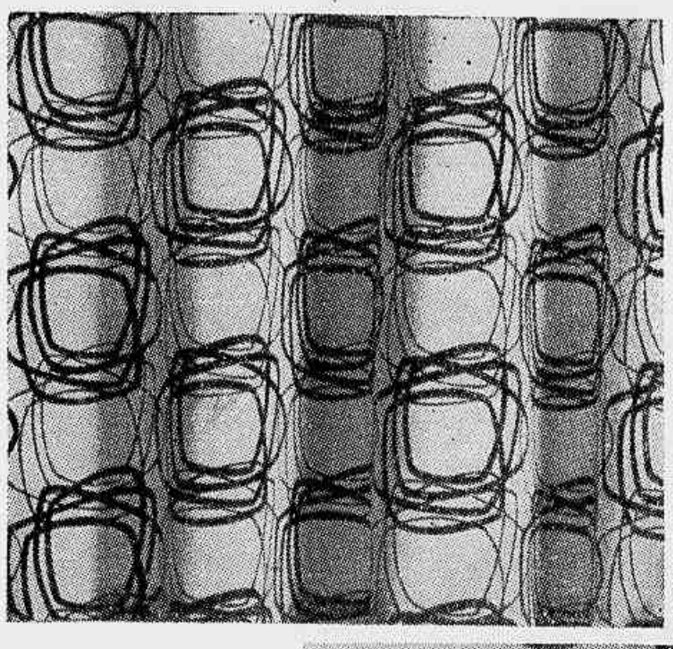
Em qualquer material a textura é fàcilmente notada pela observação visual, ou pelo tato.

A textura tem grande influência na aparência de uma peça. Pode dar-lhe um aspecto rústico, ou de acabamento primoroso e ainda, atua sôbre a côr, que se torna mais escura, quanto mais áspera fôr a superfície.

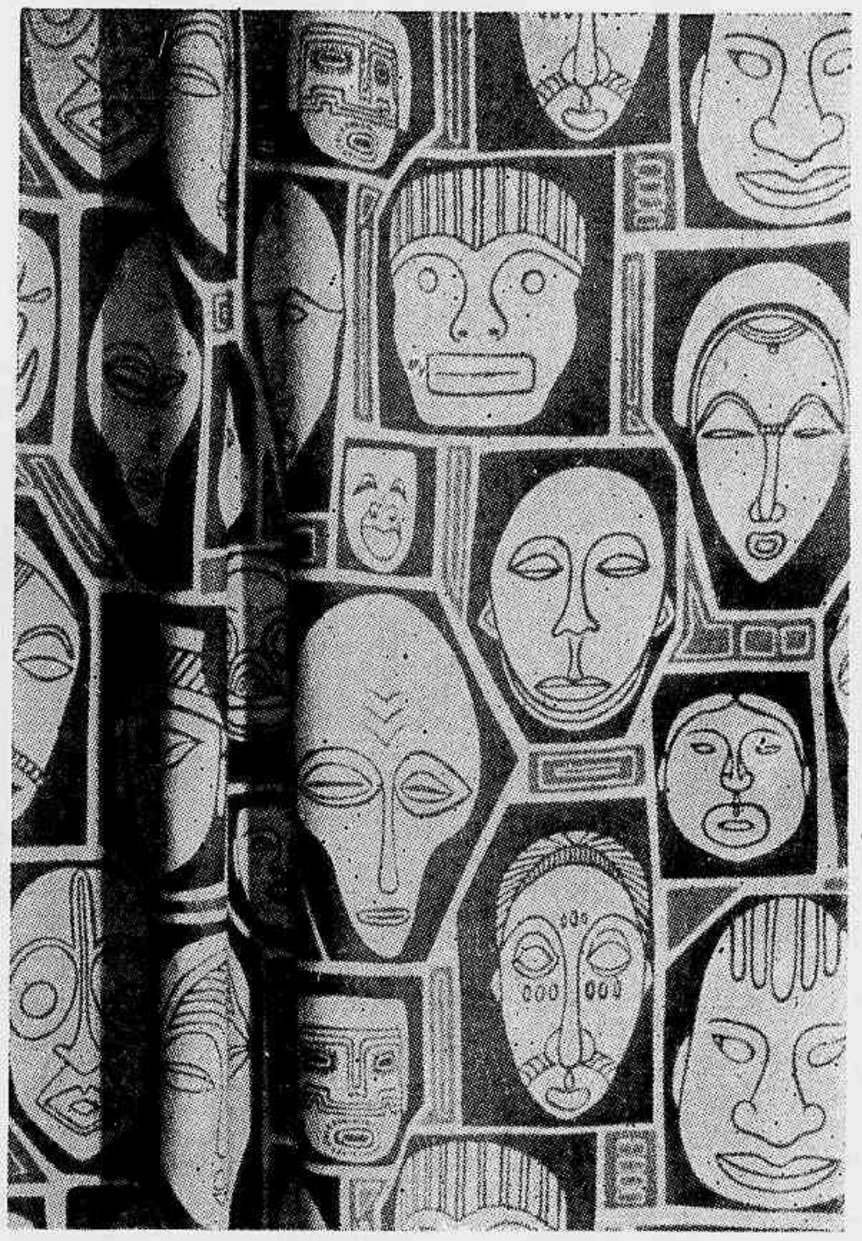
Na decoração de interiores a textura está ìntimamente relacionada ao estilo, sendo as superfícies ásperas mais próprias para os ambientes modernos.

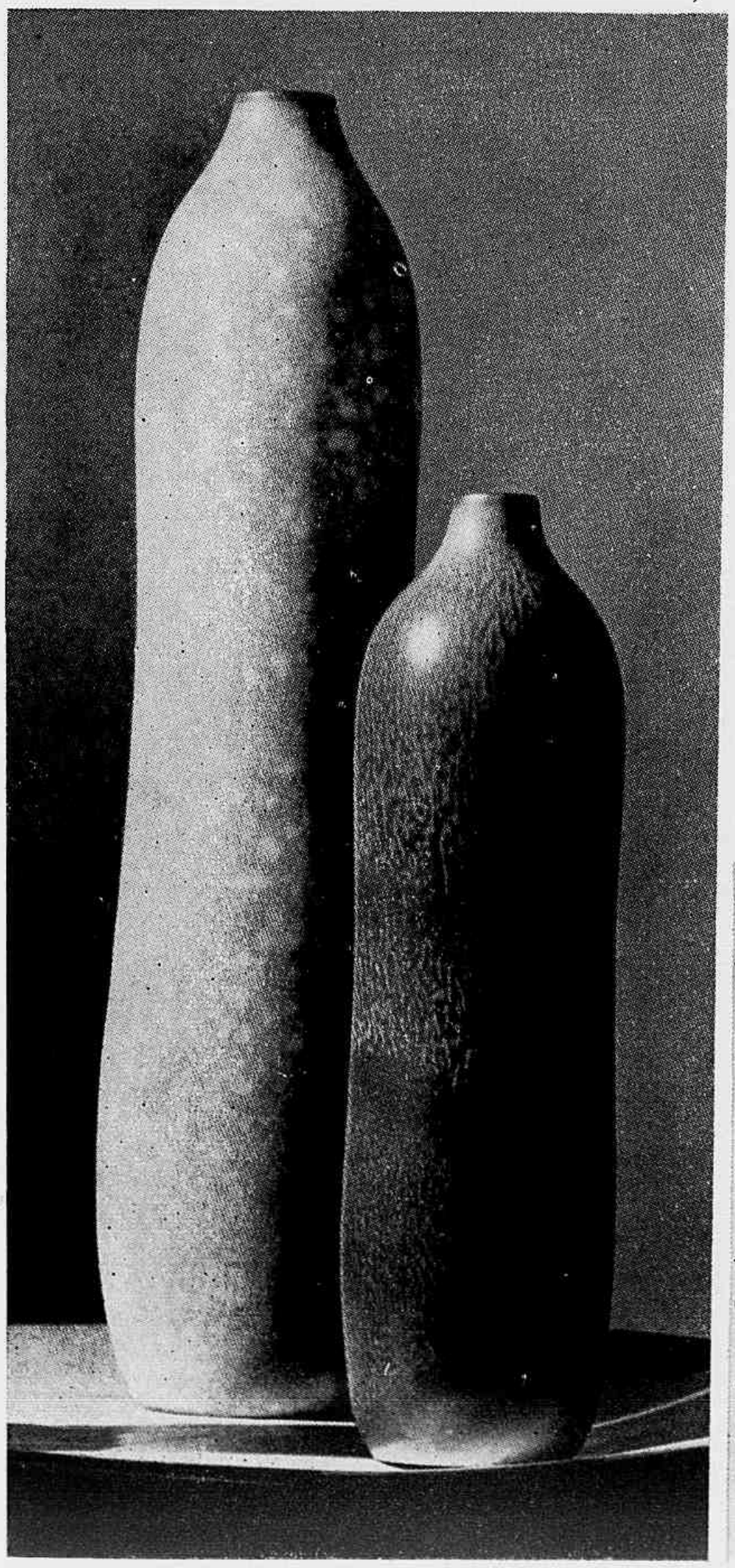
O contraste de texturas influencia muito no aspecto geral de uma composição e deve ser tratada com o devido cuidado a fim de prevenir contratempos futuros.

Na decoração de interiores o tecido talvez seja o material mais afetado pela textura. É infinita a variedade de textura dos tecidos.

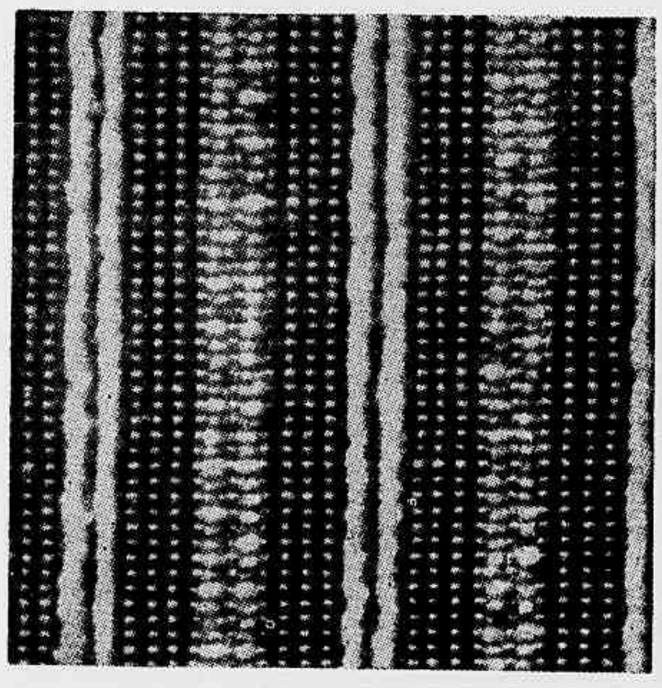


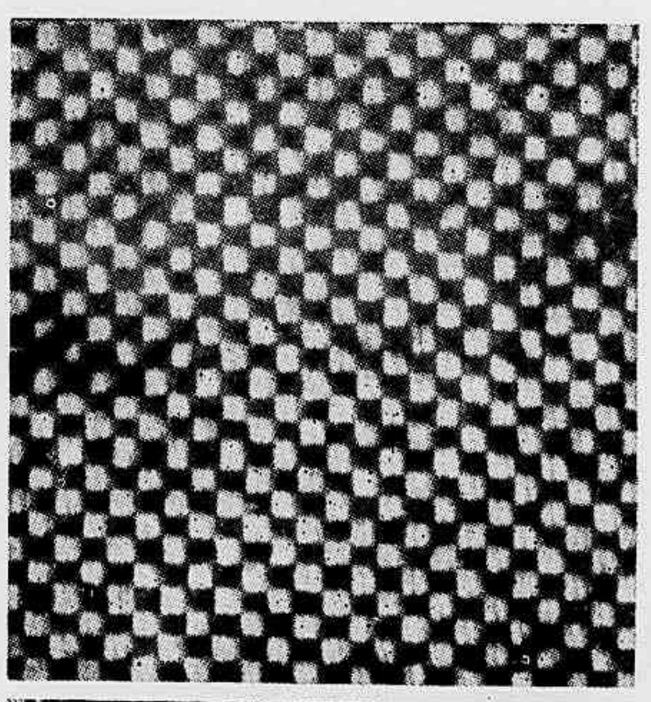
Na decoração de interiores, os tecidos são os elementos mais afetados pela textura, sendo infinita a variedade. Nestas fotos notamos 3 tipos diferentes de estampados com textura lisa.

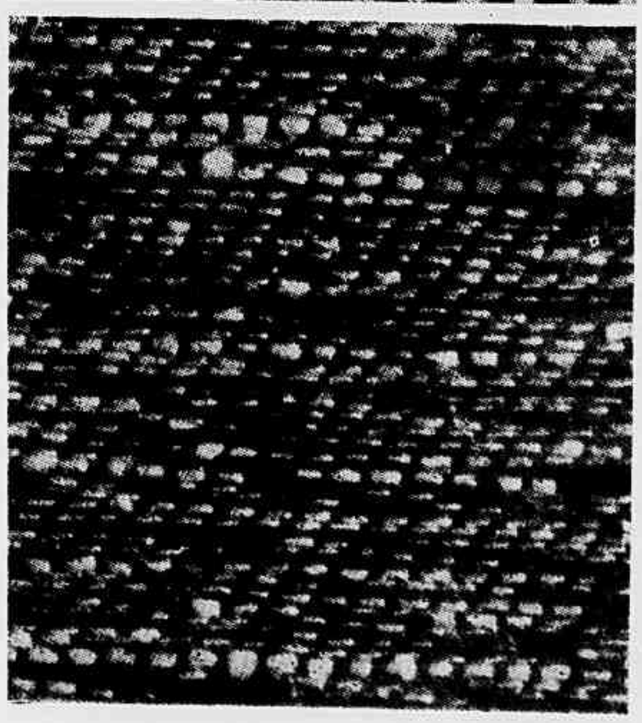




São observados nestas fotos, diferentes tipos de texturas em fazendas, tecidas algumas delas com fios metálicos.

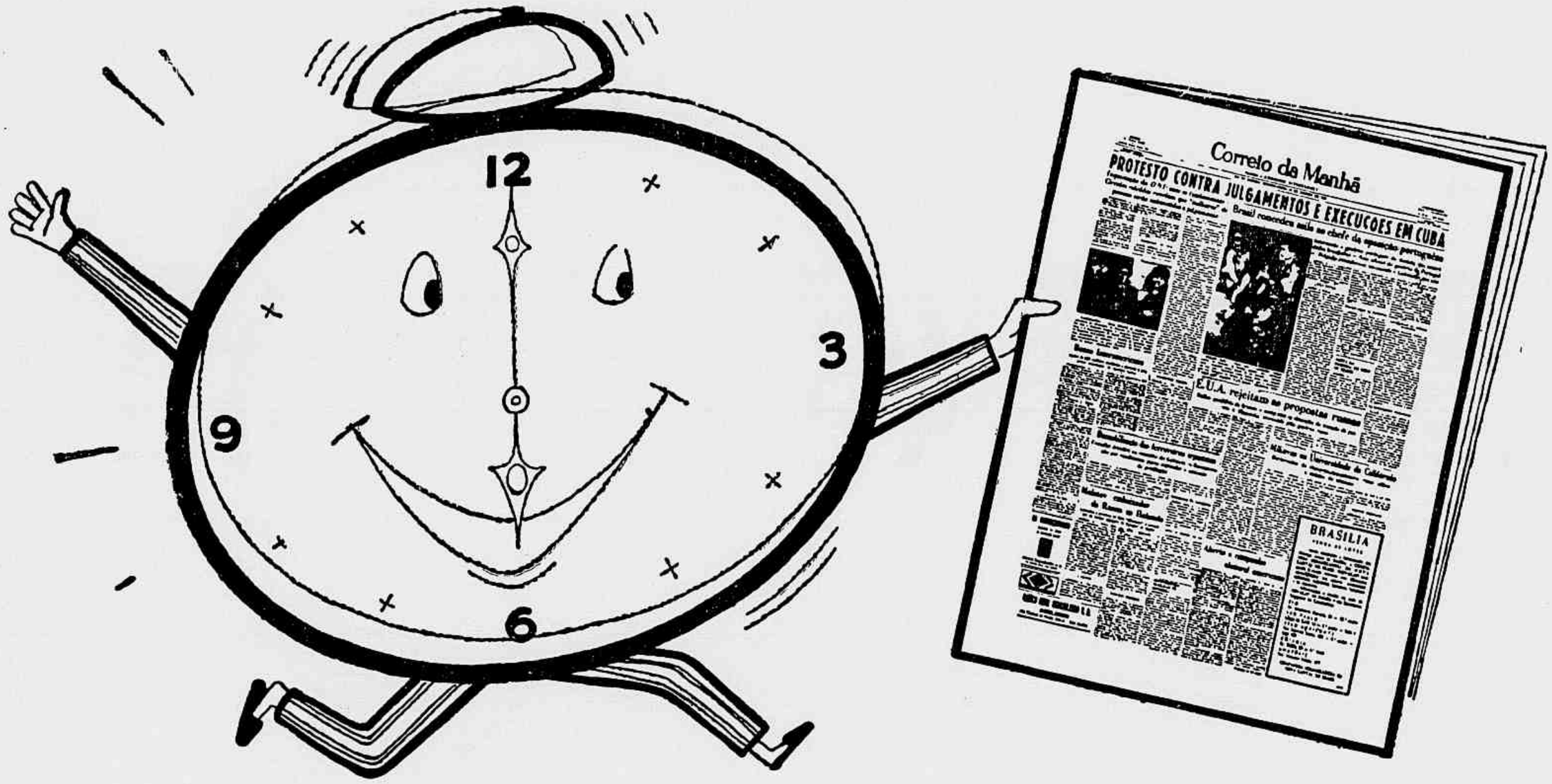






Também, nos metais e nas cerâmicas é grande a variedade de texturas desde o mais rústico ao mais fino acabamento com grande polimento.

o "Correio da Manhã"...



... talvez antes do acordar

É possivel, sim! Ao se levantar, você já poderá encontrar o "Correio da Manhã" em sua porta, com o seu leite e o pão de cada dia. É o que lhe proporciona uma Assinatura Domiciliar dêste seu jornal. É muito mais cômodo: ninguém precisa ir à esquina. E você ja sairá de casa... bem informado.

"CORREIO DA MANHÃ" — ASSINATURA DOMICILIAR

(Êste serviço, presentemente, cobre tôda a Zona Sul da cidade)

Preço: **Cr$ 500,00, por semestre**
Cr$ 950,00, por ano

Telefone para 22-6343 ou 52-2020. Um representante nosso terá prazer em procurá-lo.

