

MINISTÉRIO DA MARINHA

Repartição do Gabinete

Decreto-Lei n.º 38:571

Após cuidadoso estudo, foram postas em vigor, pelo Decreto-Lei n.º 37:893, de 22 de Julho de 1950, a partir de 1 de Outubro seguinte, novas tabelas de rações a géneros das praças da Armada, suplementos e respectivas observações.

O estudo então feito não abrangeu, porém, a revisão das tabelas de rações a géneros do pessoal embarcado nos submersíveis, revisão que se tornou também necessária, dada a quase impossibilidade de aplicação nos submersíveis tipo *N* da tabela de rações de superfície dos submersíveis tipo *D*. E, tendo-se reconhecido, por outro lado, haver igualmente conveniência em alterar a tabela de rações de imersão, de modo a conseguir variar e melhorar a composição das refeições, tornando-as simultaneamente de mais fácil confecção e mais económicas, foi incumbida uma comissão de estudar o assunto e de rever ambas as tabelas.

Do estudo completo a que procedeu a comissão foi apresentado um relatório justificando as novas tabelas elaboradas, que, examinadas minuciosamente pelas entidades competentes, mereceram a sua aprovação.

Nas novas tabelas verifica-se um aumento de \$70 em cada ração de superfície e uma diminuição de 3\$10 em cada ração de imersão, mas, sendo o número de rações de imersão distribuídas ao pessoal embarcado nos submersíveis maior do que o de rações de superfície, conclui-se que da adopção das novas tabelas, apesar de melhoradas em relação às anteriores, resultará, afinal, apreciável economia para o Estado.

Nestes termos:

Usando da faculdade conferida pela 1.ª parte do n.º 2.º do artigo 109.º da Constituição, o Governo decreta e eu promulgo, para valer como lei, o seguinte:

Artigo 1.º São aprovadas e postas em vigor, a partir de 1 de Janeiro de 1952, as tabelas de rações a géneros das praças da Armada embarcadas nos submersíveis, tabelas que fazem parte do presente decreto-lei e baixam assinadas pelo Ministro da Marinha.

§ único. As tabelas mencionadas neste artigo serão utilizadas quando os submersíveis se afastem da sua base e ultrapassem a linha Entre-Torres (Bugio-S. Julião).

Art. 2.º Na tabela II (de imersão), quando se reconheça a necessidade ou a conveniência de introduzir qualquer alteração, por motivo da falta de alguns dos géneros que a compõem ou pelo aparecimento de novas conservas no mercado cujo custo não seja superior, poderá ela ser efectuada mediante despacho do Ministro da Marinha, sobre proposta devidamente fundamentada.

Publique-se e cumpra-se como nele se contém.

Paços do Governo da República, 21 de Dezembro de 1951. — FRANCISCO HIGINO CRAVEIRO LOPES — António de Oliveira Salazar — Fernando dos Santos Costa — Joaquim Trigo de Negreiros — Manuel Gonçalves Cavaleiro de Ferreira — Artur Aguedo de Oliveira — Adolfo do Amaral Abranches Pinto — Américo Deus Rodrigues Thomaz — Paulo Arsénio Viríssimo Cunha — José Frederico do Casal Ribeiro Ulrich — Manuel Maria Sarmiento Rodrigues — Fernando Andrade Pires de Lima — Ulisses Cruz de Aguiar Cortês — Manuel Gomes de Araújo — José Soares da Fonseca.

Para ser presente à Assembleia Nacional.

Tabela I (superfície)

Géneros	Unidade	A	B	C	D
Açúcar	Quilog.	0,100	0,100	0,130	0,130
Aguardente	Litro	0,030	0,030	0,030	0,030
Arroz	Quilog.	0,060	0,060	0,060	0,060
Azeite	Litro	0,075	0,045	0,045	0,060
Azeitonas (tipo Elvas)	Quilog.	0,080	0,080	0,080	0,080
Bacalhau	"	—	—	—	0,150
Café	"	0,040	0,040	0,040	0,040
Carne (limpa)	"	0,250	0,250	0,250	0,250
Farinha	"	—	—	0,030	0,030
Feijão branco	Litro	—	0,100	—	—
Feijão encarnado	"	—	—	—	0,100
Grão	"	0,100	—	—	—
Leite condensado	Quilog.	0,050	0,050	0,050	0,050
Manteiga	"	0,030	0,030	0,015	0,015
Massas	"	0,045	0,045	0,045	—
Pão	"	0,600	0,600	0,600	0,600
Peixe	"	0,250	0,250	0,250	—
Queijo	"	0,030	0,030	0,030	0,030
Sal	Litro	0,050	0,050	0,050	0,050
Toucinho	Quilog.	0,045	0,025	0,025	0,025
Vinagre	Litro	0,015	0,015	0,015	0,015
Vinho	"	0,500	0,500	0,500	0,500

Esta tabela menciona os géneros de que deve compor-se a ração de uma praça em serviço nos submersíveis, distribuídos por quatro ementas e a empregar naquelas navios à superfície.

