

Naval, em sua sessão de 8 do corrente mês e contar mais de cinquenta anos de serviço para efeitos de reforma.

Majoria General da Armada, em 23 de Março de 1912.—O Major General da Armada, *J. M. Teixeira Guimardes.*

### 2.º Repartição

Manda o Governo da República Portuguesa que seja exonerado do lugar de segundo comandante da Escola de Torpedos e Electricidade, que estava exercendo internamente, o capitão-tenente, Luís António de Magalhães Correia, e que seja reconduzido neste lugar o capitão-tenente, José de Freitas Ribeiro.

Paços do Governo da República, em 19 de Março de 1912.—O Ministro da Marinha, *Celestino de Almeida.*

### MINISTÉRIO DO FOMENTO

#### Secretaria Geral

Em nome da Nação, o Congresso da República Portuguesa decreta, e eu promulgo, a lei seguinte:

Artigo 1.º Da verba de 100:000\$000 réis que, pelo artigo 1.º da lei de 9 de Fevereiro último, o Ministro das Finanças foi autorizado a pôr à disposição do Ministério do Interior, pela correspondente abertura de créditos extraordinários, é destinada a importância de 50:000\$000 réis, a favor do Ministério do Fomento, a fim de ser aplicada a grandes reparações das estradas a cargo do Estado.

Art. 2.º Fica revogada a legislação em contrário.

Os Ministros do Interior, das Finanças e do Fomento a façam imprimir, publicar e correr. Dada nos Paços do Governo da República, em 23 de Março de 1912.—*Manuel de Arriaga—Silvestre Falcão—Sidônio Bernardino Cardoso da Silva Paes—José Estêvão de Vasconcelos.*

Em nome da Nação, o Congresso da República decreta, e eu promulgo, a lei seguinte:

Artigo 1.º É o Governo autorizado a pagar a renda do Mouchão do Escola Vacas, vencida em 15 de Agosto, e a da Quinta da Fonte Boa e do Paúl de Anana, vencida em 29 de Setembro, últimos, esta na importância de réis 3:200\$000 e aquela na de 6:603\$500 réis.

Art. 2.º Na hipótese de se não adquirirem, por compra, propriedades para a Coudelaria Nacional, nos termos do decreto de 27 de Maio último, é o Governo autorizado a renovar os arrendamentos da Quinta da Fonte Boa, Paúl de Anana e Mouchão do Escola Vacas, nas mesmas condições dos contractos anteriores, pelas rendas não superiores às pagas até agora e por prazo não superior a três anos.

Art. 3.º Fica revogada a legislação em contrário.

O Ministro do Fomento a faça imprimir, publicar e correr. Dada nos Paços do Governo da República, em 23 de Março de 1912.—*Manuel de Arriaga—José Estêvão de Vasconcelos.*

### Direcção Geral do Comércio e Indústria

#### Repartição do Trabalho Industrial

Para conhecimento das repartições, tribunais e autoridades a quem pertencer e da parte interessada, se declara que, na data abaixo mencionada, se fez o seguinte despacho:

Março 21

João Machado Gomes, condutor de 3.ª classe em serviço na 5.ª Circunscrição dos Serviços Técnicos da Indústria—sessenta dias de licença, com vencimento, para se tratar no continente da República Portuguesa. (Temi a pagar os respectivos emolumentos e selo, nos termos da alínea a) n.º 2.º, § único do artigo 2.º do decreto de 16 de Junho de 1911).

Direcção Geral do Comércio e Indústria, em 22 de Março de 1912.—O Director Geral, interino, Engenheiro *J. de Oliveira Simões.*

### Direcção Geral de Agricultura

#### Repartição dos Serviços Agronómicos

Attendendo ao disposto no artigo 69.º da parte III do decreto de 24 de dezembro de 1901, e no artigo 34.º da organização de 22 de julho de 1905;

Tomando em consideração a proposta da Comissão Técnica dos Methodos chimico-analyticos;

Sendo indispensável definir as analyses summarias no serviço de fiscalização dos generos alimenticios e productos agrícolas, e estabelecer não só as quantidades mínimas das amostras a recolher para as mesmas analyses mas também os preceitos a observar na colheita e acondicionamento d'essas amostras;

Convidado fixar as tarifas das alludidas analyses e assentar nas condições a que tem de satisfazer os laboratórios destinados ou autorizados a executar as analyses chimicas dos generos alimenticios e productos agrícolas no que respeita a material de laboratorio, apparelhos, instrumentos, utensilios e reagentes que devem possuir:

Manda o Governo da República que seja publicado no Diário do Governo e adoptado nos laboratórios chimicos dependentes da Direcção Geral da Agricultura o seguinte:

I	X. Manteiga
Definição da analyse summaria dos diferentes generos e quantidade mínima da amostra para analyse	250 grammas.
I. Aguas potaveis	
Ensaios e documentos	Quantidade da amostra
Exame preliminar:	
Caracteres organolepticos.	3 litros
Exame microscopico.	
Pesquisa dos metaes toxicos e do ácido sulfhydrico.	
Exame chimico:	
Dureza total.	
Dureza temporaria.	
Dureza permanente.	
Resíduo sólido.	
Materias mineraes (resíduo calcinado).	
Materia organica (grau de oxydabilidade)	
Azoto ammoniacal.	
Azoto nítrico.	
Azoto nitroso (pesquisa).	
Chloro.	
Exame bacteriologico:	
Qualitativo e quantitativo.	
II. Vinhos	1 litro
Prova.	
Exame ao microscopio.	
Densidade.	
Força alcoolica.	
Extracto seco.	
Acidez total.	
Acidos voláteis.	
Acidos fixos.	
Cinzas.	
Materia corante.	
Ácido salicylico.	
III. Vinagres	1 litro
Prova.	
Exame ao microscopio.	
Substancias acres e aromáticas.	
Peso específico.	
Acidez total.	
Extracto seco.	
Cinzas.	
Reacção do violeta de methylo.	
IV. Azeites	5 decilitros
Caracteres organolepticos.	
Peso específico a 15º	
Índice de refracção.	
Saponificação sulfurica.	
Acidos livres.	
Índice de iodo.	
Índice de saponificação.	
Oleos estranhos (investigação qualitativa).	
V. Cervejas	1 litro
Prova.	
Densidade.	
Alcool.	
Extracto.	
Cinzas.	
Acidez total.	
Acidos voláteis.	
VI. Alcooles e aguardentes	1 litro
Prova.	
Densidade.	
Força alcoolica.	
Extracto.	
Acidez.	
Etheres.	
VII. Refrigerantes	1 litro
Prova.	
Densidade.	
Materias corantes.	
Alcool.	
Acidez.	
Extracto.	
Metaes nocivos.	
VIII. Leites	1 litro
Prova.	
Densidade.	
Gordura.	
Extracto isento de gordura.	
Cinzas.	
Substancias conservadoras.	
Exame ao microscopio.	
V. Leite esterilizado	1 litro
Os mesmos do n.º VIII.	
X. Manteiga	250 grammas.
Prova.	
Humididade.	
Chloreto de sodio.	
Acidez total.	
Na materia gorda:	
Indice refractometrico.	
Indice Reichert-Meissl.	
Fécula.	
Oleo de gergelim.	
Materias corantes derivadas da hulha.	
Exame ao microscopio.	
XI. Queijos	250 grammas.
Prova.	
Humididade.	
Chloreto de sodio.	
Gordura.	
Na gordura:	
Indice refractometrico.	
Indice Reichert-Meissl.	
Materias corantes derivadas da hulha.	
Exame ao microscopio.	
XII. Banha	250 grammas.
Prova.	
Humididade.	
Chloreto de sodio.	
Impurezas.	
Na gordura:	
Indice refractometrico.	
Indice Reichert-Meissl.	
Oleo de algodão	
Oleo de coco.	
Exame ao microscopio.	
XIII. Carnes verdes e preparadas	250 grammas.
Exame macroscopico:	
Caracteres organolepticos.	
Exame microscopico:	
Elementos anatomicos e suas alterações.	
Parasitas, fungos e microbios.	
Analyze bacteriologica:	
Culturas e inoculações.	
Analyze chimica:	
Substancias medicamentosas.	
Materias corantes.	
Substancias toxicas.	
XIV. Farinhas	250 grammas.
Peneirado.	
Ensaio de Pekar.	
Exame ao microscopio.	
Humididade.	
Acidez.	
Cinzas.	
Gluten humido e seco.	
XV. Massas alimenticias	250 grammas.
Exame ao microscopio.	
Humididade.	
Acidez.	
Cinzas.	
Substancias conservadoras.	
Chloreto de sodio.	
Materia corante.	
XVI. Bolachas e biscoitos	250 grammas.
Humididade.	
Acidez.	
Cinzas.	
Materias corantes.	
Exame ao microscopio.	
Materias gordas.	
Substancias conservadoras.	
Metaes nocivos.	
XVII. Pão	500 grammas.
Exame ao microscopio.	
Proporção da cōdea para o miolo.	
Aqua.	
Cinzas.	
Acidez.	
Chloreto de sodio.	

**XVIII. Cereaes**

Aspecto } Exame macroscopico e 500 grammas  
Cheiro } organoleptico.  
Pureza.  
Peso especifico (em casos especiaes).  
Agua.

**XIX. Forragens**

Exame macroscopico e organo- 1:000 grammas  
leptico (quando possivel).  
Pureza.  
Humidade.  
Cinzas.

**XX. Residuos industriaes para pensos**

Exame macroscopico e organo- 1:000 grammas  
leptico (quando possivel).  
Acidez.  
Cinzas.  
Elementos garantidos na factura de venda ou annuncio.

**XXI. Adubos agricolas**

Elementos nobres, tendo em attenção as 500 grammas  
indicações da factura.

**XXII. Sulfato de cobre**

Cobre. 250 grammas

**XXIII. Preparados cupricos**

Cobre. 250 grammas

**XXIV. Enxofre**

Enxofre. 250 grammas

**XXV. Pós fungicidas**

Cobre. 500 grammas  
Enxofre.  
Cal.  
Outros componentes caracteristicos ou facturados.

**II****Processo de colheita das amostras e preceitos a que deve obedecer o seu acondicionamento****I. Aguas potaveis****Recipiente:**

Garrafas de vidro branco ou claro, bem limpas, com rolhas novas e inteiras; ou, ainda melhor, frascos de vidro branco, fechados com rolha esmerilada. As garrafas, os frascos e as rolhas devem ser muito bem enxaguadas com agua que se tem de analysar. As garrafas e frascos não devem ficar completamente cheios: deixa-se abaixo da rolha um espaço de 3 a 5 c.