"Correio da Manhã" - o bom jornal em tôda linha

floricultura e jardinagem

ROSSINI PINTO

BRASIL E' O PARAÍSO DAS ORQUÍDEAS

De todos os países do mundo, o Brasil destaca-se como o que possui maior número de orquídeas, comum e erradamente chamadas "parasitas".

Essas maravilhas da natureza dão preferência às madeiras de lei, onde vivem como o cedro, o vinhático, o jequitibá etc.

Das 17 mil ou mais espécies conhecidas, só a América possui perto de 8 mil e para êsse número nosso país concorre com mais de 3 mil.

Devido à grande exportação de nossas principais orquídeas para a Europa, essas plantas escassearam um pouco em nossas matas. Felizmente o govêrno proibiu a exportação, salvaguardando, assim, um valioso relicário nacional.

As orquídeas oferecem, nas suas flôres a graça perfeita, a radiante beleza, o brilho e a variedade de colorido, reunidos ainda, muitas vêzes ao encanto e a delicadeza dos perfumes.

As orquídeas são muito exigentes e caprichosas quanto ao seu "habitat", a ponto de, nas montanhas, se poder de longe determinar a sua zona e, pelas madeiras conhecer-se a sua espécie.

As melhores espécies encontram-se na Serra do Mar, onde do ar puro da umidade, do calor e da luz tiram os melhores elementos e vida, de rebustez e de beleza.

CONSELHOS E SUGESTÕES

Cactos que ornamentarão a sua residência. Alguns cactos originários das nossas pedreiras e matas oferecem magníficos ornamentos para sua residência. As belíssimas flôres-de-sêda ou epifilos, cujas ramificações bilateralmente achatadas, produzem, no inverno (de maio a julho), magníficas flôres zigoformas, roseas, vermelhas, carmesins, arroxeadas, maravilhas ou brancas, ao passo que outras espécies são vermelho-escarlates.

Essas plantas causarão belo aspecto se forem colocadas sôbre móveis pequenos, como mesinhas etc.

Gloxínias alegrarão o seu lar. Uma das mais belas flôres que se cultiva em estufas, jardins de inverno e freqüentemente em vasos à a gloxínia, originária das nossas matas úmidas e sombrias. Essas magníficas plantas de fôlhas aveludadas e flôres grandes e vistosas saíram daqui e percorreram a Europa e América do Norte, onde foram conseguidos belíssimos híbridos de coloridos extasiantes, tanto de flôres, como de fôlhas.

Há uma espécie originária do Espírito Santo que possui fôlhas avermelhadas e aveludadas, de uma beleza incomum. Essas plantas devem ser cultivadas em terra fértil e bem permeável. Florescem durante o verão.

Mude a côr de suas hortênsias. As hortênsias mudam de côr segundo o fertilizante que se use. As rosadas ficam azuis com calagens. As azuis também ficam rosadas se forem alcalinizadas, mas não se deve utilizar mais de 150 gramas por temporada de corretivo, senão as fôlhas mancham-se. O carbonato de cálcio é ótimo.

Para que as hortênsias brancas fiquem azuis, o melhor é regá-las uma vez por semana com 10 gramas de sulfato de alumínio e potássio em um litro de água.

Quando as fôlhas estão crescendo é aconselhável aplicar uma adubação de sulfato de amônio, 15 gramas em 5 litros de água.

A terra do vaso deve estar sempre fôfa e bem mexida.

Os cactos estão em moda. As cactáceas estão atualmente em grande moda para as decorações das casas. De um modo geral elas são aproveitadas pelas suas formas bizarras, mas muitas espécies também se salientam pela beleza de suas flôres.

São as plantas que mais resistem às sêcas e falta de matérias nutritivas. São contudo, ávidas de luz. A terra para o cultivo dos cactos deve ser arenosa e de fácil drenagem. A parte de húmus a ser adicionada, além de pequena deve ser bem disseminada.

JARDINEIROS - AMADORES
Consultas por Correspondência

Consultem-nos sôbre as dificuldades que tiverem em seus jardins domésticos. Mensalmente, nesta seção, daremos as informações que nos pedirem. O cultivo das flôres e plantas é próprio e digno de pessoas cultas e esclarecidas. Alegre a vida com êsses mimos da natureza, cultivados e colhidos em seu próprio lar. Faça-se jardineiro-amador e consultem-nos em suas dificuldades.

Cartas para Rossini Pinto, seção «Floricultura e Jardinagem» — Revista Vida Doméstica — Caixa Postal 2981 — Rio de Janeiro.

Um acidente... mas não se preocupe... é Quink Lavável!

Um pouco de água e sabão... e pronto! Quink Azul Real Lavável não mancha a roupa nem as mãos. Para sua segurança, use sempre PARKER QUINK LAVÁVEL! — *a única tinta que contém* ***solv-x;*** *limpa e protege a caneta à medida que escreve.*

PREÇOS:
59 cm3 Cr$ 30,00
473 cm3 Cr$ 130,00
946 cm3 Cr$ 210,00

Distribuidores exclusivos para todo o Brasil:
COSTA PORTELA INDÚSTRIA E COMº S. A.
Av. Presidente Vargas, 435 8.º andar - Rio
Sub-Agente em São Paulo - CARLOS PESSOA & CIA, LTDA.
Rua Benjamin Constant, 171-7.º - São Paulo
STB - 1031

VAMOS FAZER VERSOS...

DISTRIBUIÇÃO DE PRÊMIOS

relativa às «quadras» recebidas até 30 de novembro de 1960 - 6º período

VERSO BÁSICO — "NÃO SEI DE MAIOR TRISTEZA"

Continuamos a receber centenas de "trovas" para o nosso Concurso "Vamos fazer versos" — "JOGOS FLORAIS", — sempre com base no 1º verso por nós publicado nas Condições Gerais do Concurso, que a leitora poderá seguir na página ao lado.

A "Comissão Julgadora", no 6º período, foi formada, na seleção inicial, pelos poetas Luiz Otávio, Batista Nunes, Hélio C. Teixeira e Aparício Fernandes. Na seleção final, pelos poetas Luiz Otávio, Batista Nunes, J. G. de Araújo Jorge, Aparício Fernandes e poetisa Augusta Campos, indicando, como vencedoras do 6º período as "quadras" e autoras, que publicamos ao lado.

PRIMEIRO LUGAR

"Não sei de maior tristeza
entre tôdas que sofri:
Sentir-me só — que estranheza!
estando perto de ti."

Pseudônimo — **«Marilu»**
Autora — **Maria Luiza de Andrade Hamann**
Rua João Borges, 20 — Gávea — DF.
Além da «Margarida»,
jóia destinada à 1ª classificida, ganhou extra, os livros: «Concêrto a 4 mãos», de J. G. de Araújo Jorge e «Meus Irmãos, os Trovadores», de Luiz Otávio.

MENÇÕES HONROSAS:

PRÊMIOS: livros de poesias autografados pelos autores:

"Não sei de maior tristeza
que a saudade de você,
liberta, eu me sinto prêsa
num fio que não se vê."

Pseudônimo — **«Escrava Livre»**
Autora — **Terezinha Ramos Vasconcelos**
Rua Luiz de Castro, 118
Terra Nova — Rio de Janeiro
Livros: «Eterno Motivo», de J. G. de Araújo Jorge — «Meu sonho encantador», de Luiz Otávio.

"Não sei de maior tristeza,
do que guardar na lembrança
a mágoa de uma incerteza,
a perda de uma esperança."

Pseudônimo — **«Gegê»**
Autora — **Gleides Giorgio**
Av. Andrade Neves, 290 — apt. 601
Campinas — Est. de São Paulo
Livros: «Amo», de J. G. de Araújo Jorge, «Cantigas para esquecer», de Luiz Otávio.

"Não sei de maior tristeza,
nos caminhos que palmilho,
que a da mãe que vela, à mesa,
o corpo morto do filho."

Pseudônimo — **«Mazinha»**
Autora — **Agmar de Guedes Vaz**
R. Dr. Niemeyer, 92 — apt. 202
Engenho de Dentro — Rio de Janeiro
Livros: «Festas de Imagens», de J. G. de Araújo Jorge, «As mais belas poesias de Natal», antologia de Edgar de Carvalho.

"Não sei de maior tristeza:
cabeça branca, curvada,
na dolorosa certeza
de solidão e... mais nada."

Pseudônimo — **«Mitzi»**
Autora — **Maria Serafina de Oliveira**
R. Osvaldo Aranha, 375
Laguna — Est. de Sta. Catarina
Livros: «A outra face», de J. G. de Araújo Jorge, «Últimos Ritmos», de Reginaldo Silva.

NOTA: Os livros são uma gentil oferta da Casa Editôra Vecchi.

No 4º período de "JOGOS FLORAIS", de "VIDA DOMÉSTICA" — cujas quadras foram publicadas na edição de dezembro — obteve o 1º prêmio a Srta. Ariete Regina de Paula Fernandes que vemos na fotografia, quando, em nossa redação, recebeu os prêmios em livros e a "Margarida" em ouro que a gentil premiada fêz logo questão de colocar no vestido. Muito jovem ainda, Ariete, aluna aplicada do curso pré-comercial do Colégio Metropolitano, do Meier, faz versos desde os quatro anos de idade, colecionados, carinhosamente por sua ilustre avó, Sra. Lilinha Fernandes, renomada poetisa patrícia. A simpática Ariete tem, portanto, a quem sair em seus dotes de sensibilidade poética, aliás demonstrada, por mais de uma vez, nos "Jogos Florais", desta revista e em outros torneios poéticos a que tem concorrido. Parabéns, Ariete...

PARTICIPE DOS «JOGOS FLORAIS» DE «VIDA DOMÉSTICA» NUMA REVIVESCÊNCIA DOS FAMOSOS TORNEIOS POÉTICOS DA IDADE MÉDIA

EXPLICAÇÕES PRÉVIAS

Para você concorrer aos "JOGOS FLORAIS", basta compor e remeter-nos uma quadra de 7 sílabas, da qual damos e publicamos o primeiro verso. É muito simples. Suponhamos que publicaríamos êste primeiro verso:

Quis formular uma trova

A quadra seria completada com a sensibilidade e inspiração de você, mas sempre com versos de 7 sílabas, rimando o primeiro com o terceiro e o segundo com o quarto (rima alternada). Só exigimos versos rimados (como pede o gênero) e acento tônico na sétima sílaba.

No exemplo que damos acima, o renomado poeta Milton F. Mendes, completou a quadra com êstes lindos versos:

Quis formular uma trova
Diversa das outras minhas...
Em vez de matéria nova:
Saudade nas quatro linhas!...

Em todos os números de "Vida Doméstica" publicaremos a melhor quadra recebida a cuja autora será entregue, uma "Margarida" em ouro branco de confecção delicada. Serão ainda escolhidas pela Comissão Julgadora, mais quatro quadras que serão insertas na mesma edição, como menções honrosas, recebendo cada autora, graciosamente, um livro de poesias, oferta dos poetas J. G. de Araújo Jorge, Luiz Otávio, da Editôra Vecchi (de livros de sua Coleção "Trovadores Brasileiros") e de outros autores. Além dêstes prêmios, leia no final desta página "UM PRESENTE ESPECIAL E INÉDITO".

CONDIÇÕES DOS "JOGOS FLORAIS"

1) **Sòmente poetisas poderão concorrer aos "Jogos Florais" e desde que a produção poética não tenha ido além de colaborações em jornais e revistas, sem terem livro publicado.**
2) **O tema dos versos (o restante da quadra) deverá ser lírico, épico ou dramático, não se aceitando quadras que desviem o sentido do "1º verso" e se tornem satíricas, eróticas, sociais ou políticas.**
3) **Cada concorrente só poderá enviar uma trova (quadra de sete sílabas) para ser apreciada em cada mês. Para a remessa deverão ser obedecidos os seguintes cuidados: as trovas serão escritas em fôlha de papel apenas com o pseudônimo da autora; noutra fôlha a concorrente escreverá seu nome, enderêço e pseudônimo usado, colocando esta fôlha num envelope menor, fechando-o e escrevendo por fora seu pseudônimo. Em seguida, colocará a fôlha com a trova e o envelope menor, já fechado, noutro maior, endereçando-o para: "JOGOS FLORAIS" — Sociedade Gráfica Vida Doméstica, Ltda. — Caixa Postal 2981 — RIO DE JANEIRO.**
4) **Importa em desclassificação as quadras mal rimadas, de sílabas mal contadas ou que infrinjam o item 2.**
5) **Não se fará a devolução de "quadras" publicadas ou não.**

DO RECEBIMENTO E PUBLICAÇÃO DAS "QUADRAS"

1) **Em cada edição de "Vida Doméstica", daremos no final desta página, o "1º verso" da quadra que deverá ser completada pelas nossas leitoras, indicando ao mesmo tempo o mês em que serão publicadas as "quadras" escolhidas e a data última para o recebimento das "quadras" dêsse mesmo mês.**
2) **A comissão que julgará o valor poético de cada quadra, será composta de cinco membros, cujos nomes serão divulgados no final dos "Jogos Florais".**
3) **A duração dos "Jogos Florais" é de 12 meses, podendo, êste período, ser prorrogado ou encurtado a critério da Diretoria de "Vida Doméstica" e mediante aviso às suas leitoras.**

UM PRESENTE ESPECIAL E INÉDITO

A DIRETORIA DE "VIDA DOMÉSTICA" COMPROMETE-SE A EDITAR POR SUA CONTA, NO FINAL DOS "JOGOS FLORAIS", UM LIVRINHO DE LINDA APRESENTAÇÃO GRÁFICA COM TÔDAS AS QUADRAS PUBLICADAS E NOMES DAS AUTORAS PARA OFERECER GRATUITAMENTE:

a) A CADA UMA DAS PRIMEIRAS PREMIADAS — 50 "LIVRINHOS DE TROVAS";

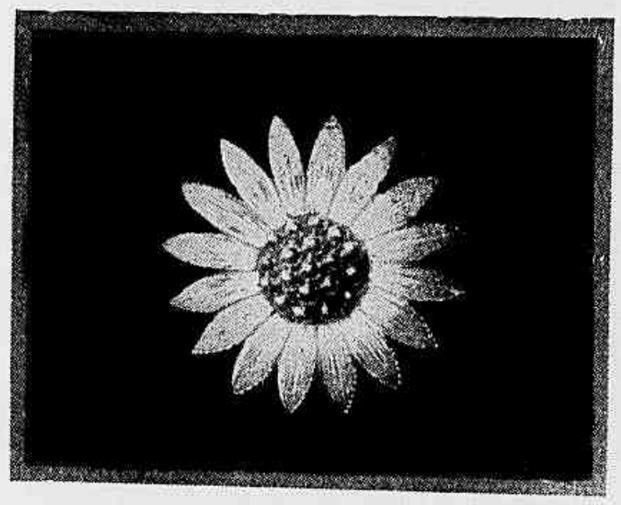
b) A CADA UMA DAS MENÇÕES HONROSAS — 25 "LIVRINHOS DE TROVAS";

1º VERSO

"VOU PEDIR A SANTO ANTÔNIO"

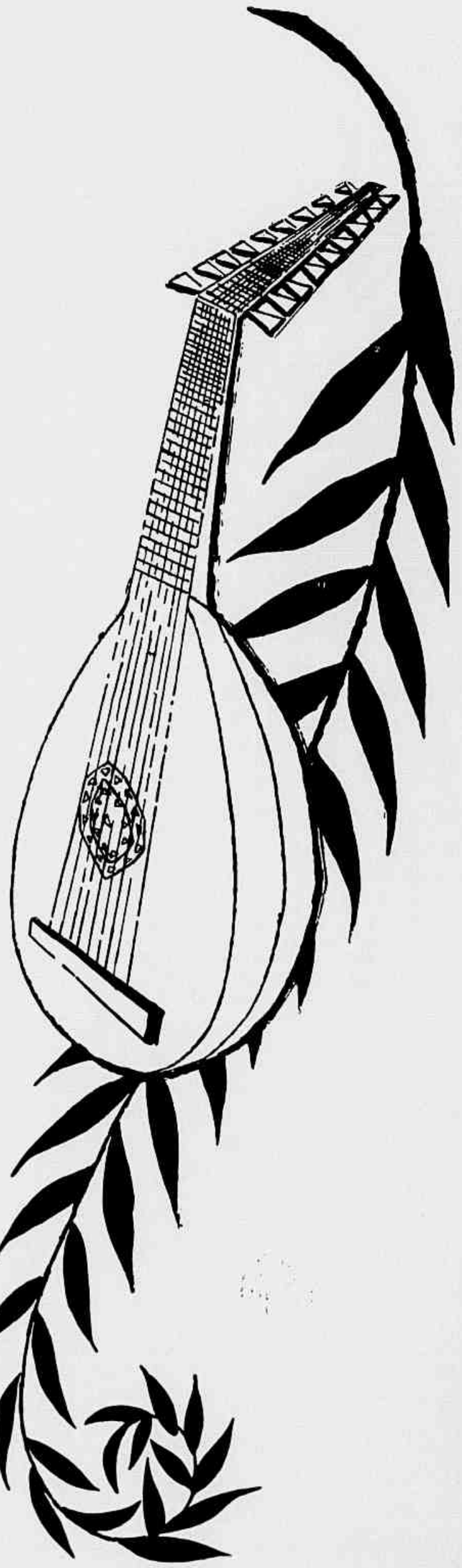
quadra a ser publicada em junho de 1960

(recebimento das "quadras" até 30-3-960)



1º PRÊMIO DE «JOGOS FLORAIS»

Uma «Margarida» — jóia de finíssima confecção com o centro em ouro e pétalas em ouro branco maciço, de 18 quilates. Lindo escrínio. Reprodução em tamanho natural.



ENCICLOPÉDIA: Foi na cidade francesa de Tolosa que, no século XIV, foram criados pelos «trovadores», os «Jogos Florais». Nesses concursos realizados todos os anos, eram atribuídos prêmios às melhores poesias apresentadas, que consistiam em flôres de ouro e prata, representando a rosa silvestre, a violeta ou a margarida. Daí o seu nome bonito de «JOGOS FLORAIS».

deixe o coração falar

PARTICIPE DO INÉDITO E SENTIMENTAL «FLORILÉGIO DE CARTAS DE AMOR FILIAL» PROMOVIDO POR «VIDA DOMÉSTICA» E GANHE PARA SUA MÃE, UM LINDO PRESENTE, À SUA ESCOLHA

EXPLICAÇÕES PRÉVIAS

O "Florilégio de Cartas de Amor Filial" abrange doze meses, de setembro de 1959 a agôsto de 1960. A cada mês, corresponde uma flor, sendo as cartas lidas e julgadas em grupos de flôres. Em setembro, por exemplo, teremos um "buquê de rosas", em outubro, um "buquê de açucenas": flôres de sentimento filial, tão lindas e perfumadas como as flôres da natureza. Não importa que a leitora mande já a sua carta "tulipa"; ela será incluída (e sòmente apreciada) no "buquê de tulipas", correspondente a abril de 1960. Desta maneira, se assim o desejar, poderá escolher o mês e indicar o dia de aniversário de sua mamãe para a entrega do presente, no caso da sua carta ser a escolhida no respectivo grupo.