Observações à tabela I

- 1.ª O peso da carne refere-se ao peso líquido (carne limpa).
- 2.ª O leite condensado, sempre que possível, é substituído por 0,250 de leite fresco.
- 3.ª Cumulativamente com os géneros constantes desta tabela serão abonados, por cada dia e por cada arranchado, 4\$ para temperos, hortalíça, batatas e fruta fresca. Quando não haja fruta, o abono será de 3\$.

Ministério da Marinha, 21 de Dezembro de 1951. — O Ministro da Marinha, Américo Deus Rodrigues Thomaz.

Composição e distribuição das refeições da tabela I (superfície)

A

Pequeno almoço. — Açúcar, café, leite, manteiga e pão.
Almoço. — Azeite, azeitonas, batatas, hortalíça, massa, pão, peixe, toucinho e vinho.

Sopa de massa com hortalíça.
Peixe com batatas e azeitonas.
Fruta. Vinho.

Jantar. — Açúcar, arroz, azeite, azeitonas, batatas, café, carne limpa, grão, pão, toucinho e vinho.

Sopa de grão com arroz.
Carne guisada com batatas e azeitonas.
Fruta. Vinho. Café.

Refeição da noite. — Açúcar, aguardente, café, queijo e pão.

B

Pequeno almoço — Açúcar, café, leite, manteiga e pão.
Almoço. — Açúcar, azeite, azeitonas, batatas, café, feijão branco, hortalíça, pão, peixe, vinagre e vinho.

Sopa de feijão branco com hortalíça.
Peixe com batatas e azeitonas.
Fruta. Vinho. Café.

Jantar. — Arroz, azeite, azeitonas, batatas, carne limpa, hortalíça, massa, pão, toucinho e vinho.

Sopa de massa com hortalíça.
Cozido à portuguesa com azeitonas.
Fruta. Vinho.

Refeição da noite. — Açúcar, aguardente, café, queijo e pão.

C

Pequeno almoço.— Açúcar, café, farinha, leite e manteiga.
Almoço.— Azeite, azeitonas, batatas, hortaliça, massa, peixe, vinagre e vinho.
Sopa de massa com hortaliça.
Peixe com batatas e azeitonas.
Fruta. Vinho.

Jantar.— Açúcar, arroz, azeitonas, batatas, café, carne limpa, hortaliça, pão, toucinho e vinho.
Sopa de pão com hortaliça.
Cozido à portuguesa com azeitonas.
Fruta. Vinho. Café.

Refeição da noite.— Açúcar, aguardente, café, queijo e pão.

D

Pequeno almoço.— Açúcar, café, farinha, leite e manteiga.
Almoço.— Açúcar, azeite, azeitonas, bacalhau, batatas, café, feijão encarnado, pão, vinagre e vinho.
Sopa de feijão encarnado.
Bacalhau com batatas e azeitonas.
Fruta. Vinho. Café.

Jantar.— Arroz, azeite, azeitonas, batatas, carne limpa, pão, toucinho e vinho.
Sopa de batata com arroz.
Carne guisada com batatas e azeitonas.
Fruta. Vinho.

Refeição da noite.— Açúcar, aguardente, café, queijo e pão.

Ministério da Marinha, 21 de Dezembro de 1951.— O Ministro da Marinha, *Américo Deus Rodrigues Thomaz*.