Num rotulo, bem collado no recipiente, inscrevem-se a designação de amostra e a data da colheita.

A colheita da amostra para a analyse bacteriologica deverá ser feita pelo próprio analysta ou pessoa habituada a trabalhos de laboratorio bacteriologico e de sua confiança.

**II. Vinhos****Recipiente:**

Garrafa de vidro branco ou verde claro, limpa e seca; rolha nova e inteira; rotulo com as indicações preceituadas no regulamento. A rolha deve ser lavada.

**Levantamento da amostra:**

**1.º Havendo só uma vasilha:**  
Desbatoca-se a vasilha, limpa-se com cuidado a entrada, verifica-se o nível do liquido e o estado da superficie, e por meio de um argau ou sifão, lavado primeiro com agua e depois com o proprio vinho, tira-se a quantidade precisa.

**2.º Havendo mais de uma vasilha:**

a) Tira-se uma amostra de cada vasilha.  
b) Se os vinhos são apresentados como da mesma proveniencia e iguaes, verifica-se pela prova e pelo exame sumario a sua semelhança, colhendo-se por cada cinco vasellas, uma amostra nas condições do n.º 1.º Eventualmente levantar-se-ha uma amostra de cada vasilha.

**3.º Para vinhos engarrafados:**

Tiram-se duas garrafas por cada partida ou lote da mesma marca.

**III. Vinagres**

Nos recipientes segue-se o processo de colheita indicado no n.º II.

No exame da superficie do liquido verifica-se a existencia ou não existencia das anguillulas á superficie do liquido, e nas amostras colhidas nas vinagreiras regista-se o local da sua installação e as condições de limpeza em que se encontram.

Para vinagres engarrafados segue-se o preceitudo no n.º II, 3.º

**IV. Azeites**

Verifica-se a homogeneidade ou não homogeneidade do azeite.  
**1.º O azeite está homogeneo:**  
Colhe-se a amostra em condições identicas ao n.º II.  
**2.º O azeite não está homogeneo:**  
Agita-se o liquido até apparentar homogeneidade e segue-se o indicado no n.º II.

**V. Cervejas**

Segue-se o processo indicado no n.º II.

**VI. Alcool e aguardente**

Segue-se o processo indicado no n.º II.

**VII. Refrigerantes**

Separam-se duas garrafas de cada qualidade.

**VIII. Leite**

**1.º Leite mungido:**  
Toma-se nota das indicações escritas na vasilha que o contém, quando existam.

Baldea-se o leite de uma vasilha para outra, até se obter um liquido bem homogeneo, enchendo depois as garrafas das amostras, que devem ser de vidro branco, bem lavadas, enxutas, rolhadas com rolha nova, inteira, e depois lacradas.

O agente conservador, quando haja logar de o empregar, deve deitar-se em quantidade previamente medida, na garrafa, antes de deitar o leite.

**2.º Leite para prova do estabulo:**

Alem das medidas de asseio e cuidados technicos especiaes, a mungidura deve fazer-se tirando todo o leite ao animal, e homogeneizando-o como se indica em VIII, 1.º

**IX. Leite esterilizado**

Separam-se duas garrafas ou duas latas por cada qualidade.

**X. Manteiga**

**Recipiente:**  
Um boião ou pequena caixa de vidro ou lóuça, fechando hermeticamente.

**Levantamento da amostra:**

Extrae-se por meio de uma sonda de madeira ou metal, atravessando toda a altura da lata ou barrica, repetindo as sondagens pelo menos em tres pontos, verificando pela cor a homogeneidade de toda a manteiga, juntando as amostras tiradas da sonda, misturando-as cuidadosamente, quando se apresentarem homogeneas, deitando-as depois nos boiões, fechando-as hereticamente, e lacrando-as.

Quando a manteiga se não apresenta homogenea na sonda ou canula, tira-se mais de uma amostra, correspondendo cada uma a um dos aspectos apresentados.

**XI. Queijos**

**1.º Sendo de peso inferior a 100 grammas, dois ou mais queijos até perfazer 150 grammas.**

**2.º Sendo de maior peso:**

a) Forma esferica — um sector.

b) Forma cylindrica — um sector ou parte de um sector comprehendendo parte peripherica e parte central (150 grammas).

c) Forma prismatica — um fragmento contendo parte peripherica e parte central (150 grammas).

**XII. Banha**

Segue-se o preceitudo no n.º X.

**XIII. Carnes verdes e preparadas****1.º Carnes verdes.**

A amostra, colhida conforme as regras da technica veterinaria, é acondicionada num boião ou num frasco de boca larga e rolha esmerilada, bem lavado e enxuto, e contendo agua recentemente fervida, rolhando-se, lacrando-se e sellando-se logo o frasco.

**2.º Carnes preparadas.**

A amostra, tambem colhida conforme as regras da technica veterinaria, acondiciona-se num boião ou num frasco de boca larga, previamente lavado e enxuto; lacra-se e rolha-se o recipiente.

**XIV. Farinhas**

Nota-se o estado dos depositos, caixas, barricas ou sacas que as conteem e a sua situação.