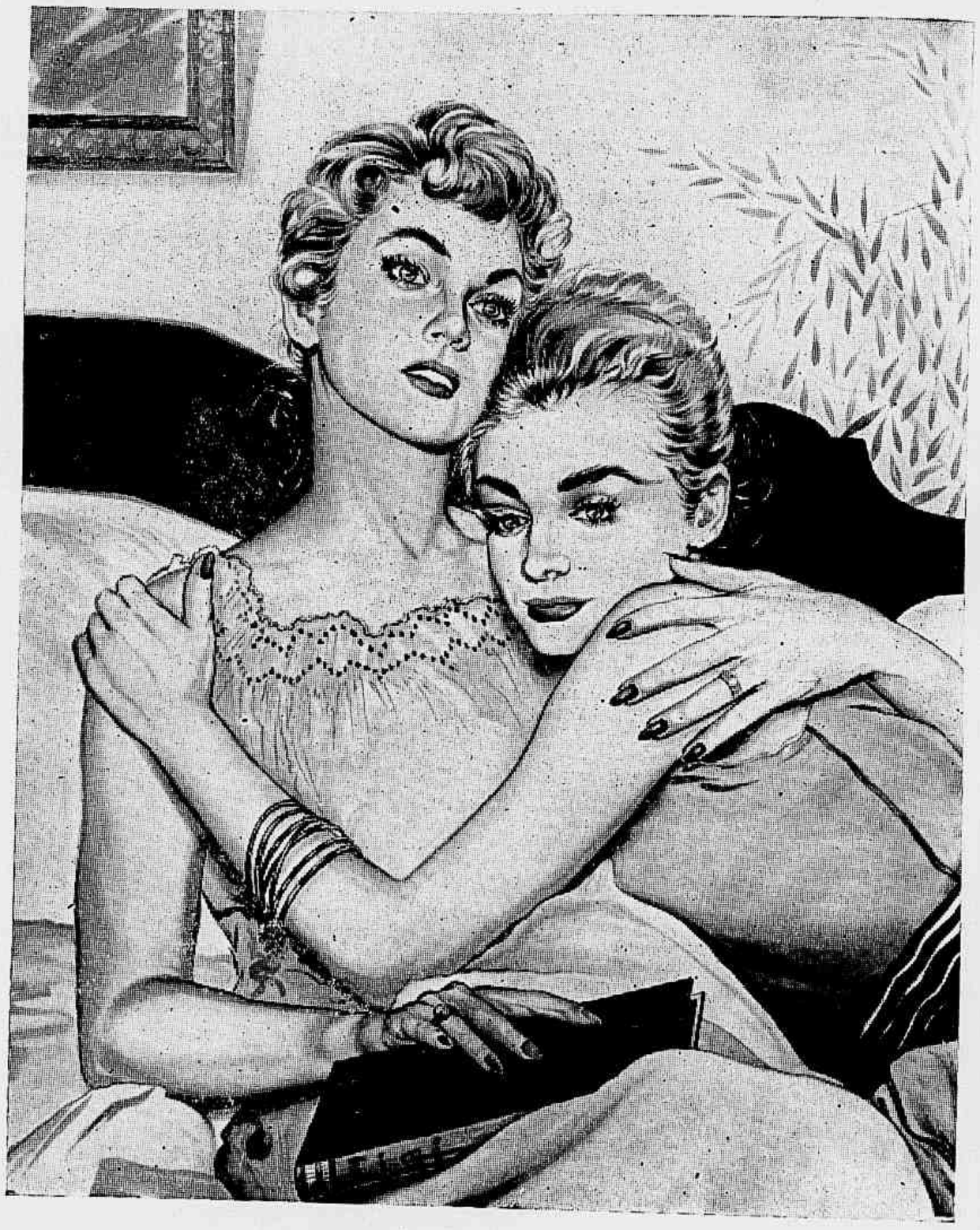
CONDIÇÕES GERAIS

1) Escreva uma carta a sua mamãe, oferecendo-lhe um presente e mande-nos uma cópia dactilografada que não poderá exceder 1 lauda de papel, tipo almaço, em espaço dois, em uma só face.
2) A carta deverá ser remetida em envelope fechado sob pseudônimo e junto, outro envelope, também fechado com o nome e enderêço da autora e nome, enderêço e data do aniversário de sua mãe, bem como indicação detalhada SÔBRE O PRESENTE QUE LHE DESEJA OFERECER. É imprescindível indicar na carta e na parte externa dos dois envelopes, bem visível, o nome da flor escolhida.
3) As cartas recebidas serão apreciadas mensalmente, mas sòmente no grupo da flor indicada, por uma "Comissão de Análise", composta de três senhoras, cujos nomes serão divulgados no final do "Florilégio", que escolherá a carta que melhor exprima tôda a ternura do amor filial. As cartas serão apreciadas por êste prisma: "deixe o coração falar..."
4) O presente a que terá direito a autora da carta considerada a melhor, é do valor de Cr$ 3.000,00 (três mil cruzeiros). O objeto escolhido, na data indicada (de aniversário ou outra), será entregue ou remetido, em seu nome, por esta revista, para qualquer ponto do país, em embalagem especial, juntamente com o texto da carta que fêz jus à distinção lindamente impressa em cartolina.
5) Mensalmente, "Vida Doméstica" indicará o nome da autora da carta escolhida entre o seu grupo de flôres. Na edição de maio de 1960, como homenagem ao Dia das Mães, "Vida Doméstica", publicará tôdas as cartas escolhidas como melhores, nos diferentes grupos, com a indicação dos nomes e endereços das suas autoras.
6) Tôda a correspondência deverá ser dirigida à Soc. Gráfica "Vida Doméstica", Ltda. — Caixa Postal 2981 — Rio de Janeiro — "Florilégio de Cartas de Amor Filial".

FLÔRES RELATIVAS AOS MESES E PRAZO PARA O RECEBIMENTO DAS CARTAS

ROSA (setembro 1959) até 1-7-959	MIOSÓTIS (março 1960) até 1-1-960
AÇUCENA (outubro 1959) até 1-8-959	TULIPA (abril 1960) até 1-2-1960
ORQUÍDEA (novembro 1959) até 1-9-959	LÍRIO (maio 1960) até 1-3-960
CRISÂNTEMO (dezembro 1959) até 1-10-959	VIOLETA (junho 1960) até 1-3-960
HORTÊNSIA (janeiro 1960) até 1-11-959	JASMIM (julho 1960) até 1-3-960
MARGARIDA (fevereiro 1959) até 1-12-959	DÁLIA (agôsto 1960) até 1-3-960

O prazo para o recebimento das cartas é menor nestes três grupos — VIOLETA, JASMIN e DÁLIA — para permitir a inclusão da totalidade das cartas escolhidas na homenagem ao Dia das Mães, em "Vida Doméstica", de maio de 1960.



A carta de «Amor Filial» premiada no «Buquê de Margaridas» (fevereiro)

Das muitas cartas recebidas para o "buquê de margaridas" correspondente ao mês de fevereiro de 1960, conforme a lista de prazos que se vê ao lado, escolheu a "Comissão Julgadora", como a que "deixou o coração falar", a de autoria da

SRTA. ÂNGELA MARIA VASCONCELOS
(pseudônimo "Filhinha querida")

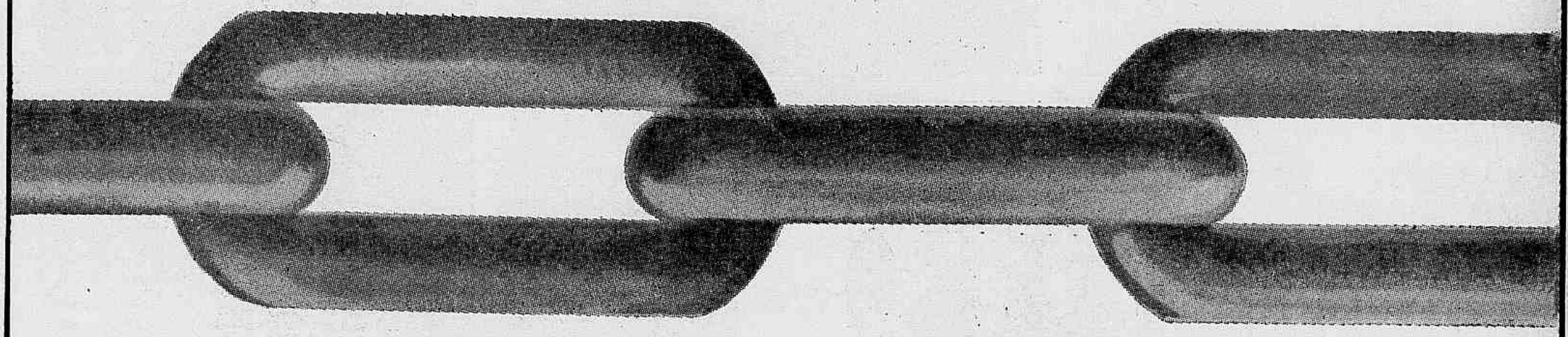
Rua Dutra Matos, 23 - casa VI — Rio — D. F.

Conforme o item 4 das "Condições Gerais" o presente indicado será remetido para o enderêço da mamãe da premiada no dia 20 do mês corrente. A carta será igualmente remetida muito bem impressa em cartolina de côr, especial.

CORRESPONDÊNCIA

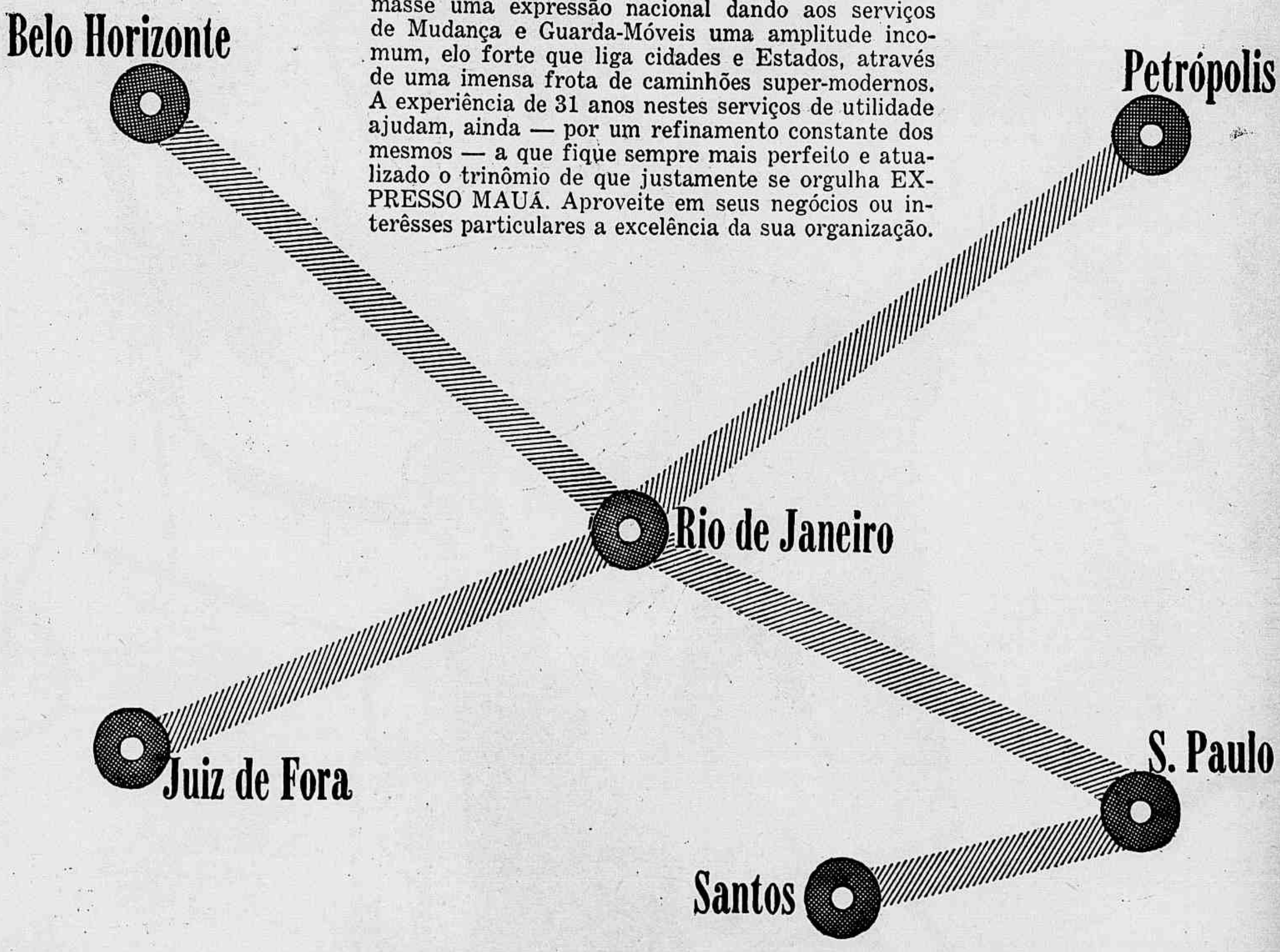
Rachel Mendes Bernardes — Uberaba — Conforme já explicamos em carta, diretamente, a indicação de datas nos meses de outubro e janeiro, originou a confusão que impediu remetermos, no dia necessário o presente a sua mamãe. Todavia o prêmio é mesmo da leitora e ficamos aguardando as suas notícias para sabermos se devemos esperar o dia 12 de outubro de 1960 ou se devemos remeter o presente escolhido em qualquer data. *"Rosa Branca"* — a sua carta trazia a indicação do "Buquê de Margaridas" quando deveria ser "Crisântemos". Foi todavia apreciada mas não escolhida.

ELO DE EFICIENTES TRANSPORTES



UNINDO IMPORTANTES CIDADES

A grandeza da Organização que se intitula EXPRESSO MAUÁ pode resumir-se em três únicas palavras: eficiência, presteza e solicitude. A vitalidade dêste trinômio fêz com que EXPRESSO MAUÁ tomasse uma expressão nacional dando aos serviços de Mudança e Guarda-Móveis uma amplitude incomum, elo forte que liga cidades e Estados, através de uma imensa frota de caminhões super-modernos. A experiência de 31 anos nestes serviços de utilidade ajudam, ainda — por um refinamento constante dos mesmos — a que fique sempre mais perfeito e atualizado o trinômio de que justamente se orgulha EXPRESSO MAUÁ. Aproveite em seus negócios ou interêsses particulares a excelência da sua organização.



EXPRESSO MAUÁ

GUARDA-MÓVEIS — MUDANÇAS

PRAÇA MAUÁ, 73 - TELS.: 23-4153 e 23-3249 EMBALAGENS - ENGRADADOS - DESPACHOS

MEU FILHO

Conto de **GRACÍLIA COUTINHO BEVILAQUA**
(Pseudônimo «Belinda»)

MENÇÃO HONROSA

no Concurso «1 ILUSTRAÇÃO PARA 3 CONTOS»
(4º período — 1º ano)

RUTH aguarda sua vez pacientemente na sala de espera da maternidade do Dr. Nunes. Ainda há pessoas na sua frente. Recosta a cabeça, cansada de examinar as coisas em tôrno e com os olhos fechados pensa: — «Afinal, acho que serei mãe! Os sintomas não enganam... Como estou indisposta, meu Deus! Que bom será ter um filho! Arnaldo ficará louco de alegria... Já estava achando que oito meses de casados era tempo demais para começar... Preciso ter coragem... Tenho que enfrentar enjôos, tonteiras, dores... Nem mamãe, poderá impedir que eu sofra desta vez... Tenho tanto mêdo! Sou covarde, não gosto de sofrer! Será que um bebê, vale tudo isso? Terei um lindo! Sou bonita, Arnaldo não é feio... Como direi ao pai?... Que engraçado papai Arnaldo... Mamãe Ruth. Hum, e se eu ficar horrorosa, gorda... Não quero. Não ficarei feia!»

Ruth abre os olhos, há um espelho em frente, na parede. Examina-se... «Como estou de olheiras! Quase não me alimento, quando chega o enjôo... Terei que me controlar, senão será pior. Procurarei melhorar de aspecto...»

Olhando em volta, vê uma senhora com as pernas inchadas, enorme... Olha as próprias pernas elegantes e sente um certo desgôsto, como se estivesse vendo pela última vez a elegância delas... Encontra os olhos de sua mãe, sentada ao lado, sorri sem vontade e pensa: «Se mamãe soubesse o que se passa em minha cabeça, ficaria triste... Desejo ter filhos, tenho que suportar os incômodos da maternidade... Nove meses passam depressa... Depois mamãe me ajudará e eu entrarei em regime, farei ginástica. Preocupo demais com beleza física... Sempre fui bonita e de que me serviu isso? Jamais consegui o que verdadeiramente desejei... Vivo insatisfeita... Arnaldo é meu escravo. Como seria diferente se eu tivesse me casado com...»

— «Sra. Ruth Alves» — A voz da enfermeira corta os seus pensamentos. Olha para sua mãe e vagarosamente se levanta — «Vamos mamãe.» Diz baixo, enquanto procura afastar o pensamento importuno. Considerando ainda para si mesma: «Que hora imprópria para examinar tais sentimentos íntimos! Sou mesmo louca! Agora não pensarei em outra coisa além de:

— «Diga-me, doutor, é menino ou menina?»

— «Aqui está o seu bebê D. Ruth, mais um cidadão brasileiro.»

— «Que bom, meu Deus!» — Exclama a mãe enlevada, estendendo os braços — «Chame o Arnaldo, por favor, Dr. Nunes.»

— Ao receber o filho nos braços, Ruth tem uma sensação estranha... Ela que sempre amou o belo, acha-o feio e no entanto, adora-o... Segura aquêle pedacinho de gente com delicadeza extrema. Como é pequeno e frágil» — pensa. Arnaldo chega perto do leito de hospital e beija carinhosamente a espôsa.

— «Obrigado, Ruth.» — Diz emocionado. Inclina-se para o filho e sente uma onda de ternura sufocá-lo. Fala com dificuldade: — «Como é pequenino o meu filho! Tão vermelho e enrugadinho.»

— «Ora meu marido, todos os bebês são assim! Êle crescerá e ficará lindo.» — Diz Ruth convicta e orgulhosa. Arnaldo sorrindo, encara a espôsa.

— «Já está defendendo o filho... Não vá mimá-lo, hem? Quero-o bem másculo e educado, minha senhora.»