Tabela II (imersão)

Gêneros	Unidade	A	B	C	D	E	F
- Açúcar	Quilog.	0,100	0,100	0,100	0,130	0,130	0,130
Aguardente	Litro	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030
Ameixas secas	Quilog.	-	0,100	-	-	-	0,100
Arroz	"	0,050	0,050	0,050	0,050	0,050	0,050
- Atum	Lata 1/4	-	-	-	1	-	-
Azeitonas (tipo Elvas) em conserva	Quilog.	0,080	0,080	0,080	0,080	0,080	0,080
Batatas	"	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300
Bolacha	"	0,460	0,460	0,460	0,460	0,460	0,460
Brócolos em conserva	Lata	-	0,5	-	-	-	-
Café	Quilog.	0,040	0,040	0,040	0,040	0,040	0,040
Cavala em conserva	Lata 1/4	-	-	1	-	-	1
Compota de fruta (maçã, etc.)	Quilog.	0,100	-	0,100	0,100	0,100	0,100
Couve-flor em conserva	Lata	-	-	-	-	-	0,5
Ervilhas em conserva	Quilog.	-	0,050	0,050	-	-	-
Farinha	"	-	-	-	0,030	0,030	0,030
Feijão verde em conserva	Lata	-	-	-	0,5	-	-
Fiambre	Quilog.	-	0,100	-	-	-	-
Fiambre temperado	Lata 1/4	-	-	-	1,5	-	-
Figado de porco em conserva	"	-	-	-	-	1,5	-
Figos secos	Quilog.	-	-	-	0,100	-	-
Grelos em conserva	Lata	-	-	-	-	0,5	-
Leite condensado	Quilog.	0,050	0,050	0,050	0,050	0,050	0,050
Lulas de caldeirada	Lata 1/4	-	1	-	-	-	-
Manteiga	Quilog.	0,050	0,035	0,050	0,035	0,035	0,050
Marmelada	"	-	0,100	-	-	-	-
Molho de tomate	"	-	0,020	-	-	-	-
Nozes	"	0,100	-	-	-	-	-
Ovos	Número	-	-	1	1	1	-
Paio	Quilog.	-	-	0,100	-	-	-
Passas de uva	"	-	-	0,100	-	0,100	-
Presunto sem osso	"	-	-	-	-	-	0,100
Queijo	"	0,075	0,055	0,055	0,055	0,055	0,055
Repolho em conserva	Lata	0,5	-	-	-	-	-
Salsichas em conserva	Quilog.	0,100	-	-	-	-	-
Sardinhas em conserva	Lata 1/4	1	-	-	-	-	-
Sardinha em tomate	"	-	-	-	-	1	-
Sopa de rabo de boi	Pacote	2	-	-	-	2	-
Sopa tipo pronto	"	-	2	2	2	-	2
Vinho	Litro	0,500	0,500	0,500	0,500	0,500	0,500

Esta tabela menciona os gêneros de que deve compor-se a ração de uma praça em serviço nos submersíveis, distribuídos por seis ementas e a empregar naqueles navios em imersão.

Observações à tabela II

Sempre que for possível serão efectuadas as seguintes substituições:

1.ª O leite condensado por 0,250 de leite fresco.
2.ª A bolacha por 0,600 de pão.
3.ª Os 80 gramas de azeitonas em conserva por igual quantidade de azeitonas frescas.
4.ª A compota, as nozes, as ameixas, as passas de uva, os figos secos e a marmelada por fruta fresca, abonando-se, quando se fizer esta substituição, a importância de 1\$50 por cada arranchado.

Ministério da Marinha, 21 de Dezembro de 1951.— O Ministro da Marinha, *Américo Deus Rodrigues Thomaz*.

Composição e distribuição das refeições da tabela II (imersão)

A

Pequeno almoço.— Açúcar, bolacha, café, leite e manteiga.
Almoço.— Açúcar, azeitonas, batatas, bolacha, café, manteiga, nozes, queijo, sardinhas em conserva, sopa de rabo de boi e vinho.
Sopa de conserva.
Sardinha em conserva com batatas cozidas e azeitonas.
Queijo. Nozes. Vinho. Café.

Jantar.— Arroz, bolacha, compota, manteiga, repolho em conserva, salsichas em conserva, sopa de rabo de boi e vinho.
Sopa de conserva.
Salsichas em conserva com arroz cozido e repolho de conserva.
Compota de maçã. Vinho.

Refeição da noite.— Aguardente, bolacha, café e queijo.

B

Pequeno almoço.— Açúcar, café, leite e manteiga.
Almoço.— Açúcar, ameixas secas, azeitonas, batatas, bolacha, café, ervilhas em conserva, lulas de caldeirada em conserva, manteiga, queijo, sopa de conserva e vinho.
Sopa de conserva com ervilhas de conserva.
Lulas de caldeirada com batatas cozidas e azeitonas.
Queijo. Ameixas secas. Vinho. Café.