**1.º A farinha é homogenea, ou toda da mesma qualidade e igual:**

Tira-se do deposito, caixa, barrica ou saca que a contém uma porção de farinha com uma sonda comprida, repetindo a operação varias vezes e fazendo chegar a sonda a diferentes alturas; junta-se a farinha assim extraida, mistura-se bem e acondiciona-se á amostra em frascos de vidro branco, de boca larga e rolha esmerilada, bem lavados e enxutos, rolham-se, lacram-se e sellam-se.

**2.º A farinha é heterogenea, ou de mais de uma qualidade:**

Levanta-se uma amostra nas condições do n.º 1.º, por cada qualidade.

**3.º Num lote de sacas ou barricas iguaes e da mesma marca:**

Levanta-se uma amostra nas condições do n.º 1.º, por cada 25 sacas ou barricas.

**XV. Massas alimenticia****1.º Massas miudas ou cortadas:**

Verifica-se o acondicionamento, limpeza, cheiro e outras disposições que denotem o cuidado da fabricação.

Tira-se a amostra de cada canasta ou caixa, a diferentes alturas, misturando o producto bem e recolhendo-o em recipientes nas condições indicadas no n.º XIV, 1.º

**2.º Massas compridas:**

Colhem-se as amostras nas condições indicadas acima (1.º), cortam-se em fragmentos pequenos, com instrumento cortante e limpo, misturam-se e acondicionam-se nas condições do n.º XIV, 1.º

**XVI. Bolachas e biscoitos**

Segue se o processo indicado no n.º XIV, 1.º e 2.º

**XVII. Pão**

Examina-se o estado do lote.

**1.º O lote apresenta-se homogeneo:**

Separar-se um pão que representa a cozedura, embrulha-se em papel pergaminho ou em folha de estanho muito delgada, a seguir em papel branco, sem letras, fecha-se o envolucro com cordão ou nastro, lacra-se e numera-se.

**2.º O lote apresenta qualquer defeito:**

Separar-se o pão defeituoso e nota-se a relação, em peso ou numerica, dos pães defeituosos para o lote total.

Se os pães é pequenos, tomam-se os precisos para perfazer o peso. Se o pão tem o peso superior, toma-se o pão inteiro ou corta-se-lhe parte, ficando a amostra com codea miolo, na proporção devida.

**XVIII. Cereaes**

Verifica-se o estado geral da partida ou lote, colhendo-se a amostra por meio de sonda, por processo identico ao empregado no n.º XIV, e para recipientes nas mesmas condições que para as farinhas.

**XIX. Forragens**

Verifica-se o estado geral, abrindo alguns fardos, quando empacotados.

**1.º Forragem seca:**

Tiram-se amostras de diferentes alturas ou partes do molho, fardo, meda ou palheiro; reunem-se num pano, dividem-se em fragmentos miudos, misturam-se cuidadosamente e separa-se uma porção bem misturada para um saco de papel que se enche, fecha, embrulha em papel branco, se liga com cordel ou nastro, se lacra e se sella.

**2.º Forragem verde:**

Corta-se em fragmentos miudos, mistura-se cuidadosamente e recolhe-se em frasco de vidro de boca larga com rolha esmerilada; enche-se, rolha-se, lacra-se e sella-se.

**XX. Residuos industriaes para pensos**

Sendo em farinha ou pó, segue-se o processo marcado no n.º XIX.

Sendo aglutinados ou comprimidos, toma-se um fragmento representativo do total do fornecimento, que se envolve em papel branco, sem letras, fechando-o, lacrando-o e sellando-o.

**XXI. Adubos agricolas**

Como o n.º XIV.

**XXII. Sulfato de cobre**

Como o n.º XIV.

**XVIII. Preparados cupricos**

Como o n.º XIV.

**XXIV. Enxofres**

Como o n.º XIV.

**XXV. Pós fungicidas:**

Como o n.º XIV.

**III****Tabellas dos preços para as analyses summarias**

Numeros	Réis
I. Agua { exame preliminar e chimico.....	36000
exame bacteriologico.....	65000
II. Vinhos { branco.....	36000
tinto.....	45500
III. Vinagres .....	35000
IV. Azeites .....	36000
V. Cervejas.....	45500

VI. Alcooes e aguardentes.....	4\$500
VII. Refrigerantes .....	4\$500
VIII. Leites.....	4\$500
XIX. Leite esterilizado .....	6\$000
X. Manteiga.....	5\$000
XI Queijo .....	5\$000
XII. Banha .....	5\$000
XIII. Carnes verdes e preparadas.....	6\$000
XIV. Farinhas .....	4\$500
XV. Massas alimenticias .....	4\$500
XVI. Bolachas e biscoitos.....	4\$500
XVII. Pão.....	2\$500
XVIII. Cereaes.....	2\$500
XIX. Forragens .....	2\$000
XX. Residuos industriaes para pensos.....	2\$000
XXI. Adubos agricolas (por doseamento).....	1\$000
XXII. Sulfato de cobre.....	1\$000
XXIII. Preparados cupricos (por doseamentos).....	2\$000
XXIV. Enxofres .....	1\$000
XXV. Pós fungicidas (por doseamento).....	1\$000

## IV

**Lista dos principaes instrumentos, apparelhos e reagentes que devem existir nos laboratorios de analyses chimico-fisicas.**

**Apparelhos e instrumentos<sup>1</sup>****a) De medida e precisão:****Balanças**

- 1) de fluctuador, de Mohr-Westphal ;
- 2) de precisão, sensivel pelo menos a  $\frac{1}{2}$  mgr. ;
- 3) technica, de carga de 2 kilogrammas, sensivel a 1 centigrama ;
- 4) de Roberval, de carga de 5 kilogrammas.