— Depois de um mês, Ruth, anda de um lado para outro no quarto em penumbra, tendo o filho aconchegado ao colo, cantarolando baixinho. Arnaldo entra, sorrindo satisfeito e exclama:

— «Que bela cena! Jamais vi mãezinha mais linda e elegante em seu «peignoir»... E o sabidão do meu filho já sabe tirar proveito!»

— «Psiu! Fale baixo Arnaldo. Êle estava chorando tanto! Só agora consegui acalmá-lo» — Diz Ruth, à meia voz.

— «Pronto. Não tenho mais direito nem de falar!» — Sussurra Arnaldo. — «Ponha-o no berço, Ruth. Êle já está quieto. Você e sua mãe estão dando colo demais ao Arnaldinho.»

— «Todos os bebês no princípio são manhosos. Você verá que mais tarde, o nosso terá horário para tudo.»

— Enquanto a mulher fala, Arnaldo a observa pensando: — «Como está mudada! Quem diria que a moça mimada e caprichosa aceitaria assim, a maternidade. Graças a Deus! Como eu temia o contrário...

— «Amanhã irei ao pediatra. Arnaldinho fêz um mês, estou quase sem leite. acho que êle fica com fome, por isso chora tanto.» — Continua Ruth falando em tom baixo. O pai examina o filho e diz:

— «Vamos ver se êle cresceu. Acho-o tão pequeno e magrinho, meu bem.»

— «Meu filho pequenino, cresce logo, porque seu pai está impaciente» — Cantarola Ruth, apertando mais o bebê nos braços, despreocupada e feliz apesar do pouco desenvolvimento do filho.

— «Estou com ciúmes dêste sujeitinho... Êle vai agora mesmo para o berço e você vem cá, senhora difícil.» — Diz Arnaldo, ameaçando tirá-lo do colo da mãe.

— «Por favor, não o acorde Arnaldo, cuidado. Vou deitá-lo. Creio que agora está dormindo profundamente.»

— «Você tem outra pessoa para embalar de vez em quando... já se esqueceu?»

— «Ora, deixe disso, marmanjo. Tenho ainda uma porção de coisas para fazer...»

— «Não admito desculpas. Você me abandonou por completo depois da chegada de outro Arnaldo. Para remediar a situação, precisamos pensar num irmãozinho...» — Diz, Arnaldo, puxando para si a espôsa, logo que ela deixa a criança no berço.

— «Você enlouqueceu! Ora já se viu absurdo maior. Um mês faz que deixei a casa de saúde...» — Ruth cessa de falar quando percebe que o marido está se divertindo às suas custas.

Três meses se passaram!

— Arnaldo acomoda-se na poltrona e observa o rosto preocupado de Ruth, que sentada ao lado de D. Amélia no sofá da sala de estar, relata a visita ao pediatra. Os pensamentos de Arnaldo são sombrios: — «Três longos meses de cuidados e a criança parece um recém-nascido de dias... Não quero demonstrar que estou preocupado. Ruth está tão nervosa! Que dias exaustivos para ela, meu Deus! Poucas mães, teriam tanta dedicação. Será que meu filho é normal? Não posso pensar no pior! — Arnaldo arranca-se de seu pensamento e se esforça para prestar atenção no programa de televisão. Seu sogro também está pensativo... Ouve a voz das duas mulheres que trocam impressões quase sussurrando. Quantas vêzes já ouviu comentários... Arnaldinho pouco se movimenta, os membros são frágeis. Não se desenvolve como deve. Arnaldo teme a reação de Ruth caso haja alguma coisa realmente grave em relação ao filho. Pensa tanto na mulher, que esquece a própria dor... Sempre foi assim.

Figura básica do Concurso "1 ILUSTRAÇAO PARA 3 CONTOS" (4º período)

Logo depois que os pais vão embora, Ruth corre para ver o menino que choraminga baixinho, no quarto ao lado. Enquanto observa o filho, inclinada no berço, as lágrimas enchem os seus olhos, pensando na fragilidade do seu pequeno. Pega-o no colo com extremo cuidado. Senta-se na poltrona do quarto e como faz tôdas as noites, fica horas na mesma posição. O pensamento de Ruth volta sempre ao mesmo ponto... — «Não posso me acovardar. Se acontecer o pior, terei fôrças. Estou assustada sem razão. Não entendi o que o médico disse... Meu filho é apenas raquítico. Farei o impossível para vê-lo curado, igual aos outros! Entregar-me-ei de corpo e alma. Desejei que êle fôsse belo. Jamais cogitei... essas coisas só acontecem com os outros... Não com a gente. Não posso pensar mais coisas desagradáveis. Vou me dominar. Estou ficando nervosa, relaxada. Mudarei de vida! Preciso me cuidar. — Continua pensando Ruth. — Amanhã irei ao cabelereiro, farei compras... Mamãe cuidará de Arnaldinho, com prazer. Como adora o neto! Coitada, seu único neto... Eu estava pensando... Irei ao cabelereiro, comprarei blusas, saias. Preciso arrumar meu guarda roupa, desde que tive bebê... — Adormece fazendo planos, no esfôrço de se distrair. Planos desfeitos dias depois...

— «Infelizmente, D. Ruth, — diz Dr. Sílvio com voz pesarosa. — Tenho más notícias. Seu filho é vítima de um raquitismo gravíssimo. Será sempre frágil. Seu desenvolvimento se fará com grande atraso.»

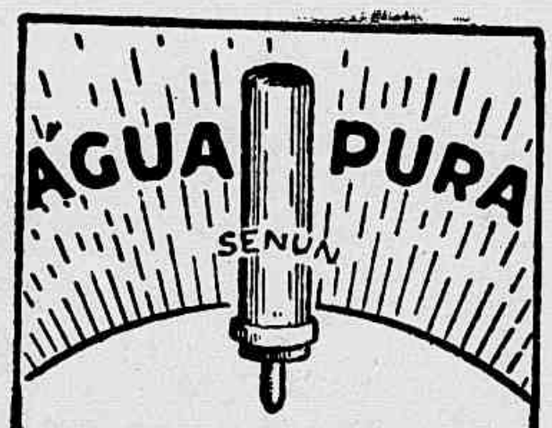
Enquanto o médico falava, Ruth tudo ouvia como se as palavras dêle fôssem uma condenação esperada há muito tempo... Depois as instruções do tratamento, esperanças... Saiu do consultório como uma autômata... Em casa, atira-se na cama e chora amargamente. — «Estou pagando caro minhas faltas. Sempre fui egoísta. A vida dos outros pouco me interessava. Tive tudo em minhas mãos para ser feliz e sempre fui insatisfeita... Reconheço o quanto era mesquinha, fútil. E isso me faz mal. Não quero que tenham pena de mim. Enfrentarei tudo de cabeça erguida. — Ruth com grande auto-domínio se prepara com cuidado para receber o marido e dar a triste notícia da melhor maneira possível. Depois de conversarem até esgotar o assunto, tristemente Arnaldo procura consolar a espôsa que se fecha em seu sofrimento... Êle se desespera. — «Para que Deus nos deu êste filho? Jamais serei pai novamente! Tudo farei para impedir... Não merecemos tamanha provação.

A vida continua... Arnaldo para se atordoar, entrega-se ao trabalho, às diversões, enquanto Ruth vive exclusivamente para o filho doente. Os pais, o marido desconhecem aquela mulher de fibra que cerca a criança de todos os cuidados, incansável.

Arnaldinho já com três anos, mal dava uns passos, sempre ajudado por alguém. No parque infantil, onde as crianças brincavam, êle, sentado em seu carrinho, puxado pela jovem mãe, passeava. Pequenino, pálido os olhos enormes, acompanhando com interêsse a brincadeira dos outros. Enquanto empurrava o carro, Ruth mais uma vez acalentava a idéia que últimamente lhe vinha à cabeça... — «Terei outro filho. Como conseguirei convencer Arnaldo a concordar comigo? Êste meu pobre filho, foi um acidente. Terei outro sadio... Ainda agradeço a Deus ter poupado a mente do meu Arnaldinho. Como êle é inteligente e sensível! Ensiná-lo-ei a não ser infeliz. Quando se vê uma criança como êle, pergunta-se para que nasceu... Houve significado para o nascimento do meu filho. Êle deu finalidade à minha vida vazia... Provou que u'a mulher que nunca havia dado provas disso, afinal tinha um coração capaz de dar amor.

PÊLOS, ELIMINE-OS COM DEPILATÓRIO EM PÓ

Atendemos pelo reembôlso
LABORATÓRIO VINDOBONA
Rua Uruguaiana, 104 - 5º Tel. 52-7700 - RIO
PEÇA INFORMAÇOES GRATIS



SAÚDE SEGURA
SÓ COM VELAS ESTERILISANTES
SENUN

DESPORTISTA !

ENRIQUEÇA SUA BIBLIOTECA COM ESTAS OBRAS DE RENOME INTERNACIONAL

ALMANAQUE DOS DESPORTES EM TODO O MUNDO

Uma Revista Que Trata de Todos os Desportos, 2 edições anuais (junho e dezembro) com 196 páginas — assinatura Cr$ 50,00.

OS DESPORTOS EM TODO O MUNDO

2 volumes com 1.300 páginas — Cr$ 350,00.

EVOLUÇÃO DOS DESPORTOS ATRAVÉS DOS TEMPOS

Cr$ 126,00, o volume registrado.

Remessas por cheque, vale postal, ou registrado com valor.

Pedidos ao autor:
ADOLPHO SCHERMANN
Largo de S. Francisco, 26 —
Sala 1221 — Tel.: 48-8038 —
Rio de Janeiro.

SERVIÇOS GRÁFICOS

Esmerada impressão de livros, revistas, folhetos, a uma ou várias côres. Entrega sem grande demora. Rua Riachuelo, 414, 2º pavimento, oficinas de Vida Doméstica.

OS LIVROS SEM MESTRE, DE INGLÊS, ESPANHOL e FRANCÊS, do Prof. R. Reinaldo Rigo, são os melhores auxiliares dos estudantes e os preferidos em todo o Brasil.

LABORATÓRIO DE ANÁLISES CLÍNICAS

PROF. ERASMO LIMA E DR. ARNALDO COELHO

(Diplomados pelo Instituto Oswaldo Cruz).

R. S. José, 85 — 6º andar — Salas 611-612 — Edifício Candelária
Fone 42-5748

Exame de urina, sangue, fezes, escarro, pus, serosidade e líquido cefalorraquidiano. Provas funcionais. Diagnóstico precoce da gravidez. Vacinas autógenas, Sôro-diagnóstico da sífilis (reações aprovadas pelo Cong. de Sorologia de Copenhague). Tubagens gástricas e duodenal. O Laboratório encarrega-se do preparo de antígenos e reagentes.

Aberto das 9½ às 11½ e das 14½ às 19 horas.

BOAS FESTAS

Nesta pequena nota, desejamos levar a todos os nossos leitores, colaboradores, fornecedores e amigos, os nossos agradecimentos pelos votos de Boas Festas que nos enviaram. A todos, e principalmente aos que a seguir mencionamos, desejamos reciprocamente um Anc Feliz.

Arnaldo Niskier
Bloch Editôres S. A.
Provincial Paper, Limited
Joshua B. Powers, Ltd.
Holmens Bruks Och Fabriks Aktiebolag
O Globo
Cia. Internacional do Brasil
Elevadores Suwis do Brasil S. A.
Companhia Telefônica Brasileira
Indústria de Pastas e Envelopes Continental Ltda.
J. Walter Thompson Company do Brasil
Yvette And Company
Biblioteca Popular de Copacabana
Associação Brasileira de Rádio
Oswaldo Leite Rocha
Instituto de Pesquisas e Estudos de Mercado
Liga Libanesa do Brasil
Companhia Importadora Sueca Ltda.
Leje & Thurne A/A (Suécia)
Banco Real Brasileiro S. A.
Clube de Regatas Vasco da Gama
Intendência da Aeronáutica
Ch. Lorilleux S. A. (Tintas)
Zofia And Edward A. Chmurzynski
Cia. T. Janér Comércio e Indústria
Dr. João M. de Lacerda Neto
Banco Português do Brasil S. A.
Teixeira, Caldas, Montenegro & Cia.
Biblioteca do Exército
G. Schürfeld Co.
Representações Sobrasil S. A.
Atlantic Refining Company of Brazil
Usina de Ácidos Brasil
Agência Marítima Johnson S/A
Instituto Nacional do Mate
Der. Roland Offsetmaschinenfabrik Faber & Schleicher Ag.
Rachid José Abrahão
Nemaza de Papéis Ltda.
Homsi, Irmão & Cia.
Banco Andrade Arnaud S. A.
Manoel de Moraes Talina
Roberto M. Braga
Urti & Cia. Ltda.
Marilusa
Paulo de Castro
Du Pont do Brasil S. A.
Agência Rademaker
José Narciso Ferreira Filho
H. Schneiker & Cia.
Grümey S. A.
Grant Advertising
Tintas Supercor Ltda.
O Dia
A Notícia
Chagas Freitas
Banco de Crédito Real de Minas Gerais S. A.
Intelectual
Keller Weber S. A.
Fundição de Tipos Modernos S. A
Irmãos Guerra Ltda.
Rádio Rio de Janeiro
Anunciadora Lema S. A.
Biblioteca Infantil Carlos Alberto
D'Olne, Cia. de Tecidos «Aurora»
Inter-Americana de Publicidade S. A.
Mar Del Prata Filmes
Banco Comércio e Indústria de Minas Gerais S. A.
Myrtes (Kit)
Tecnigráfica S. A.
Instituto de Pesquisas e Estudos de Mercado
Rosária Meireles Kitzinger
Oswaldo S. Costa
Instituto Promovendas de Ensino Técnico
Lóide Aéreo
Distribuidora de Publicações Souza S. A.
Octavio Sagebin S. A.
Associação Atlética do Grajaú
Sul América Capitalização S. A.
J. M. M. Publicidade
Museu de Arte Moderna do Rio de Janeiro
Maurício Nabuco
João Carlos Vital
Aloysio de Salles
Niomar Moniz Sodré
Carmem Portinho
L. G. Nascimento Silva
Nelson Faria Baptista
Organização Diário de Notícias
Walter Rocha
Departamento Regional do SESI do Distrito Federal
M. P. de Carvalho
Banco Comércio e Indústria de Minas Gerais S. A.
Edison Carrilho
Stabilex S. A.
Organização Victor Costa
Editors Press Service, Inc.
Villas Boas Estabelecimentos Gráficos S. A.
L. Martins, Ferreira & Cia.
Alcântara Machado Publicidade Ltda.
Skal Clube do Rio de Janeiro
Companhia Importadora Gráfica Arthur Sievers
Mecânica Veloz Ltda.
Revista dos Bancários
Hugo Cepolla
Companhia Brasileira de Linhas para Coser
Emprêsa Jornalística «São Paulo Press»
Produtos Elétricos Brasileiros S. A. e
Mário Hora Júnior

«DEIXE O CORAÇÃO FALAR»

FLORILÉGIO DE CARTAS DE AMOR FILIAL

Além das "Cartas de Amor Filial" relacionadas nas edições anteriores recebemos mais as seguintes: MIOSÓTIS (para março) "Therê", "Ly", "Criança", "Caçula" — MG", "Lola", "Filhinha", "Caçula — RGS", "Noemia", "Alice", "Elza", "Nora", "Nair", "Alayde", "Lili", "Maria Celeste", "Maria Albertina", "Maria Eulalia", "Zélia"; TULIPA (para abril) "Nice", "Amélia", "Júlia", "Caçula — ES"; LÍRIO (para maio) "Filhinha", "Zelinha", "Gatinha", "Alice"; VIOLETA (para junho) "Abelhinha Misteriosa", "Dedicada — RGS", "Rolinha"; JASMIN (para julho), "Filhinha".

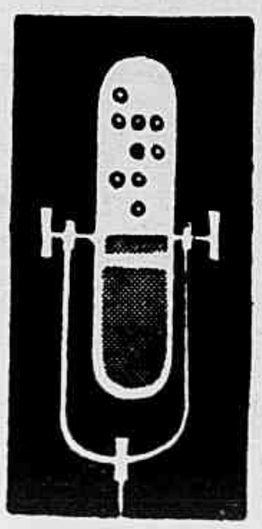
LEIA AS CONDIÇÕES GERAIS DÊSTE CONCURSO NA PÁG. 62

"ILUSTRAÇÃO PARA 3 CONTOS"

Relação dos contos recebidos, até esta página entrar em máquina, para o 2º período (2º ano) no nosso Concurso "1 ILUSTRAÇÃO PARA 3 CONTOS", cujo prazo para o recebimento dos contos dêste 2º período terminou a 30 de janeiro último: "Aquela Mulher", de "Didi"; "Praia e Amor", de "Sereia"; "Aquela tarde", de "Saudosa"; "O Guarda Sol Multicôr", de "Noemia"; "Soraya", de "Túlio"; "Areias malditas", de "Zélia"; "Encontro", de "Feliz"; "Estranha jura", de "Tulipa"; "A nostalgia do mar", de "Pescador"; "Areia fina", de "Peixe"; "Um romance inacabado", de "Floripes"; "A sombra", de "Torquato"; "... e as ondas nada disseram", de "Tolinha; "Sol e Sombra", de "Rosária"; "Juraste amor eterno...", de "Apaixonada"; "As verdes ondas...", de "Marota"; "Ponto 6", de "Banhista"; "Nunca mais voltaste", de "Ilusão"; "O anzol", de "Sócrates"; "Onde quer está a sorte", de "Triste".