Jantar.— Arroz, azeitonas, bolacha, brócolos em conserva, ervilhas em conserva, fiambre, manteiga, marmelada, molho de tomate, sopa de conserva e vinho.
Sopa de conserva com ervilhas de conserva.
Fiambre com arroz cozido.
Brócolos em conserva com molho de tomate e azeitonas.
Marmelada. Vinho.

Refeição da noite.— Aguardente, bolacha, café e queijo.

C

Pequeno almoço.— Açúcar, bolacha, café, leite e manteiga.
Almoço.— Açúcar, azeitonas, batatas, bolacha, café, cavala em conserva, manteiga, passas de uva, queijo, sopa de conserva e vinho.
Sopa de conserva.
Cavala em conserva com batatas cozidas e azeitonas.
Queijo. Passas de uva. Vinho. Café.

Jantar.— Arroz, azeitonas, bolachas, compota, ervilhas em conserva, manteiga, ovo, paio, sopa de conserva e vinho.
Sopa de conserva.
Paio com ovo cozido, ervilhas de conserva, azeitonas e arroz cozido.
Compota de fruta. Vinho.

Refeição da noite.— Aguardente, bolacha, café e queijo.

D

Pequeno almoço.— Açúcar, café, farinha, leite e manteiga.
Almoço.— Açúcar, atum em conserva, azeitonas, batatas, bolacha, café, figos secos, manteiga, ovo, queijo, sopa de conserva e vinho.
Sopa de conserva.
Atum em conserva com ovo e batatas cozidas e azeitonas.
Queijo. Figos secos. Vinho. Café.

Jantar.— Arroz, azeitonas, bolachas, compota, feijão verde em conserva, fiambre temperado, manteiga, sopa de conserva e vinho.

Sopa de conserva.

Fiambre temperado com arroz cozido, feijão verde em conserva e azeitonas.

Compota de fruta. Vinho.

Refeição da noite.— Aguardente, bolacha, café e queijo.

E

Pequeno almoço.— Açúcar, café, farinha, leite e manteiga.

Almoço.— Açúcar, azeitonas, batatas, bolacha, café, manteiga, passas de uva, queijo, sardinha em tomate, sopa de rabo de boi e vinho.

Sopa de conserva.

Sardinha em tomate com batatas cozidas e azeitonas.

Queijo. Passas de uva. Vinho. Café.

Jantar.— Arroz, azeitonas, bolacha, compota, fígado de porco em conserva, grelos em conserva, manteiga, sopa de rabo de boi e vinho.

Sopa de conserva.

Fígado do porco em conserva com grelos em conserva, arroz cozido e azeitonas.

Compota de fruta. Vinho.

Refeição da noite.— Aguardente, bolacha, café e queijo.

F

Pequeno almoço.— Açúcar, café, leite, farinha e manteiga.

Almoço.— Açúcar, ameixas, azeitonas, batatas, bolacha, café, cavala em conserva, manteiga, queijo, sopa de conserva e vinho.

Sopa de conserva.

Cavala em conserva com batatas cozidas e azeitonas.

Queijo. Ameixas. Vinho. Café.

Jantar.— Arroz, azeitonas, bolacha, compota, couve-flor em conserva, manteiga, presunto sem osso, sopa de conserva e vinho.

Sopa de conserva.

Presunto com couve-flor em conserva, arroz cozido e azeitonas.

Compota de fruta. Vinho.

Refeição da noite.— Aguardente, bolacha, café e queijo.

Ministério da Marinha, 21 de Dezembro de 1951.—
O Ministro da Marinha, *Américo Deus Rodrigues Thomaz*.

MINISTÉRIO DO ULTRAMAR

Direcção-Geral de Administração Política
e Civil

Portaria n.º 13:777

Manda o Governo da República Portuguesa, pelo Ministro do Ultramar, que fique revogada a Portaria n.º 11:842, de 16 de Maio de 1947, na parte em que acrescentou um n.º 7-A na Portaria n.º 10:979, de 4 de Junho de 1945.

Ministério do Ultramar, 21 de Dezembro de 1951.—
O Ministro do Ultramar, *Manuel Maria Sarmento Rodrigues*.

Para ser publicada no *Boletim Oficial* de todas as províncias ultramarinas.— *M. M. Sarmento Rodrigues*.