**Microscopios****Microscopio simples.**

Microscopio composto, com um jogo de oculares e objectivas para observações ordinarias.

Os *accessorios* devem constar de: condensador, dia-phragmas, 1 ocular e 1 objectiva micrometricas, laminas de vidro e lamellas, 1 microtomo, agulhas de dissecar, agitadores, cristalizadores, tesouras, escalpelos, navalha de barba, pinças, pinceis, pipetas ou chupetas, tubos de ensaio, medula de sabugueiro, diversos reagentes para prepaorações, etc.

1 camara clara.

1 apparelho para observar com luz polarizada.

\* Annexos permittendo observar com ampliações de 50 a 70 e 500 a 700 diametros; para observações mais delicas, um jogo de objectivas e oculares que permittam observar com ampliações de 1:000 a 1:500 diametros, e especialmente uma objectiva de immersão homogenea.

**Outros instrumentos ópticos**

Saccharimetro de Carl Zeiss.

Saccharimetro de penumbra Duboscq (Jellet-Cornu).

Refractometro d'Abbe.

\* Refractometro de Fery.

Oleorefractometro de Wollny-Zeiss.

Espectroscopio de visão directa de Vogel.

\* Espectroscopio horizontal com um prisma.

Vidros corados para observação das chamas.

**Thermometros**

1) de precisão, aferidos.

2) ordinarios.

**Densimetros**

Alcoometros centesimales divididos em decimos de grau, aferidos.

Jogo de densimetros desde 0,7 a 2, em 7 peças, dando a densidade até ás millesimas.

Lactodensimetros legaes (de Quevenne).

**Medidas volumetricas em vidro**

Uma colleção de balões graduados de 50 a 1.000 cc., aferidos.

Uma colleção de balões marcados (lotados) normaes.

Picnometros legaes (de Reischauer).

Picnometros de Sprengel, para oleos.

Picnometros com thermometro.

Buretas divididas em decimos de cc., aferidas.

Cremometros.

Provetas graduadas.

Pipetas graduadas em decimos de cc., aferidas.

Idem de 1 a 100 cc. com 1 e 2 marcas.

Bureta e frasco de analyse hydrotimetrica.

Conta-gotas de Duclaux para o doseamento do alcool.

Campanulas graduadas para gazes.

**Instrumentos especiales**

Thermo-reguladores.

Colorimetro de Salleron para vinhos.

- \* Colorimetro de Duboscq.
- \* Colorimetro de König.
- \* Lactoscópio de Feser.
- Hygrometro de Alluard.
- \* Aleurometro de Bolland, para medir o poder de dilatação do gluten da farinha de trigo.
- Ebulliometro de Salleron.
- Apparelho de Gerber, para dosear a gordura no leite.
- \* Idem «Victoria», de Thörner, para o mesmo fim.
- \* Idem, para analyse de gazes, de Orsat, modificado por Morelli, trabalhando com mercurio.
- Idem, para dosear o acido carbonico, de Geissler, ou de Fresenius e Will.
- \* Fluctuadores (Reimann) adaptaveis ás balanças ordinarias.
- Liquometro de Musculus.

**B) De uso geral;****Material de vidro**

- Apparelhos de levigação.
- Apparelhos de produção permanente de gazes (hydrogeno, anhydrido carbonico, acido sulphídrico).
- Frascos lavadores.
- Esguichos (garrafas de lavagem).
- Balões de fundo redondo.
- Balões de Kjeldahl.
- Matrazes.
- Frascos de Erlenmeyer.
- Balões e tubos para destillação fraccionada.
- Capsulas.
- Cristalizadores.
- Almofarizes.
- Campanulas.
- Retortas.
- Funis simples.
- Funis de separação.
- Provétas para densímetros.
- Copos de ensaio.
- Copos de precipitar.
- Gobelés.
- Exsicadores diversos.
- Frascos de rolha esmerilada, para reagentes.
- Frascos de Woulff.
- Frascos tubulados.
- Laminas de vidro despolido.
- Refrigerantes Liebig e outros.
- Tubos de combustão.
- Tubos com emolas, para reduções.
- Tubos de carga e segurança.
- Esferas de destillação.
- Tubos de ensaio.
- Tubos de Allihn, para filtração.
- Lâ de vidro.
- Vidros de relogio.
- Frascos de tara.
- Tubo de vidro, sortido.
- Varetas, sortidas.

**Material de porcelana**

- Almofarizes.
- Capsulas de fundo chato e de fundo redondo, com bico (forma alema).
- Navetas.
- Cadinhos ordinarios, de Rose e perfurados.
- Placas para cadinhos e para incinerações.
- Tinas de mercurio.
- Tubos e tampas de cadinhos de redução.

**Material de argila refractaria**

- Triangulos revestidos de tubos de grés.
- Fornos de muifa.
- Fornos de alta temperatura com ar forçado.
- Cadinhos para fusões.
- Boîtes para reagentes.