LEIA AS CONDIÇÕES GERAIS DÊSTE CONCURSO NA PÁG. 48

NOVA FIGURA BÁSICA



4 VÊZES, EM CADA 5
QUE V. LIGA
HÁ UM BOM DISCO
TOCANDO NA

RÁDIO
EXCELSIOR

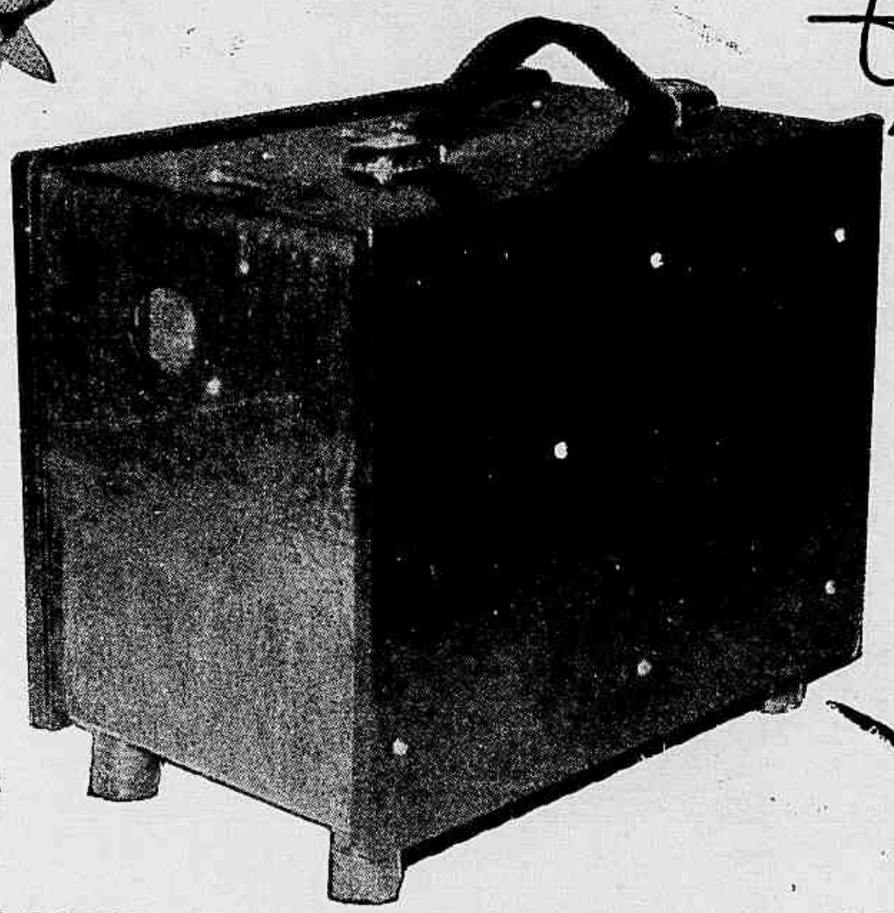
Surgiu a nova programação da Excelsior – e de repente ficou muito mais gostoso ouvir rádio! Música brasileira... música fina... música de jazz... todos os dias, até a madrugada! Na "nova" Rádio Excelsior, nunca passam mais de 40 segundos entre cada gravação musical!

Lembre-se: Entremeada à melhor música do mundo, a Excelsior continua oferecendo a mais completa cobertura de turfe da cida·le!

DE SÃO PAULO, em 670 kc e ondas curtas, 31 m
uma emissora da ORGANIZAÇÃO VICTOR COSTA

Projete

Em Sua Casa Ou na Casa de Seus amigos, as Cenas Agradáveis que filmou!



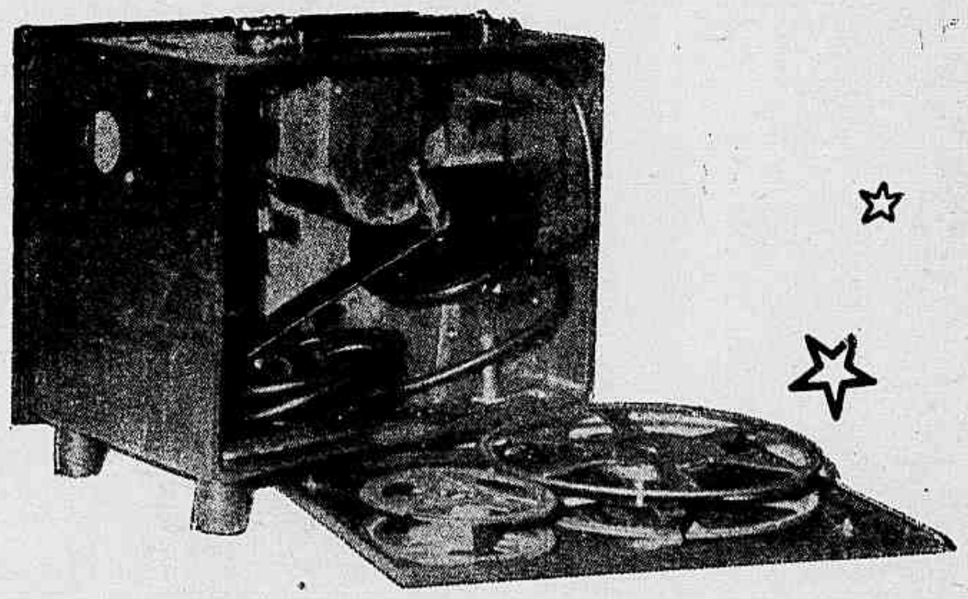
BARLAM — CACIQUE

É UM PROJETOR PORTÁTIL DE 16 M.M, DE ABSOLUTA NOVIDADE, PRÁTICA E REVOLUCIONÁRIA, PARA ADULTOS, JOVENS E CRIANÇAS.

Apresentado em forma de maleta, para fácil transporte, Barlam - Cacique contém, no interior, um moderno e completo equipamento ótico e mecânico para projetar filmes de 16 mm.

A montagem do projetor com os acessórios contidos dentro da maleta, é extremamente fácil, apresentando, então, linhas e características verdadeiramente revolucionárias.

- **Nitidez de projeção surpreendente**
- **Tela de 1,50 x 1,50**
- **Fácil montagem e manejo, mesmo para crianças.**
- **Lâmpada comum, de fácil substituição.**
- Apresentado em plástico fenólico, resistente e de perfeito acabamento.



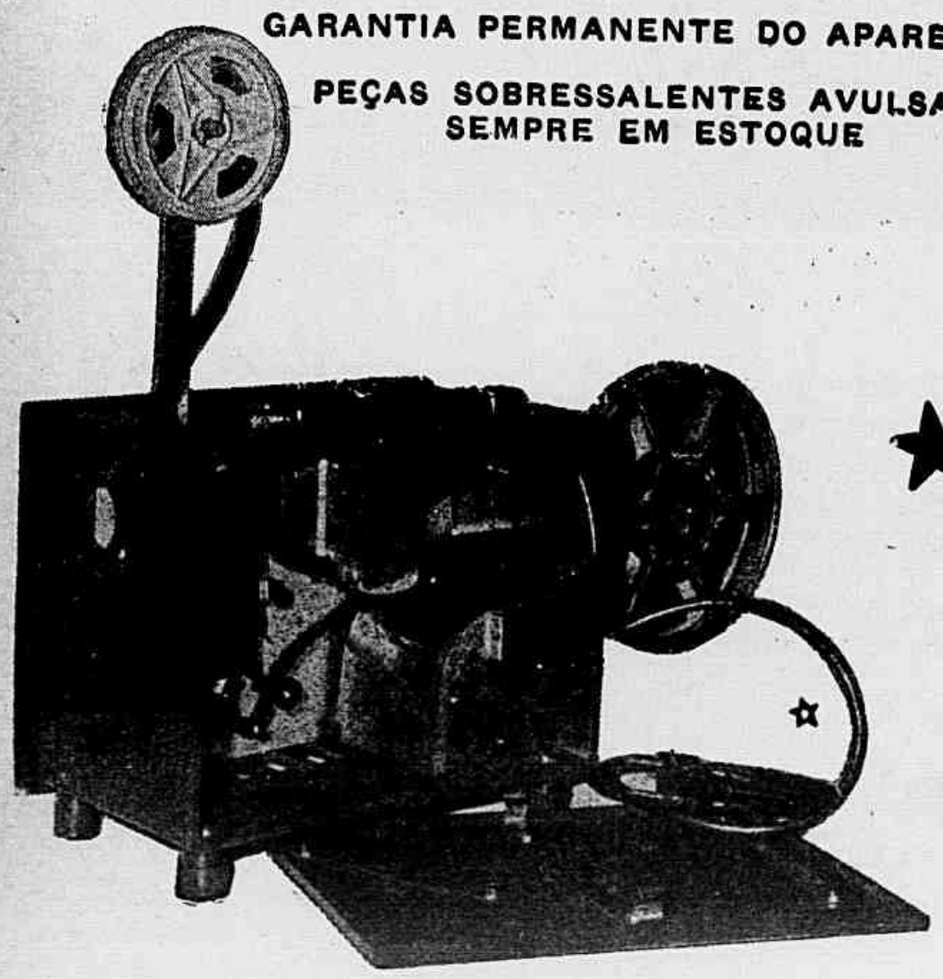
Preços de BARLAM - CACIQUE

Projetor manual, adaptável a qualquer corrente, bastando mudar a lâmpada comum ..... Cr$ 3.000,00

Projetor equipado com motor elétrico, totalmente automático, para a voltagem que fôr indicada.. Cr$ 6.000,00

GARANTIA PERMANENTE DO APARELHO

PEÇAS SOBRESSALENTES AVULSAS SEMPRE EM ESTOQUE



LOCAIS DE VENDA

CASAS DE BRINQUEDOS
CASAS DE ÓTICA

PEÇA PELO REEMBÓLSO POSTAL, JUNTANDO AO PEDIDO CR$ 500,00 PARA O MODÊLO MANUAL E CR$ 1.000,00 PARA O MODÊLO COM MOTOR.

À Cines Barlam
Caixa Postal 2981 — Rio de Janeiro

1 Barlam-Cacique manual ..... Cr$.....
1 Barlam -Cacique com motor ..... Cr$.....

Cr$.....

sem mais despesas

Nome .....
Rua .....
Localidade ..... Est. .....
Voltagem local

Para revenda : **Produtos Plásticos SIJ. Ltda.**
R. Bruno Seabra, 173 — Tel. 29-1879 — RIO

Bandeja "Pompadour"

ATENÇÃO!

Vejo-me na obrigação moral de apresentar às minhas queridas leitoras, um dos belos trabalhos da competente artista Ildete Nabuco Teixeira executado numa de suas aulas. Infelizmente, não lhe foi possivel continuar lecionando, nem expôr por mais tempo seus belissimos trabalhos, principalmente em côco e seus derivados por ser chamada à sua cidade natal, Aracaju, a fim de atender aos muitos compromissos programados. Muito embora, eu não possa reproduzir êste belo trabalho, tal qual foi executado posso assegurar que é um belissimo prato e uma ótima sugestão para um jantar americano. Parabéns Ildete! — "Tia" Cacilda.

Tome uma tábua redonda, com 60 cm de diâmetro e forre-a com papel laminado grosso. No centro da bandeja, coloque uma melancia pequena, previamente preparada. Lave e enxugue bem, passe uma flanela por fora a fim de dar brilho, corte em cima, a ponta para fazer a tampa. Esvassie tôda a melancia, enxugue-a bem e cole ao redor, por fora, figurinhas de decalcomania. (Estas ficam ao gôsto de quem as prepara). Na parte cortada faça dois furinhos e aí coloque um arame coberto com celofane e faça assim uma alça. Aí, dê um laço de fita e termine com um caixinho de cerejas ou uvas.

Encha esta melancia com camarões refogados com todos temperos e misturados com um bom môlho de maionese.

Junte a melancia, coloque alface cortade em tiras finas.

Coloque em sentido vertical, diversos legumes, uns passados em manteiga e cebola fritas, outros passados num môlho suave de azeite, sal e vinagre. Coloque uns ao lado dos outros camadas de: "petit-pois", cenouras em quadradinhos, vagens, batatas, chuchus, (tudo em pedacinhos). Na extremidade da tábua, coloque fôlhas verdes claro, de alface (use fôlhas novas). Entre a alface e os legumes, coloque novamente os legumes (êstes cortados em bolas, há cortadores especiais) acrescidos de bolas de melancia, uvas verdes, azeitonas pretas etc.

O contraste das côres, dão muito graça ao prato.

arte culinária

Cacilda T. Seabra

Inspetora dos Cursos de Culinária da «Societé Anonyme du Gaz»

Cr$ 100,00 cada exemplar bem encadernado com **390 pág.**
Descontos especiais aos revendedores.
Pedidos à **LIVRARIA ACADÊMICA**
(Distribuidora exclusiva) 49, R. Miguel Couto, **49-Rio**
Remessas pelo **REEMBÓLSO POSTAL**
mais Cr$ 10,00
A VENDA EM TÓDAS AS LIVRARIAS
Casa Matos, Casa Cruz etc.

MENU DO MÊS

ALMÔÇO :

Salada em fantasia
Fígado em palitos
Bananas com creme

JANTAR :

Creme de feijão soja
Porco assado com abacaxi
Torta de palmito
Martinadas

"SALADA EM FANTASIA" — Cozinhe batatas já picadas, misture-as com cebola ralada, salsa picadinha e uma porção de môlho de maionese, bem temperado e consistente, de modo que firme bem as batatas.

Arrume estas, no centro de um prato, num montinho, com mais ou menos a altura de uma cuia de queijo.

À parte, lave muito bem e seque bastante um bonito pé de alface paulista.

Arrume esta alface, começando no meio com as fôlhas novas e assim sucessivamente até formar o mesmo pé de alface, dando assim o aspecto de ter apenas no prato a alface. Enfeite ao redor com ovos cozidos e cortados ao meio, pelo comprimento, rosas de tomates e azeitonas, estas no meio das gemas. Sirva azeite e vinagre no galheteiro.

FÍGADO EM PALITOS — Corte o fígado em pedacinhos, depois de bem lavado e escorrido.

Tempere-o com caldo de limão, alho, sal e cebola ralada.

Tome pedacinhos de "bacon" e vá enfiando em palitos, os pedaços de fígado e "bacon" até encher o palito e frite em gordura quente. À parte, prepare com manteiga, 1 colher de massa de tomate, 2 tomates passados no espremedor, cebola ralada e pimentão também ralado, um bom môlho. Junte sal e um cálice de vinho branco sêco. Regue os palitos com êsse môlho, polvilhe com salsa picadinha, torrada e sirva com torradinhas bem amanteigadas ao redor.

Um jantar saboroso, uma sobremesa deliciosa, pedem depois Café Globo — bom até à úl-ti-ma gôta.

BANANAS COM CREME — Frite algumas bananas e arrume em prato que vá ao forno e à mesa, uma camada de bananas, uma de creme feito com 6 gemas batidas com 6 colheres de açúcar e 6 colheres de vinho do Pôrto.

Encha o prato sempre intercalando com o creme. Polvilhe com canela, deite as claras batidas como para suspiro, com 6 colheres de açúcar e leve ao forno muito quente.

Descubra o segrêdo dos bolos macios, leves e gostosos usando o Fermento em Pó Bhering.

CREME DE FEIJÃO SOJA — Ponha de môlho em um punhado de sal, 250 g de soja. Depois de 24 horas, descasque todo o feijão e leve-o ao fogo com bastante água, um pedaço de carne, 2 cenouras, 1 alho porro e sal. Deixe cozinhar lentamente até que possa passar o feijão no liquidificador (êle é muito duro). Se ficar muito grosso o caldo, junte mais um pouco dágua. Dê mais uma fervura, adicione 1 colher de manteiga e sirva com bolinhos de queijo.

"PORCO ASSADO COM ABACAXI" — Tome a perna do porco, lave-a muito bem, passe limão e tempere-a com sal, alho, louro, pimenta-do-reino (esta carne requer um pouco de pimenta-do-reino) e cubra-a com vinho branco sêco. Deixe nessa vinhas d'alhos de um dia para o outro.

Esquente bem o forno, coloque a perna de porco na assadeira e deixe assar em forno bem forte, os 15 primeiros minutos, depois diminua o calor do forno e vá regando de vez em quando com o próprio môlho até que a carne fique macia e corada.

Sirva já cortada e recomposta a perna e ao redor, coloque fatias de abacaxi de compota sôbre fatias de presunto.

"TORTA DE PALMITO" — *Massa*: 3 xícaras de farinha de trigo. Abra esta farinha em cova e no centro ponha, 1 boa colher de manteiga, 2 colheres de banha, 1 gema, 1 ôvo inteiro e sal ao paladar.

Misture primeiro êstes ingredientes e depois una-os à farinha. Trabalhe pouco na massa. Asse primeiro a massa e depois encha-a com creme de palmito que se prepara da seguinte maneira: Doure 1 colher de manteiga com 2 colheres de farinha de trigo. Junte aos poucos 1½ copo de leite. Condimente com sal. Junte o palmito picadinho e 2 gemas. Cozinhe tudo e se o creme ficar muito grosso, junte a água dos palmitos. Despeje êste creme sôbre a massa assada e enfeite por cima com ovos cozidos, cortados ao meio ou em fatias sobrepostas, terminando com uma flor de tomate.

MARTINADAS — Corte fatias de pão de leite (retire as côdeas) unte-as bem com manteiga, passe sôbre esta, uma camada de queijo em pasta e leve ao forno muito quente apenas para derreter o queijo.

À parte, prepare uma calda com 2 xícaras de açúcar e ½ xícara dágua. Dê o ponto de fio, junte 1 cálice de Martini e regue as fatias.

Sôbre cada fatia coloque um pêssego de compota e enfeite com creme "Chantilly".

Com Chocolate em Pó Bhering, você poderá preparar bolos, doces, sorvetes, cremes, pudins etc. Simples, prático e delicioso.

Variedades

BÔLO DE REIS

Bata muito bem, 250 g de manteiga com 250 g de açúcar. Junte aos poucos 6 gemas, 1 colher de chá de canela em pó, um pouco de raspa de noz-moscada, raspa de meio limão e uma pitada de sal.

Depois de bem batido, adicione ½ copo de vinho do Pôrto. Misture bem e adicione 200 g de farinha de trigo, 50 g de creme de arroz ou fécula de batatas peneirados com 1 colher de chá, de fermento em pó.

Por último adicione as 3 claras em neve. Forno quente.

Atenção!

Êste bôlo fica mais gostoso se ao bater o açúcar com manteiga, juntar passas, já com antecedência postas de môlho em vinho do Pôrto, frutas cristalizadas e pedaços de marmelada e... pequenas lembranças enroladas em papel celofane.

Enfeite à vontade.

***

MEIAS-LUAS
(petit-four)

100 g de açúcar
200 g de manteiga
200 g de farinha de trigo
1 gema
Raladura de limão verde
Baunilha.

Amassar sem trabalhar muito e fazer rolinhos, dando-lhe a forma de ½ lua.

Uma vez assados, banhe as pontas da meia-lua, com uma calda de chocolate.

Faça a festa em sua casa oferecendo as deliciosas Balas e Bombons Bhering. Variedade e qualidade.

***

DOCINHOS DE BANANA "ROYAL"

Esta receita foi-me oferecida por uma amiga. Fiz e gostei muito, por ser fácil, saborosa e bonita.

Ei-la: Misturar 3 xícaras de bananas "prata" bem amassadas. Juntar 2 xícaras de açúcar, 1 pacotinho de gelatina Royal (framboeza ou morango).

Levar ao fogo até tomar ponto de enrolar. Fazer bolas, passar em açúcar fino e pôr em cima um confeito prateado.