**Material de metal**

- Autoclave para esterilizar a temperaturas de 110° a 130°
- Capsulas de platina e de prata.
- Cadinhos de platina e de prata.
- Cones de platina, perfurados ou não.
- Redes de platina.
- Navetas de platina.
- Folhas de platina para pesagens.
- Fios de platina.
- Esponja de platina.
- Capsulas e cadinhos de nickel.
- Capsulas de ferro para banhos de arcia.
- Almofarizes de ferro e latão.
- Redes de metal (ferro, cobre e latão).
- Estufas de cobre, ferro e alumínio.
- Estufas de paredes duplas para agua, oleos, glycerina ou ar quente e paraffina.
- Estufas para culturas.
- Supportes para buretas, pipetas, etc.
- Supportes universaes, com anilhas, articulações, pinças, etc.
- Supportes para funis.
- Trempos.
- Triangulos.
- Triangulas duplos, sendo o interior de platina.
- Pinças de mão.
- Pinças com pontas de platina.
- Tenazes para cadinhos, com e sem pontas de platina.

- Alicates.
- Corta-fios e torquez.
- Chaves de parafusos.
- Chave inglesa.
- Fura-rolhas e seu amolador.
- Machuca-rolhas.
- Limas, para vidro e ferro.
- Prensas de mão, para extracção de succos.
- Moinhos de mão.
- Fornilhos.
- Bicos de iluminação.
- Bicos de Bunsen, simples e multiplos.
- Maçaricos de mão.
- Mesa de esmalrador, com maçarico de gaz e sortimento de bicos.
- Gambiarras para fornos, muifas e diversos.
- Pinças de Möhr, de Hofmann, etc.
- Banhos-maria, de ferro e cobre.
- Geradores de vapor.
- Alambique para destilar agua.
- Balões de cobre.
- Serra.
- Martello.
- Bigorna e torno.
- Cesto de ferro, para esterilizações.
- Peneiros de metal.
- Caixa de folha, para esterilizações.
- Fornos de combustão, para analyse elementar.
- Funis de cobre, para filtrações a quente.
- Tesoura.
- Fio de cobre.
- Fio de ferro.

**Material de diversas substancias**

- Borracha :
- 1) tubos diversos;
  - 2) roillas;
  - 3) peras para insufflação de ar.
- Amianto :
- 1) em fio para filtros;
  - 2) em cartão.
- Madeira :
- 1) suportes para tubos de ensaio;
  - 2) suportes para funis;
  - 3) suportes para frascos;
  - 4) suportes para diversos apparelhos;
  - 5) calços e tacos;
  - 6) pinças;
  - 7) tenazes;
  - 8) maquinetas envidraçadas (caixas envidraçadas).
- Chifre :
- 1) colheres;
  - 2) espatulas;
  - 3) conchas.
- Papel :
- 1) filtros ordinarios;
  - 2) filtros quantitativos;
  - 3) filtros de papel desengordurado;
  - 4) filtros de papel endurecido;
  - 5) papel para reagentes indicadores.
- Agata :
- almofarizes.
- Tecidos, fibras, etc.:
- 1) estopa;
  - 2) algodão;
  - 3) lã desengordurada;
  - 4) toalhas;
  - 5) esponjas.
- Cortica :
- rolhas e folhas delgadas.

**Diversos especiales**

- Apparelhos de fermentação.
- Apparelhos de congelação.
- Apparelhos de König para determinar o peso específico das gorduras a 100° centigrados.
- Apparelhos de electrolyse (de Riche ou de Mansfeld).
- Pilhas electricas.
- Apparelhos de Röse, para dosear o alcool anylico.
- Apparelhos para dosear o azoto pelo metodo Kjeldahl.
- Escovas diversas.
- Tubos de esferas para absorção de gaz carbonico.
- Tubos em U.
- Filtros Chamberland.
- Frascos de pressão para hydrolyse (de Lintner).
- Aspiradores.
- Trompas de agua.
- Gazometros.
- Frascos diversos de culturas.
- Tubos de culturas.
- Balões de Pasteur.
- Fornos para esterilizações.
- Incubadores para microbiologia.
- Lampadas de alcool.
- Placas de gelatina.
- Pinceis.
- Reagentes
- a) *Solidos* :
- Acetato de cobre.
  - » de potassio.
  - » de sodio.
- Acido benzoico.
- » oxalico.

<sup>1</sup> Os instrumentos marcados com \* podem ser dispensados nos laboratorios de instalação mais modesta.

Alumen de potassio.  
Azotato de potassio.  
» de sodio.  
Azotito de potassio.  
Barita caustica.  
Bicarbonato de sodio.  
Bichromato de potassio.  
Bitartarato de potassio.  
Borax.  
Cal sodada.  
Cal viva.  
Carbonato de potassio e sodio.  
Carbonato de sodio.  
Chlorato de potassio.  
Chloreto de cal (cal chlorada).  
Chloreto de calcio.  
Chloreto de sodio.  
Chloro-iodeto de zinco.  
Chromato de chumbo.  
Cobre.  
Cyaneto de potassio.  
Estanho.  
Ferro.  
Ferrocyaneto de potassio.  
Nitroprussiato de sodio.  
Ouro.  
Oxydo cuprico.  
» de magnesio.  
» de mercurio.  
Permanganato de potassio.  
Peroxydo de manganesio.  
Potassa caustica.  
Sal de fosforo.  
Soda caustica.  
Sulfato ferroso.  
» ferroso ammoniacal (sal de Mohr).  
Sulfato de sodio.  
Sulfureto ferroso.  
Tartarato de sodio e potassio.  
Tanino.  
Zinco.

**b) Solutos:**

Acetato basico de chumbo.....	10 %
» neutro de chumbo.....	10 %
» de sodio.....	10 %
Acido acetico ordinario.....	10 %
» azotico.....	10 %
» azotico fumante.	
» chlorhydrico concentrado.	
» chlorhydrico.....	10 %
» phospho-molybdico dissolvido.	
» picrico.....	1 %
» sulfurico.....	10 %
» sulfurico concentrado.	
Agua de barita.	
» de bromo.	
» de cal.	
» de chloro.	
» de iodo.	
Ammoniaco.....	10 %
Azotato de cobalto.....	10 %
» » mercurio.....	10 %
» » prata.....	5 %
Carbonato de ammonio.....	10 %
» » sodio.....	10 %
Chloreto de ammonio.....	10 %
» » bario.....	10 %
Chloreto ferrico.....	10 %
» mercurico.....	5 %
» de ouro.....	5 %
» de platina.....	10 %
Chromato de potassio.....	10 %
Ferrocyaneto de potassio.....	5 %
Iodeto de potassio.....	10 %
Jodeto de potassio iodado.....	sol. aquoso
Mistura magnesiana.....	
Oxalato de ammonio.....	4 %
Phospato de ammonio.....	10 %
Potassa caustica.....	10 %
Reagente de Millon.	
Soda caustica.....	10 %
Soluto molybdico.	
Sulfato de calcio.....	sol. saturado
Sulfato de cobre.....	10 %
Sulfocyaneto de potassio.....	10 %
Sulfureto de ammonio concentrado.	

**c) Graduados:**

Acetato de uranio (1 cc. correspondendo a 0<sup>gr</sup>,005 de P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>).  
Acido chlorhydrico normal.  
Acido chlorhydrico N/10.  
Acido oxalico normal.  
Acido sulfurico normal.  
Ammoniaco N/5.  
Arsenito de sodio N/10.  
Azotato de prata N/10.  
Permanganato de potassio.  
Hypsulfito de sodio N/10.  
Iodo N/10.  
Reagente de Fehling.  
Soda caustica N/10.

**d) Simples ou neutros:**

Agua destillada.  
Alcool amylico.  
Alcool ethylico.  
Alcool methyllico.  
Benzina.  
Chloroformio.  
Ether sulfurico.  
Petroleina.  
Sulfureto de carbono.  
Tetrachloreto de carbono.

**c) Indicadores diversos:**

Acido rosolico.  
Alaranjado de methylo.  
Amido.  
Açucar.  
Carvão animal lavado.  
Chlorhydrato de metadiamidobenzol.  
Diphenylamina.  
Fuchsina.  
Gelatina.  
Hydrato de chloral.  
Indigo em solução.  
Pau Brasil.  
Pau campeche.  
Papel de círcuma.  
Papel de tónerosol.  
Phenolphthaleina em soluto alcool. a 1 %.  
Tónerosol — sol. aquoso a 10 %.

**f) Para microscopia e microbiologia:**

Acetato de potassio (concentrado).  
Acido chromico.  
Acido osmico.  
Acido phenico.  
Acido pierico.  
Acido picro-sulfurico.  
Agar-agar e outros meios de cultura solidos e liquidos.  
Agua açucarada.  
Agua canforada.  
Agua destillada.  
Alcool.  
Alizarina.  
Azul de Berlim.  
Azul de methylo.  
Balsamo do Canadá.  
Bichloreto de mercurio (sublimado).  
Carmim.  
Chloreto de sodio a 10 %.  
Chromatos alcalinos.  
Coralina.  
Eosina.  
Essencia de cedro.  
Essencia de terebentina.  
Essencia de cravo.  
Gelatina esterilizada.  
Gelatina glycerinada.  
Glycerina.  
Hematoxilina.  
Naphtalina.  
Óleo de anilina.  
Orselha.  
Safranina.  
Silicato de potassio.  
Sólido de balsamo do Canadá.  
Hydrato de chloral (sol. concentrado).  
Resina de Dammar (sol.).  
Vaselina.  
Verde de iodo.  
Verde de methylo.  
Verniz a lacre ou a balsamo da Judéa.  
Vesuvina.  
Violeta de methylo.

Paços do Governo da Republica, em 21 de março de 1912.—José Esteval de Vasconcellos.

Em harmonia com o preceituado nos §§ 3.<sup>º</sup> e 4.<sup>º</sup> do artigo 1.<sup>º</sup> do regulamento para admissão e acesso nos quadros técnicos dos serviços agrícolas do Ministério do Fomento, aprovado por decreto de 15 de Abril de 1911, são avisados os candidatos, abaixo indicados, ao concurso aberto no *Diário do Governo* n.º 7, de 9 de Janeiro último, para o preenchimento de vacaturas no quadro de regentes agrícolas, que deverão apresentar no prazo de dez dias, a fim de poderem ser admitidos ao referido concurso, os documentos que seguidamente se mencionam, e que lhes faltam para a completa instrução dos seus respectivos requerimentos:

Albino Cândido de Souro — Certificado do registo criminal.