***

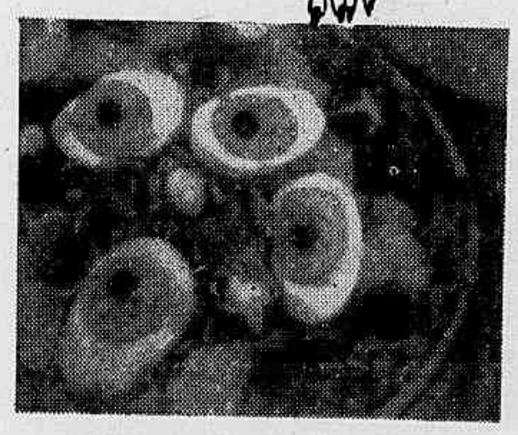
LARANJINHAS

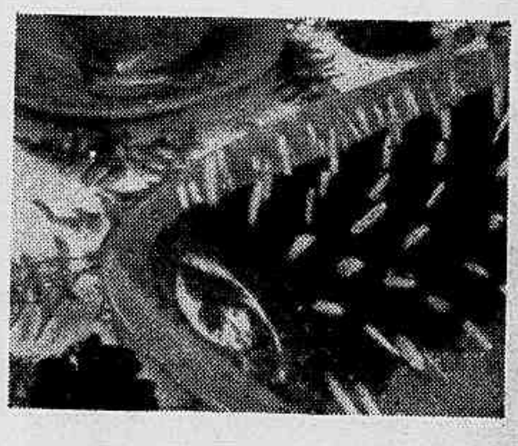
Raspe 8 cenouras grandes, lave-as muito bem e leve-as a cozinhar com água e cascas de 3 laranjas, das quais não se deve tirar a parte branca.

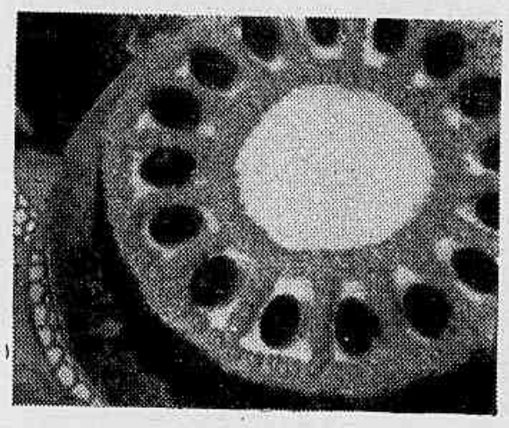
Depois de bem cozidas as cenouras, põe-se a escorrer,

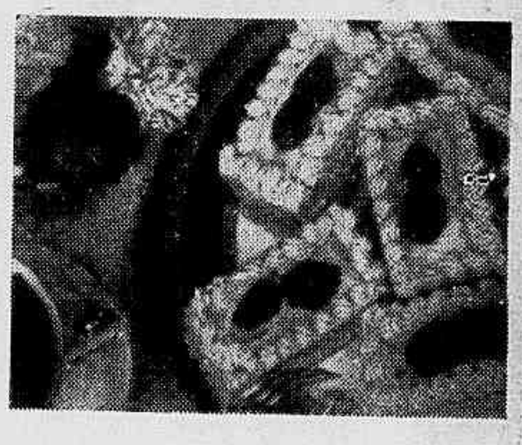
(Continua na página 74)

Suas amigas
ficarão encantadas com as
novas receitas
MAIZENA
que você encontrará no novo
"Meu livro de receitas"
Uma coleção de 90 receitas, deliciosas e econômicas!









EXPERIMENTE ESTA, COMO EXEMPLO!

BOLINHAS DE MAIZENA

Misture três xícaras de "Maizena" com uma xícara de açúcar e um ôvo. Misture depois manteiga suficiente para ligar bem a massa. Deixe que esta descanse cinco minutos e faça depois as bolinhas, que serão enfeitadas com 1 garfo.
Fôrma untada e forno quente, durante cinco minutos.

E agora, é só pedir o seu exemplar grátis enviando-nos o cupão abaixo:

Amido de Milho MAIZENA M 59
Caixa Postal 8006 — São Paulo
GRÁTIS! Peço enviar-me o novo "Meu Livro de Receitas"

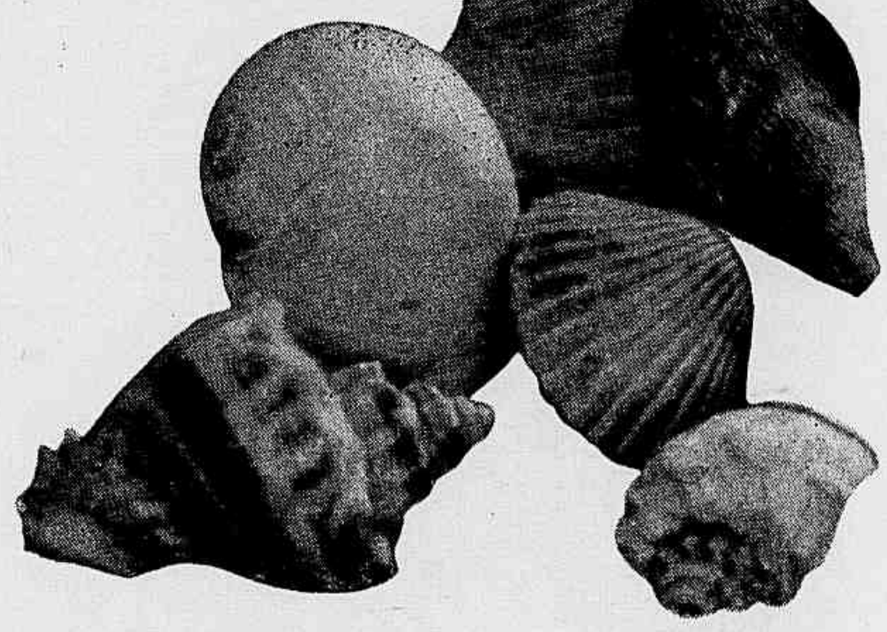
Nome _____

Rua _____

Cidade _____ Estado _____

com Maizena tudo é
muito mais fácil e gostoso!

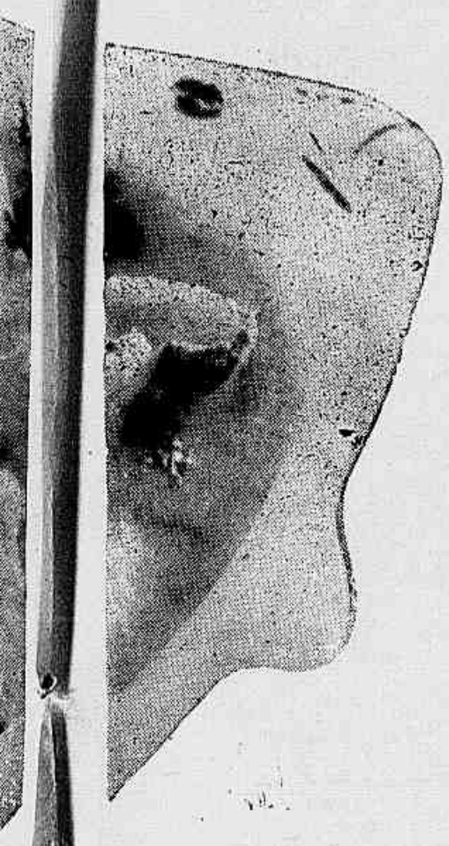
Mariscos



CAMARÕES ENSOPADOS

Limpam-se e lavam-se ½ quilo de camarões, e cozinham-se em água e sal. Lavam-se, as fôlhas de espinafre fresco e cozinham-se em separado, com água e sal. Refoga-se o espinafre depois de escorrido, em um pouco de manteiga e cebola cortada miúda e dourada. Deita-se o espinafre no fundo de uma fôrma. Sôbre o espinafre deitam-se os camarões cozidos. Faz-se um môlho branco com: uma colher (sopa) de manteiga, uma xícara de farinha de trigo, uma xícara de leite frio, duas xícaras de água, na qual ferveu o camarão, uma pitada de sal e uma de pimenta em pó, ½ xícara de creme de leite, uma xícara de queijo tipo Parmesão ralado, e derrama-se sôbre os camarões. Serve-se o prato bem quente.

Nota: O prato acima preparado, também pode ir ao forno: 5-10 minutos. Sugestão de Heinz — United Overseas Press —



LAGOSTA ASSADA

INGREDIENTES

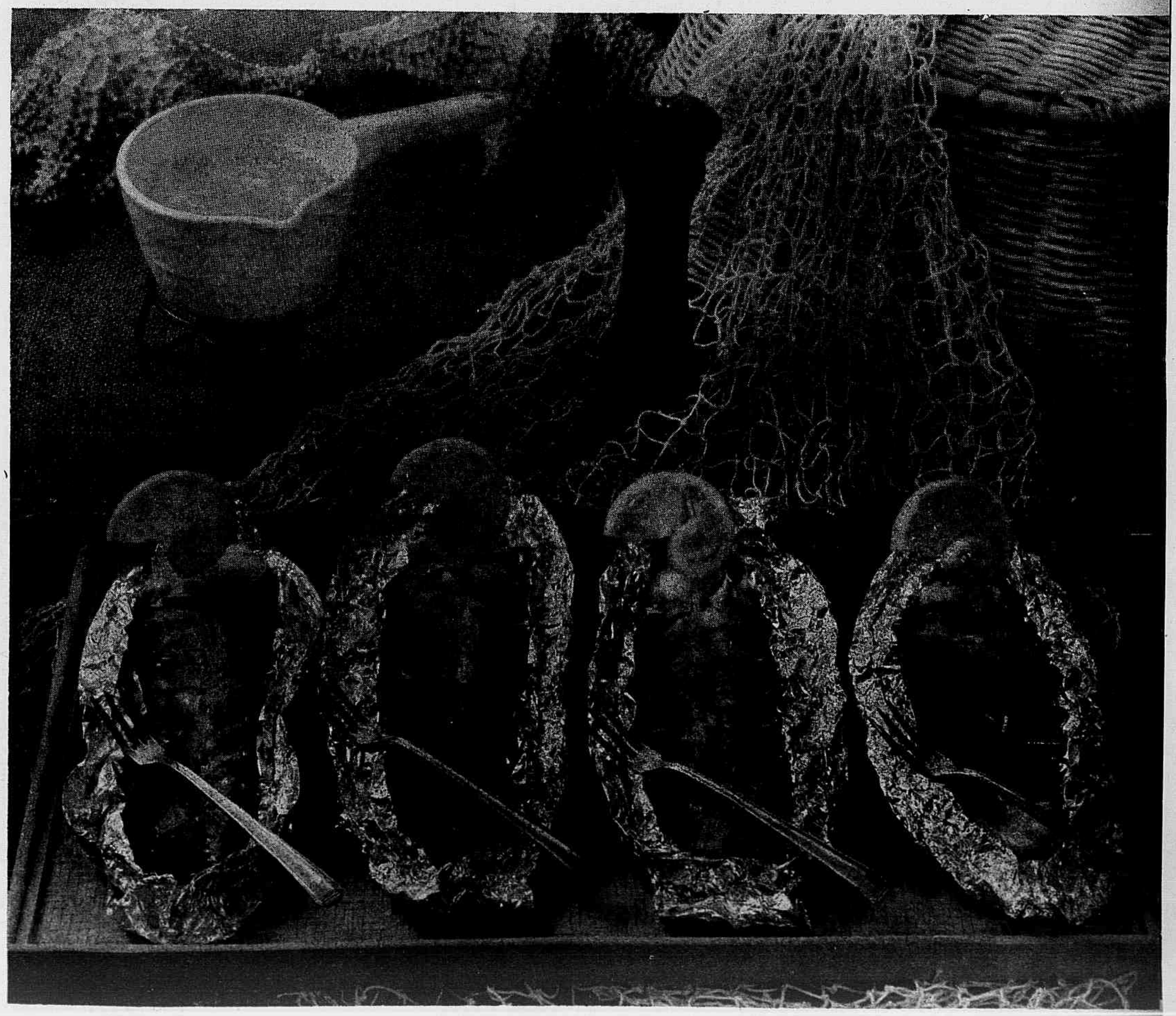
½ quilo de lagosta (devidamente limpa) congelada
2 colheres de sopa de manteiga

MANEIRA DE PREPARAR

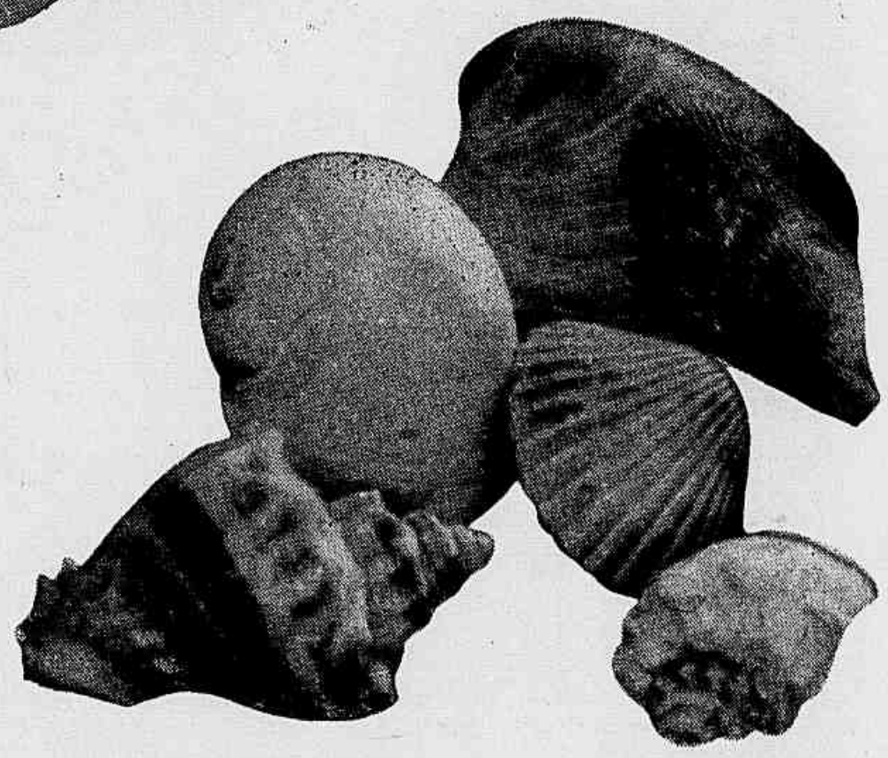
1 — Descongele os corpos da lagosta.
2 — Separe a carne da casca e retire a membrana.
3 — Coloque os corpos da lagosta no centro de papel de alumínio grosso; ponha manteiga por cima.
4 — Levante os lados do papel de alumínio e dobre, fechando bem.
5 — Coloque os embrulhos de papel de alumínio num tabuleiro de assar.
6 — Asse durante 20 minutos.
7 — Sirva os embrulhos abertos com pedaços de limão.
8 — Dá para duas pessoas.

Convém preparar os corpos da lagosta na noite anterior ou na manhã anterior à ocasião de servir. Ponha para gelar os embrulhos antes de ir para o forno. Quando estiver na hora de servir, asse como indicado, dando mais uma margem de cinco minutos além do tempo determinado.

Para ficar melhor, convém dar um toque de "gourmet", ajuntando, além do limão, um môlho de manteiga. Sugestão de Alcoa. (Foto Transworld).



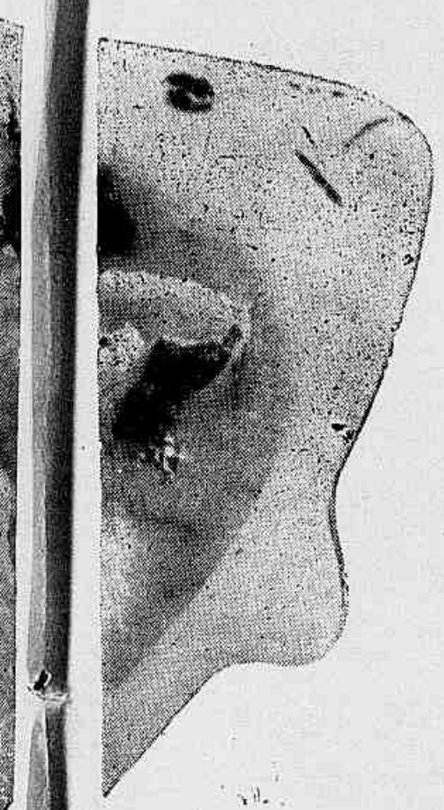
Mariscos



CAMARÕES ENSOPADOS

Limpam-se e lavam-se ½ quilo de camarões, e cozinham-se em água e sal. Lavam-se, as fôlhas de espinafre fresco e cozinham-se em separado, com água e sal. Refoga-se o espinafre depois de escorrido, em um pouco de manteiga e cebola cortada miúda e dourada. Deita-se o espinafre no fundo de uma fôrma. Sôbre o espinafre deitam-se os camarões cozidos. Faz-se um môlho branco com: uma colher (sopa) de manteiga, uma xícara de farinha de trigo, uma xícara de leite frio, duas xícaras de água, na qual ferveu o camarão, uma pitada de sal e uma de pimenta em pó, ½ xícara de creme de leite, uma xícara de queijo tipo Parmesão ralado, e derrama-se sôbre os camarões. Serve-se o prato bem quente.