Artur Elviro de Moura Coutinho de Almeida de Eça — Documento comprovativo de ter cumprido os preceitos da lei do recrutamento militar.

José Soares de Andrade — Atestado comprovativo de robustez e mais qualidades físicas necessárias para o bom desempenho do cargo; atestado de bom comportamento moral e civil, comprovado por autoridade competente; certificado de registo criminal e documento pelo qual prove ter cumprido os preceitos da lei do recrutamento militar.

Silvano Augusto Pereira — Atestado comprovativo de

robustez e mais qualidades físicas necessárias para o bom desempenho do cargo.

Tito Bianchi — Carta ou pública forma da carta de curso.

Direcção Geral da Agricultura, em 22 de Março de 1912.—O Director Geral, Joaquim Rasteiro.

**Administração Geral dos Correios e Telégrafos**

1.<sup>a</sup> Direcção  
2.<sup>a</sup> Divisão

**Despachos efectuados nas datas abaixo mencionadas**

Em 18 do corrente:

Avolino Pereira dos Anjos, distribuidor supranumerário do concelho de Amarante — provido a distribuidor rural do mesmo concelho na vaga de Joaquim Júlio Pinheiro, provido a distribuidor de 2.<sup>a</sup> classe. (Visto do Conselho Superior da Administração Financeira do Estado, de 22 de Março de 1912).

Em 19:

Joaquim António Mafra, idem de Portalegre, — provido a distribuidor de 1.<sup>a</sup> classe da mesma cidade, na vaga de Vicente Nunes Barata, falecido. (Visto do Conselho Superior da Administração Financeira do Estado, de 22 de Março de 1912).

Em 22:

José Marques Loureiro, carteiro de 1.<sup>a</sup> classe do Porto — mandado passar à situação de inactividade com o vencimento anual de 342,600 réis, que lhe compete nos termos da lei.

Manuel Joaquim e António Marques (1.<sup>a</sup>) carteiros de 1.<sup>a</sup> classe de Lisboa — mandados passar à situação de inactividade, respectivamente, com os vencimentos anuais de 296,440 e 319,620 réis, que lhes compete nos termos da lei.

Administracão Geral dos Correios e Telégrafos, em 23 de Março de 1912.—O Administrador Geral, António Maria da Silva.

**9.<sup>a</sup> Repartição da Direcção Geral da Contabilidade Pública**

Tendo o director geral da agricultura, Joaquim Pedro da Assunção Rasteiro, pedido escusa do cargo de presidente da comissão nomeada por portaria de 2 de Fevereiro último: manda o Governo da República Portuguesa, pelo Ministro do Fomento, que, para os devidos efeitos, seja substituído por Joaquim Ferreira Borges, chefe da Repartição dos Serviços Florestais e Aquícolas e vogal da mesma comissão, da qual igualmente fará parte Miguel Augusto Reis Martins, da Sociedade de Medicina Veterinária.

Paços do Governo da República, em 15 de Março de 1912.—O Ministro do Fomento, José Estevedo de Vasconcelos.

**MINISTÉRIO DAS COLÔNIAS****Direcção Geral das Colónias****3.<sup>a</sup> Repartição**

Atendendo a que as colónias portuguesas aderiram à convenção radiotelegráfica de Berlim, ratificada em 19 de Dezembro de 1908, a qual contém regras que em muitos casos podem ser observadas com vantagem fora das relações internacionais: manda o Governo da República Portuguesa, pelo Ministro das Colónias, que a dita convenção, e o respectivo regulamento aprovado por decreto de 17 de Setembro de 1908, tenham execução nas colónias portuguesas, não só no que respeita ao serviço internacional, como na parte aplicável ao serviço interior.

Paços do Governo da República, em 21 de Março de 1912.—O Ministro das Colónias, Joaquim Bastião Cerqueira e Sousa de Albuquerque e Castro.

**Despachos efectuados nas datas abaixo indicadas**

Por portarias de 15 do corrente mês:

Luis Soares Martins, engenheiro do quadro das obras públicas das colónias, em serviço na província de Angola — mandado passar, a seu pedido, à situação de inactividade.

Olivio Nunes Malheiros, engenheiro subalterno de 2.<sup>a</sup> classe do quadro das obras públicas do Ministério do Fomento — nomeado em comissão, engenheiro da Direcção das Obras Públicas da província de Angola, em substituição do engenheiro do quadro das obras públicas das colónias, Luis Soares Martins, que passou à inactividade.

Por portaria de 21 do corrente mês:

Manuel Nadais e Vasconcelos, condutor de 2.<sup>a</sup> classe das obras públicas das colónias — considerada sem efeito a sua nomeação, em portaria de 28 de Dezembro último, para a Direcção das Obras Públicas da província de Macau, continuando a prestar serviço na Direcção das Obras Públicas da província de Cabo Verde, com os vencimentos de condutor auxiliar.

Em 22 do corrente mês:

António Rodrigues Neto, fiel de depósito de materiais dos correios e telégrafos da província de Moçambique — confirmado o parecer da Junta de Saúde das Colónias, que lhe arbitrou trinta dias de licença. (Tem a pagar os respectivos emolumentos e adicionais).

Direcção Geral das Colónias, em 23 de Março de 1912.—O Director Geral, A. Freire de Andrade.