Nota: O prato acima preparado, também pode ir ao forno: 5-10 minutos. Sugestão de Heinz — United Overseas Press —



LAGOSTA ASSADA

INGREDIENTES

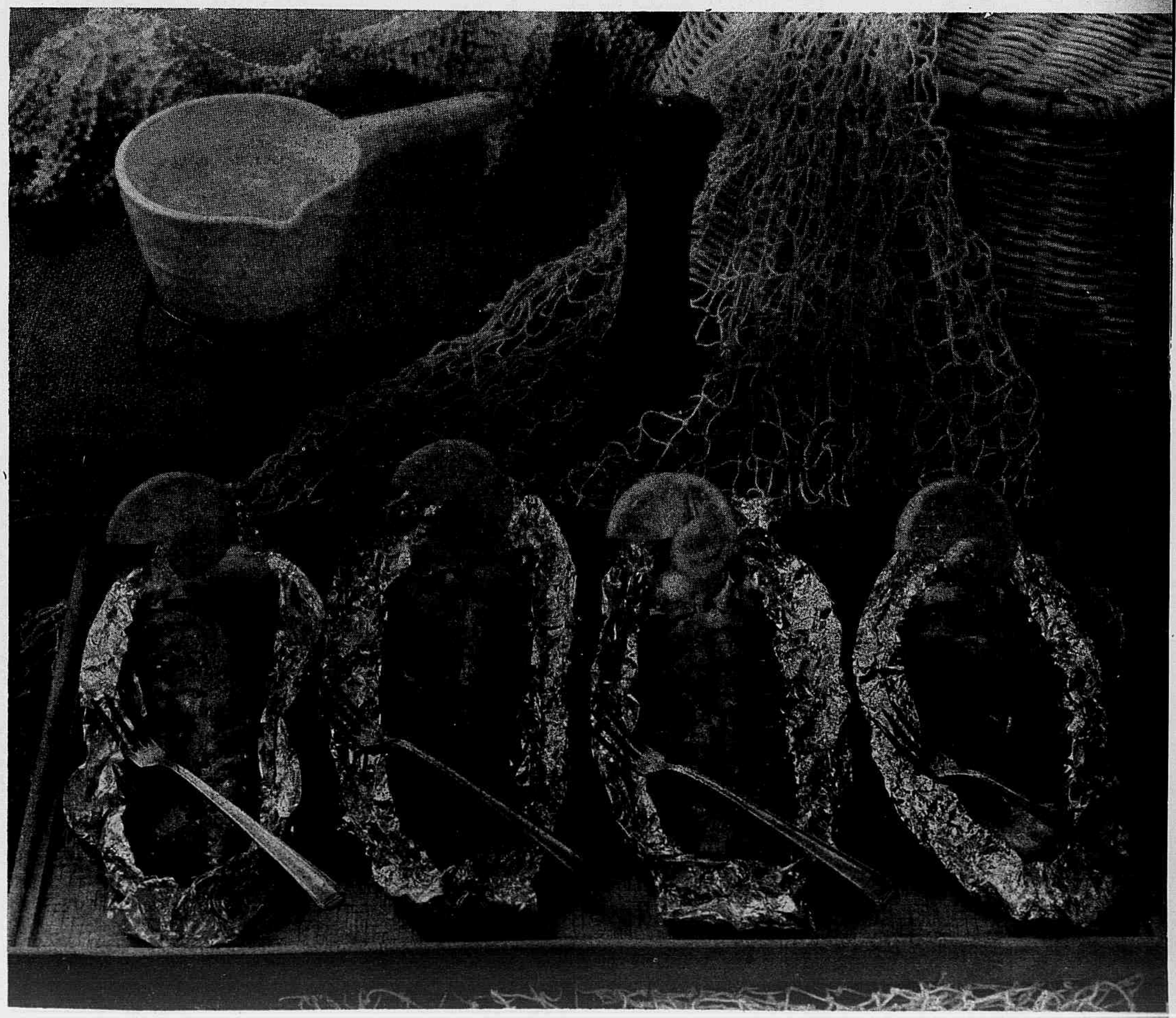
½ quilo de lagosta (devidamente limpa) congelada
2 colheres de sopa de manteiga

MANEIRA DE PREPARAR

1 — Descongele os corpos da lagosta.
2 — Separe a carne da casca e retire a membrana.
3 — Coloque os corpos da lagosta no centro de papel de alumínio grosso; ponha manteiga por cima.
4 — Levante os lados do papel de alumínio e dobre, fechando bem.
5 — Coloque os embrulhos de papel de alumínio num tabuleiro de assar.
6 — Asse durante 20 minutos.
7 — Sirva os embrulhos abertos com pedaços de limão.
8 — Dá para duas pessoas.

Convém preparar os corpos da lagosta na noite anterior ou na manhã anterior à ocasião de servir. Ponha para gelar os embrulhos antes de ir para o forno. Quando estiver na hora de servir, asse como indicado, dando mais uma margem de cinco minutos além do tempo determinado.

Para ficar melhor, convém dar um toque de "gourmet", ajuntando, além do limão, um môlho de manteiga. Sugestão de Alcoa. (Foto Transworld).

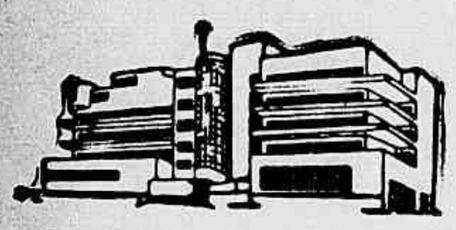


CASA DE SAÚDE E MATERNIDADE ARNALDO DE MORAES

Telefone: 57-8110

PARTOS

Cirurgia de homens e mulheres



Parto com assistência médica, internação por 4 dias, em quarto de Cr$ 900,00 diários — Cr$ 8.000,00. Operações em geral, tumores do ventre, tumores do seio, tratamento de moléstias de senhoras — Tratamento dos tumores pelo Raio X e pelo radium. Diagnóstico do câncer. Tratamento da esterilidade.

Aceitam-se doentes de médicos estranhos para partos e cirurgia.

RUA CONSTANTE RAMOS, Nº 173 — COPACABANA

DR. HUMBERTO BAHIA

CLÍNICA DE CRIANÇAS

Av. Copacabana, 709 — grupo 508 (esq. Sta. Clara) diàriamente das 14 às 18 horas.

Tel. 27-0780 e 37-4141

MOLÉSTIAS NERVOSAS E MENTAIS — PSICOTERAPIA

CLÍNICA ESPECIALIZADA

DR. EDMUNDO MAIA

Psiquiatra, diretor da Casa de Saúde «Anchieta» — Professor de Higiene Mental da E. P. de São Paulo.

Cons.: R. Araújo, 165 — 8º andar — Fone 34-0790 (Hora marcada) — SÃO PAULO.

DR. VAN DE KAMP

Av. N. S. Copacabana, 709/10º and. — s/1004 — Copacabana

Consultas: diàriamente — Fone 36-0957

DR. MANOEL DIAS PRATES CAMPOS

CIRURGIÃO-DENTISTA

Raios X, Diatermia, Ultravioleta.
Tratamento rápido, sem dor, garantido.

Mais de 20 anos de prática.

Rua Riachuelo, 405 — apt. 14 — Tel. 32-5520

PANQUECA HAVAIANA

INGREDIENTES

2 xícara de farinha de trigo peneiradas
¼ de xícara de açúcar
1 colher de chá de sal
1 colher de chá de fermento
1 colher de chá de casca de limão ralado
4 ovos bem batidos
2 xícaras de leite

MANEIRA DE FAZER

Peneire a farinha, o açúcar, o fermento e o sal numa terrina. Junte a casca de limão ralado. Misture os ovos batidos e o leite; junte aos ingredientes secos, mexendo até ficar uma massa macia. Para cada panqueca, derrame 1/3 de xícara da massa mole numa chapa quente untada levemente. Vire quando surgirem bolhas na superfície e as beiradas da panqueca ficarem sêcas e toste o outro lado. Espalhe abacaxi de compota esmagada em cima de cada panqueca e enrole ràpidamente. Sirva quente com calda de abacaxi. Dá 16 panquecas.

CALDA DE ABACAXI

Misture uma xícara de açúcar mascavo e uma colher de sopa de Maizena numa caçarola. Junte uma xícara de suco de abacaxi sem açúcar e uma colher de sopa de manteiga e ferva três minutos. Adicione uma colher de sopa de suco de limão. Sugestão de "Sprey". (Foto Transworld).

Torne seus quitutes mais apetitosos e saborosos adicionando-lhes Pimenta em Pó Bhering — pureza e sabor.

VARIEDADES — (Continuação)

passando-se em seguida sôbre um pano, para tirar-lhe quanto possível tôda a umidade. Em seguida, passe pela peneira.

Leve ao fogo 250 g de açúcar com um pouco dágua e deixe tomar ponto de fio muito forte. Deixe esfriar um pouco e junte o purê já passado e volte ao fogo até tomar ponto, isto é, que se veja o fundo da panela.

Depois de frio, faz-se bolas, dá-se-lhes o formato de uma laranja passe em açúcar fina, espete um cravo e 2 folhinhas de hera ou papel crepon verde prêso em arame e parafinado.

CARAMELO DE CAFE'

Misture

2 xícaras de açúcar
1 xícara de café forte
1 colher de chá de manteiga
sal
½ colher de chá de creme tártaro

Dê ponto de bala mole.

Deixe esfriar e junte ½ colher de extrato de amêndoas.

Bata e junte 1 xícara de nozes moídas.

Espalhe em pedra mármore e corte em quadradinhos.

(Conclui na página 76)

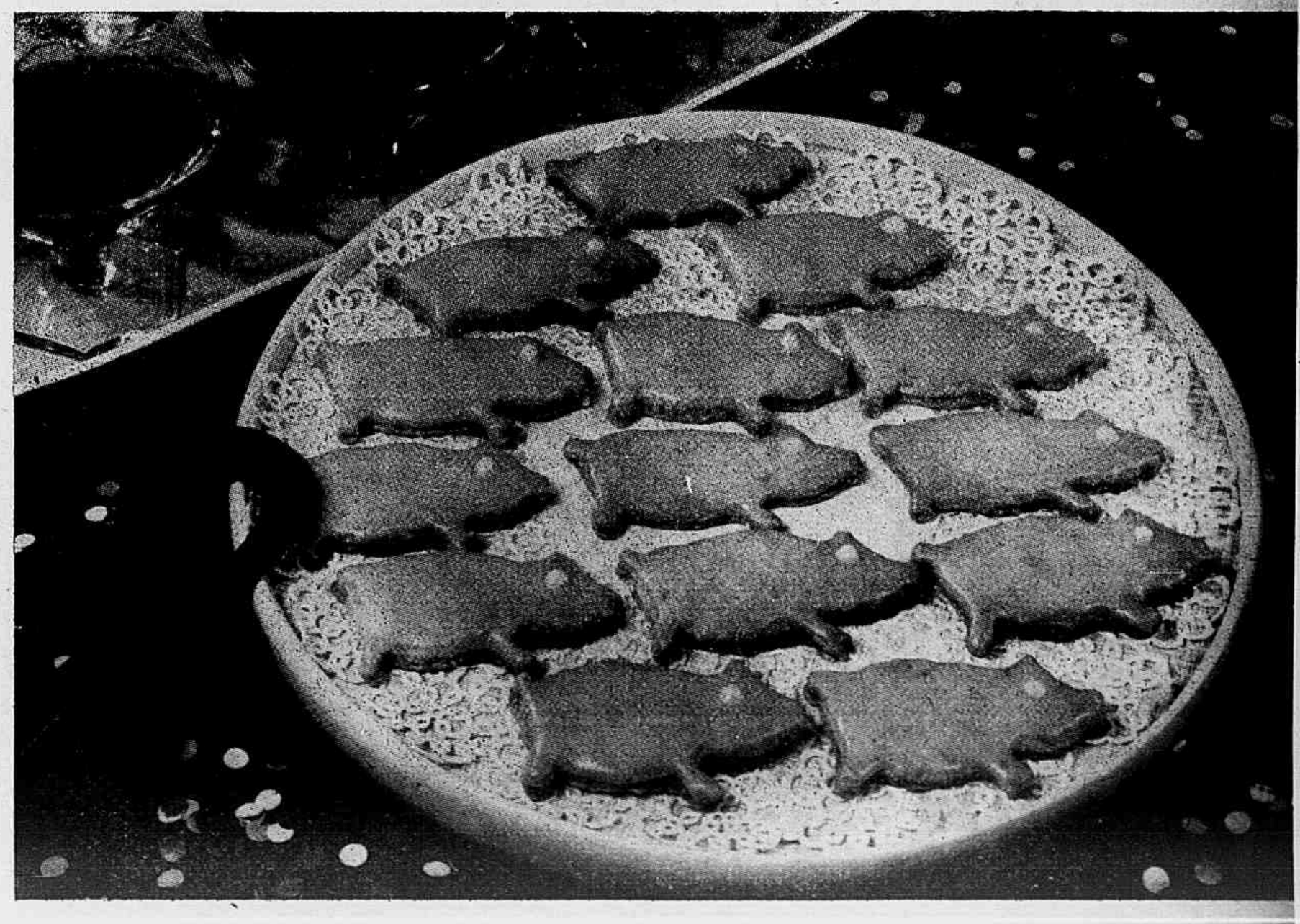
PORQUINHOS DA SORTE

Faz-se uma massa rápida com as mãos de 250 g de farinha de trigo misturada com uma colher (chá), com fermento em pó, uma colher de Maizena, 150 g de manteiga cortada em pedacinhos, 2 ovos inteiros, 1 colher com suco de limão, uma pitada de sal, noz-moscada ralada, de canela em pó e 100 g de açúcar e quando a massa estiver lisa deixa-se descansá-la um pouco. Abre-se depois de 1 hora a massa numa mesa polvilhada com farinha de trigo e recortam-se pequenos porquinhos e assam-se até ficarem dourados. Depois cobrem-se com um glacê feito com 100 g de açúcar de confeitaria peneirado, um pouco de água bem quente e um pouco de groselha (xarope). O ôlho dos porquinhos é feito com glacê branco. Querendo, pode cortar a massa mais fina e unir de dois em dois com qualquer creme ou geléia. — Sugestão Erna Horn.

BISCOITOS DA SORTE

Amassam-se com as mãos 150 g de farinha de trigo, 75 g de manteiga ou margarina fresca, 40 g de açúcar, 1 gema e algumas gotas de limão. Quando a massa estiver lisa, abre-se sôbre uma mesa polvilhada com farinha de trigo e recortam-se biscoitos em forma de fôlhas de trevo, de farraduras e porquinhos, que são o símbolo da sorte. Compra-se um pequeno pedaço de marzipan; que se encontra em qualquer boa bonboniere, amassa-se o mesmo com algumas gôtas de água de rosas e com êle enfeitam-se as ferraduras. Sôbre as fôlhas de trevo passa-se um glacê verde claro feito com um pouco de açúcar de confeitaria misturado com algumas gotas de licor de hortelã e de água quente ou algumas gotas de anilina verde própria para bôlo; as hastes das fôlhas são feitas com glacê marron feito com um pouco de chocolate sólido, desmanchado numa panelinha no fogo, com um pouco de água e espremido com um cartuchinho feito de papel impermeável. Os porquinhos são cobertos com glacê rosa, que é feito como todo o glacê e corado com groselha ou algumas gotas de anilinas própria para bolos. Sugestão Erna Horn.

FELICIDADE PARA SEUS FILHINHOS



APRENDA A CONFEITAR

Nestes quatro livros, Mme. Dolores Botafogo ensina a bela arte de confeitar, bem como a preparação e confecção de flôres de biscuí, apresentando em cada um, mais de 50 modelos em lindas ilustrações coloridas.

SUPLEMENTO 1957

PREÇOS:

Cada volume com mais de 600 páginas, Cr$ 650,00.

REEMBÓLSO:

Rua Osório de Almeida, 76 Urca - Rio de Janeiro - D. F.

ENDEREÇO DO EDITOR:

Av. Erasmo Braga, 299, 8º - C. P. 3436 — Rio de Janeiro — D. F.

MARAVILHA DE CÔCO DA JAMAICA

Eis a receita de deliciosas torteletas de côco, petisco favorito na ilha da Jamaica, sob o nome de "Gisadas".

INGREDIENTES:

3 ovos
¼ de xícara de rum
½ xícara de açúcar mascavo
⅛ de colher de chá de noz moscada
⅛ de colher de chá de canela
1 e 1/3 de xícara de côco ralado bem fininho.

MANEIRA DE FAZER:

Prepare uma massa de torta. Estique-a de modo que fique bem fina. Corte círculos de mais ou menos 12 centímetros de papel de alumínio não muito fino. Corte círculos semelhantes da massa e coloque na fôlha de alumínio. Dobre a fôlha e a massa, apertando dos lados de maneira a fazer forminhas de torta. Bata os ovos, o rum, o açúcar, a noz moscada e a canela juntos. Misture mexendo no côco ralado e junte com a água de côco. Encha dois têrços das torteletas. Coloque num tabuleiro e asse no forno durante 35 minutos. Durante os últimos dez minutos de forno, vire as fôrminhas para dourar a massa. Dá para 10 a 12 tortinhas. Cubra por cima com creme batido ao rum e tiras de côco torrado. (Sugestão de Rynolds Metal) — (Foto Transworld).

Uma merenda nutritiva e deliciosa — os tabletes do Chocolate Vitaminado Bhering. Experimente-os.

VARIEDADES — (Conclusão)

GOSTOSOS

Amasse, 100 g de manteiga, 100 g de farinha, 100 g de avelãs moídas e tostadas, 100 g de açúcar e canela em pó. (1 colher de café).

Com essa massa formar bolinhas e levar ao forno em tabuleiro untado.

Forno brando.

Depois de frias, unir de duas em duas com doce de leite e passar em açúcar fino. Arrumar em caixetas de papel.

♣

PÃO-DE-LÓ COM BATATA INGLÊSA

Bata em neve 5 claras, junte 9 gemas adicione 450 g de açúcar e bata bem.

À parte, cozinhe 250 g de batatas, passe-as por peneira e aos poucos vá juntando os ovos batidos.

Por último, junte 250 g de farinha de trigo, misturada com 1 colher de chá de fermento em pó. Misture apenas.

Fôrma bem untada.

Forno regular.

♣

BREVIDADES

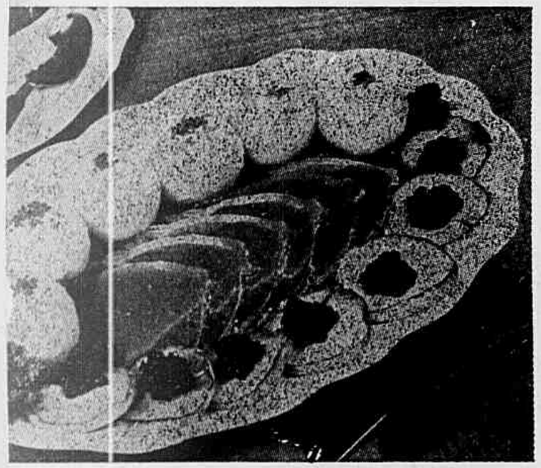
Para cada 100 g de polvilho, junte 100 g de açúcar e 1 ôvo.

Bate-se tudo muito bem, até ficar reduzido a um creme.

Forminhas untadas.

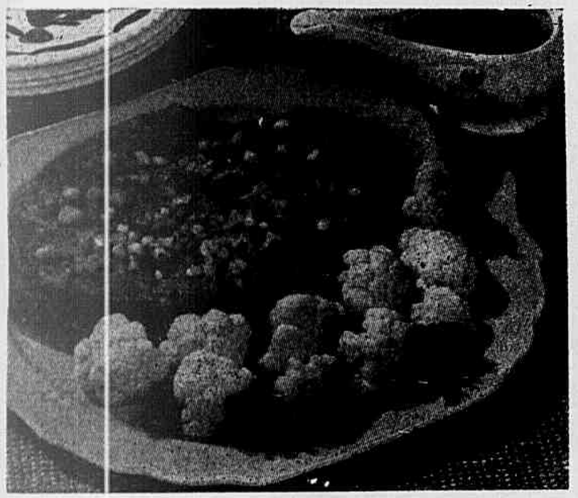
Forno brando.

Consiga mais sabor, aroma e pureza, preparando mingaus, doces etc., com a inigualável Canela em Pó Bhering.



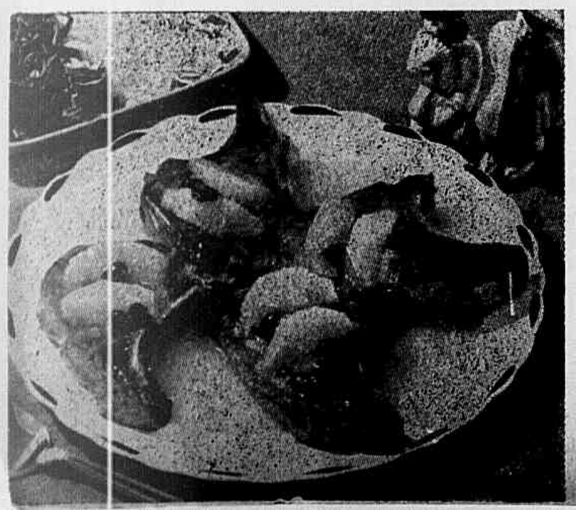
BOEUF À LA MODE

Compra-se um bonito pedaço de carne de boi, que não tenha nervos nem gordura e cozinha-se em água misturada com um pouco de vinagre e uma pitada de sal, aipo, cebola, salsa, 1 fôlha de louro, até ficar macia. Enquanto isto, desmancha-se numa caçarola um pouco de manteiga com sal com uma colher (sopa) de farinha de trigo, mexendo-se sempre com uma colher de pau. Adiciona-se caldo da carne que está cozinhada e um cálice de vinho tinto. Neste môlho deita-se a carne e dá-se-lhe mais uma fervura. Em seguida corta-se a carne em fatias finas e estas são deitadas no centro de uma travessa e o môlho derrama-se sôbre as mesmas. Serve-se bolinhos de batatas e rodelas de maçãs ácidas estufadas e no centro de cada rodela vai um pequeno monte de salsa picada, frita — Sugestão Erna Horn.



ASSADO DE VITELA

Corta-se um molho de cebolinha verde (ou ½ xícara de cebola) em pedacinhos e frita-se em gordura quente até dourarem, e em seguida retiram-se as cebolinhas da caçarola. Deita-se um bonito pedaço de vitela nesta mesma gordura quente e deixa-se dourar dos dois lados. Quando a carne estiver bem corada tempera-se com sal, pimenta em pó e tanto colorau até a carne ficar bem avermelhada. Derramam-se as cebolinhas fritas sôbre o assado. Desmancha-se 250 g de coalhada com duas colheres (chá) de leite e derrama-se sôbre a carne. Tampa-se a caçarola e cozinha-se o assado em fogo bem baixo 35-40 minutos, até ficar bem macio. Enquanto estiver cozinhando, vira-se o assado uma vez e rega-se com o próprio môlho. Retira-se depois a carne da caçarola e engrossa-se o môlho com um pouco de farinha de trigo desmanchada em água fria. (Foto United Overseas Press).

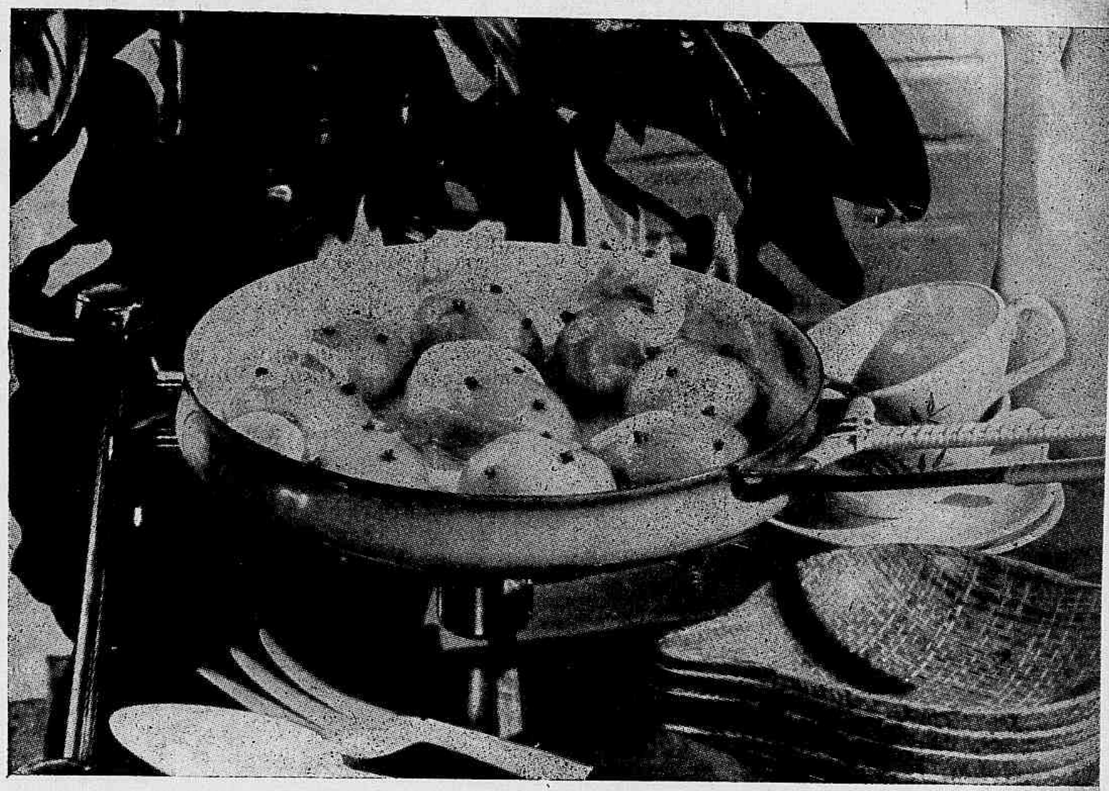


COSTELETAS DE PORCO

Compra-se costeletas de porco magras, isto é, sem gordura. Polvilham-se com sal, pimenta em pó em farinha de trigo e fritam-se na gordura bem quente. Deita-se sôbre cada costeleta dois gomos de laranjas (seleta). Espremem-se umas 5 laranjas, tempera-se êste suco com algumas gotas de limão, três cravos, uma colher (sopa) com passas sem caroços, adiciona-se uma xícara de água e derrama-se êste môlho sôbre as costeletas e deixa-se cozinhá-las em panela com tampa neste môlho 40-60 minutos até que as costeletas estejam bem macias. Quando fritarem, o fogo deve ser forte, e quando cozinharem, deve-se abaixar o fogo. Por fim engrossa-se o môlho com fécula de batata diluída em água fria, e serve-se as costeletas dentro dêste môlho. Foto United Overseas Press —

CADERNOS CULINÁRIOS DA REVISTA «VIDA DOMÉSTICA»

PÊSSEGOS FLAMEJANTES



Para grandes ocasiões... flôres... e um jantar especial. Para sobremesa, algo espetacular: pêssegos flamejantes. Fácil e de belo efeito.

INGREDIENTES:

6 pêssegos rijos, maduros ou de lata.
¼ de xícara de calda (de lata) ou calda feita em casa (¼ de xícara de água misturada a ¼ de xícara de açúcar).
½ xícara de GIN
Manteiga e 1 pitada de gengibre ralado ou de canela.

MANEIRA DE FAZER:

Se os pêsegos são aonatural, descasque-os, parta-os ao meio e retire os caroços. Acrescente a calda se os pêsegos forem de lata (ou açúcar e água se forem ao natural. Junte os condimentos (canela ou gengibre). Ponha pedacinhos de manteiga por cima. Cozinhe em fogo lento até que comecem a ficar brilhantes. Passe-os para um prato pirex. Regue com Gin quente (prèviamente aquecido numa outra panela pequena) e acenda. Sirva depressa enquanto as chamas se apagam. Enfeite com uma colherada de creme de leite batido ou com um môlho grosso. Dá para 4 ou 6 pessoas. Pode-se variar usando quase tôdas as frutas: abacaxi, damasco, pêra ou ameixa. Sugestão de Seagrams. (Foto Transworld).

ROCAMBOLE DE MORANGOS

Faz-se uma massa de pão-de-ló com 150 g de açúcar muito bem batido com 5 gemas e o suco e casca ralada de um limão. Com a mão, a massa deverá ser mexida durante ½ hora. Com a batedeira elétrica bastam 8 minutos. Em seguida deita-se por baixo da massa 150 g de farinha de trigo. Batem-se muito bem as claras em neve e também deitam-se na massa (sem bater). Derrama-se em seguida a massa num tabuleiro forrado com papel que fôra muito bem untado com manteiga ou banha de côco e assa-se em forno regular mais ou menos 15 minutos, sem deixar a massa corar. Retira-se do forno e vira-se, imediatamente sôbre um guardanapo polvilhado com açúcar. Passa-se geléia de morangos sôbre a massa e enrola-se enquanto está quente. Pincela-se também a superfície do rocambole com geléia de morangos. Em seguida deitam-se morangos frescos e limpos sôbre o rôlo e darrama-se um pouco de gelatina com sabor de morangos sôbre os mesmos. Estas gelatinas encontram-se em qualquer armazém ou super-mercados. Dos lados do rocambole grudam-se nozes ou castanhas-do-Pará, cortadas bem miudinhas. — Sugestão Erna Horn.

FATIAS DE MORANGOS

Faz-se uma massa de pão-de-ló da seguinte maneira: mexem-se muito bem duas gemas com duas colheres (sopa) com água morna, 120 g de açúcar e um envelope de açúcar baunilhado até a massa ficar espumante. Quem tiver liquidificador, pode bater as gemas neste mesmo. Depois adiciona-se 120 g de farinha de trigo, uma colher (chá) de fermento em pó e a neve dos 2 ovos. Derrama-se esta massa de pão-de-ló num tabuleiro raso, untado com gordura e polvilhado com farinha de trigo e assa-se em forno moderado até a massa ficar dourada. Depois corta-se a massa em retângulos, todos do mesmo tamanho e recheam-se com geléia de morangos. Cobrem-se com um glacê feito com 100 g de açúcar de confeitaria misturado com uma colher de licor. Por fim, enfeitam-se as fatias com lascas de castanhas-do-Pará e deitam-se pequenos morangos escaldados ràpidamente em açúcar sôbre os doces, conforme nos mostra a fotografia. Sugestão Erna Horn.

CADERNOS CULINÁRIOS DA REVISTA «VIDA DOMÉSTICA»

COSTELETAS DE PORCO

INGREDIENTES

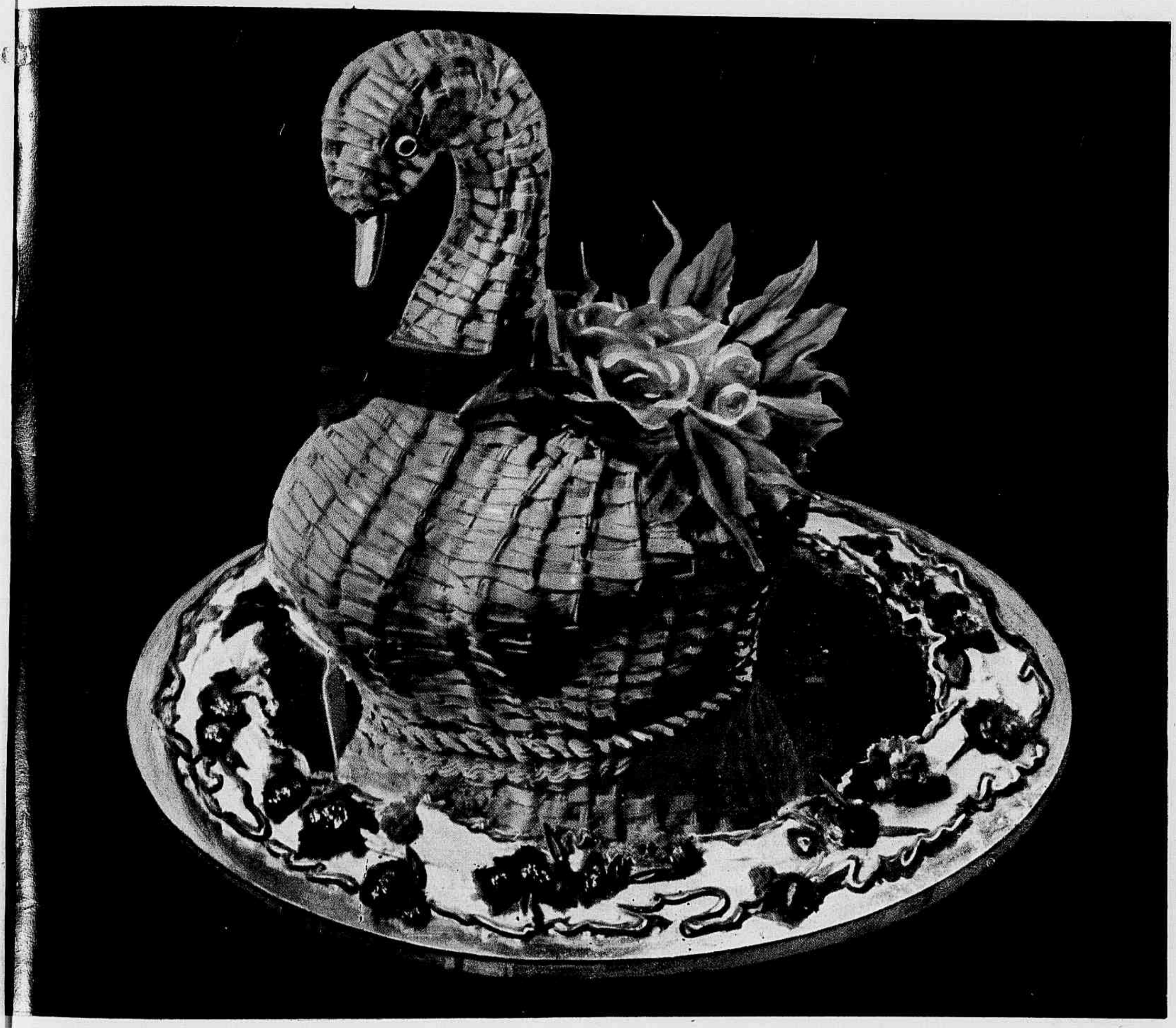
½ xícara de cebola cortada bem miúda
½ xícara de pimentão cortado bem miúdo
½ colher (chá) de cravos socados
2 colheres (sopa) azeite de salada
1 garrafinha de suco de tomate concentrado
½ xícara de passas sem caroços
1/3 xícara de azeitonas cortadas em pedacinhos
1 pitada de pimenta em pó
2 colheres (chá) com sal
1½ xícara de arroz cozido
6 costeletas grossas de porco
½ xícara de água.

Faz-se um refogado com os três primeiros ingredientes até estarem macios. Adiciona-se então os 4 seguintes ingredientes acima mencionados. Mistura-se meia xícara dêste môlho com o arroz cozido. Dá-se um corte na carne de cada costeleta (do lado) para poder recheá-las com o arroz. Fecha-se a abertura com palitos. Fritam-se as costeletas em gordura quente; Polvilham-se com o sal e pimenta em pó. Quando a gordura estiver secando derrama-se na frigedeira a água e rega-se as costeletas com a mesma. Abaixa-se o fogo, tampa-se a frigideira ou assadeira e deixam-se as costeletas ficarem bem macias, regando-as de vez em quando. — Sugestão de Heinz — Foto United Overseas Press.

o cisne da felicidade

BÔLO DE ANIVERSÁRIO

Criação e execução de
Mme. DOLORES BOTAFOGO



ndicações

Uma tábua de 60 cm de diâmetro. Sôbre ela um espelho om 50 cm de diâmetro.

FÔRMAS: 1 fôrma oval de 32 x 23 cm; 1 fôrma de cabeça le cisne; 1 fôrma oval de 23 x 15 cm.

Prepara-se a pasta de papel para fazer a cabeça do cisne, da seguinte maneira: colocam-se de môlho em água, algumas fôlhas de papel pardo, durante 2 ou 3 dias. Corta-se o papel em pedacinhos e forra-se com êsses pedacinhos a fôrma da cabeça do cisne, unindo-o de maneira que cubram completamente a parte interior da fôrma. Faz-se uma goma rala com farinha de trigo e com um pincel passa-se uma camada sôbre o papel já colocado, calcando bem para que fiquem impressos nêle os detalhes da fôrma. Repete-se essa operação 5 vêzes. Para se poder contar as camadas, tinge-se a metade da goma com um colorido qualquer, e se espalha a goma branca intercalada com a de côr. Seca-se ao sol. O trabalho, depois de sêco, desprende-se da fôrma, com facilidade. Juntam-se as duas partes, cortam-se as aparas e cosem-se os dois lados com linha grossa. Disfarça-se a emenda com um pouco de papel e goma.

Fazem-se uma receita de massa de fécula. Reveste-se o bico com uma camada fina de massa e modelam-se os olhos. Pinta-se o bico com aquarela, misturando-se amarelo com um pouco de vermelho. Os olhos são rosados, com as pupilas escuras. Depois de sêco, parafina-se tudo. Reservam-se os olhos que são colocados depois.

RECEITA: 300 g de açúcar; 150 g de manteiga; 6 ovos; ½ xícara de leite; 300 g de farinha de trigo; 1 colher de chá, de fermento. Repete-se esta receita 5 vêzes, enchendo 2 vêzes a fôrma oval e 1 vez a fôrma pequena.

ARMAÇÃO DO BÔLO: Prepara-se a glacês batida com 3 claras em neve e 1½ colher de sopa, de limão; açúcar peneirado, até formar uma glacê suave que se estenda com facilidade sôbre a superfície do bôlo. Colocam-se as fôrmas no centro do espelho, superpostas, fixando-as com glacê e, por cima, a fôrma menor, tôdas intercaladas de recheio.

Esta receita, incompleta, por ser impossível transcrever todo o seu texto, vem explicada, em detalhe, no livro «Salgados — Bolos Artísticos — Doces» de autoria de Mme. Dolores Botafogo. «O CISNE DA FELICIDADE» (Cêsto Original) é uma linda sugestão para bôlo de aniversário que as leitoras poderão muito bem executar com seus próprios conhecimentos.

Trio maravilhoso...

...água de colônia, sabonete e talco Regina!
Três produtos distintos e de qualidades idênticas.
Perfume típico e inconfundível...
Pureza absoluta... Adorável frescor...
Eis algumas características
do Trio Maravilhoso Regina.

Formosa jóia de arquitetura gótica, a Catedral da cidade de Colônia, simboliza a antiga Köln, onde Paolo de Feminis, no ano de 1690, inventou a fórmula da "Água della Regina", depois conhecida e admirada em todo o mundo com o nome de Água de Colônia.
A Água de Colônia Regina, de suave e típica fragrância, é detentora, em nossos dias, da célebre fórmula original.

Os elementos de que se compõe a Água de Colônia são básicos também na fabricação do Sabonete e do Talco Regina, formando assim o Trio Maravilhoso Regina.

★ ÁGUA DE COLÔNIA ★ SABONETE ★ TALCO

Regina

A VENDA EM TODO O BRASIL