

2.ª Secção

Em observancia do disposto nos artigos 8.º e 9.º do regulamento de 19 de junho de 1901, sobre patentes de introdução de novas industrias, se publica um requerimento de um pretendente a uma patente, e é marcado o prazo de quatro meses, contados da data d'esta publicação, para a apresentação de reclamações contra a concessão pedida, pelos que por ella se julgarem prejudicados na sua industria.

«Ex.º Sr. Ministro do Fomento.—Diz Jaime Marques de Freitas, successor da firma Marques & Freitas, de que é actualmente o unico proprietario, português, residente em Lisboa, na Rua de S. Julião n.º 101, 1.º, que pretende estabelecer em Portugal, pelo prazo de dez annos, a nova industria de refinação de petroleo em rama produzido em país estrangeiro, e extracção de seus productos, taes como: gazolina, petroleo para illuminação, oleos de lubrificação, parafina, etc.

O requerente está pronto a provar, pela forma que lhe for exigida, os meios de que dispõe para o estabelecimento d'esta nova industria.

Por isso pede a V. Ex.ª lhe defira nos termos da lei.—E. R. M.ª

Lisboa, em 22 de junho de 1911.—*Jaime Marques de Freitas*.

Direcção Geral do Commercio e Industria, em 27 de junho de 1911.—O Director Geral, *E. Madeira Pinto*.

Direcção Geral dos Trabalhos Geodesicos e Topographicos

Officinas de photographia, gravura e chromo-lithographia

Nota da receita d'estas officinas, no mês de junho de 1911, depositada no Banco de Portugal, no mesmo mês, nos termos do artigo 18.º da carta de lei de 9 de setembro de 1908:

Importancia de cartas vendidas.....	59\$500
Desconto de 15 por cento a favor do adjudicatario do deposito de venda, nos termos da portaria de 29 de setembro de 1900.....	8\$925
Receita liquida, depositada....	50\$575

Direcção Geral dos Trabalhos Geodesicos e Topographicos, em 28 de junho de 1911.—O General, servindo de Director Geral, *Fernando Carlos da Costa*.

Direcção Geral da Agricultura

Attendendo ao disposto no decreto com força de lei de 27 de maio de 1911, o Governo da Republica Portuguesa ha por bem approvar o seguinte regulamento para o fabrico e venda de pão, o qual fica fazendo parte integrante d'este decreto, e vae assinado pelos Ministros do Interior, Justiça, Finanças e Fomento.

Paços do Governo da Republica, em 24 de junho de 1911.—*Antonio José de Almeida*—*Bernardino Machado*—*José Relvas*—*Manuel de Brito Camacho*.

Regulamento para o fabrico e venda de pão

Artigo 1.º É livre, em todo o territorio da Republica Portuguesa, o fabrico e venda do pão, nos termos do decreto com força de lei de 27 de maio de 1911, nos termos d'este regulamento e demais legislação vigente.

§ 1.º Em Lisboa e Porto as padarias actualmente existentes, e as que de futuro se estabelecerem, deverão satisfazer ás condições preceituadas no presente regulamento.

§ 2.º As licenças de padarias das cidades de Coimbra e Setubal e da villa de Matozinhos, concedidas pela Direcção Geral de Agricultura, ficam annulladas, devendo os respectivos diplomas ser entregues na mesma Direcção Geral.

Art. 2.º As padarias e os productos nellas fabricados serão sujeitos á fiscalização dos agentes dependentes do Ministerio do Fomento, nos termos do citado decreto de 27 de maio de 1911 e nos d'este regulamento.

Art. 3.º Toda a empresa de panificação, individual ou collectiva, é considerada, para effeito da concessão das respectivas licenças, como uma unica padaria, e cada um dos estabelecimentos dependentes ou associados, como succursaes.

Art. 4.º As licenças para estabelecimento de novas padarias e succursaes serão requeridas ao Ministerio do Fomento e passadas pela Direcção Geral de Agricultura, segundo o modelo que for superiormente approved.

§ 1.º Os requerimentos de licença, para estabelecimento de novas padarias e succursaes, serão acompanhados dos projectos das respectivas installações e suas plantas e alçados, os quaes deverão ser elaborados em conformidade com o que dispõe este regulamento.

Art. 5.º A concessão das licenças a que se refere o artigo anterior será dependente da informação da Direcção da Fiscalização de Productos Agricolas, que se pronunciará sobre se o respectivo projecto satisfaz ás condições technicas, hygienicas e de producção.

Art. 6.º As licenças a conceder para laboração de padarias e suas succursaes são de tres categorias:

- 1.º Licença de padaria;
- 2.º Licença de succursal para fabrico e venda;
- 3.º Licença de succursal para venda de pão.

Art. 7.º As novas padarias e suas succursaes que tenham obtido licença para estabelecimento, nos termos dos artigos 4.º e 5.º d'este regulamento, desde que tenham concluido as obras, em harmonia com o projecto superior-

mente approved, devem requerer licença de laboração, como perceitua o artigo 5.º do decreto com força de lei de 27 de maio de 1911.

Art. 8.º Os donos das actuaes padarias deverão requerer a substituição das competentes licenças dentro do prazo de tres meses, a contar da data da publicação do decreto com força de lei de 27 de maio de 1911 e nos termos do artigo 3.º As padarias que não requererem a competente licença no prazo indicado neste artigo será mandada cessar a laboração.

§ 1.º Para execução do que dispõe este artigo, os donos das padarias de Lisboa e Porto a quem tenham sido passadas licenças pela Direcção Geral da Agricultura, nos termos do decreto de 22 de julho de 1905, deverão fazer acompanhar os seus requerimentos dos respectivos diplomas de licença.

Art. 9.º As licenças a que se referem os artigos 7.º e 8.º serão passadas pela Direcção Geral da Agricultura, segundo o modelo que for superiormente approved, depois do requerimento ser informado pela Direcção da Fiscalização dos Productos Agricolas, a qual mandará proceder á previa inspecção, a fim de averiguar se a installação satisfaz ás condições d'este regulamento.

Art. 10.º As padarias do Porto existentes legalmente em 27 de maio de 1911, mas que não possuem o diploma passado pela Direcção Geral de Agricultura, nos termos do artigo 125.º do decreto de 22 de julho de 1905, poderão requerer licença para laboração, conforme estatue o artigo 8.º d'este regulamento.

Art. 11.º Os requerimentos de licença para laboração das actuaes e novas padarias deverão indicar o minimo da producção ou da venda diaria a que seja destinada cada padaria ou suas succursaes. Este minimo, porem, não será inferior a 400 kilogrammas de pão.

Art. 12.º Os requerimentos de licença para estabelecimento de novas cooperativas de panificação e suas succursaes devem ser instruidos como perceitua o § 1.º do art. 4.º d'este regulamento, e concedidas as respectivas licenças nos precisos termos do artigo 5.º

Art. 13.º As licenças para laboração das actuaes e novas cooperativas de panificação e suas succursaes deverão ser requeridas nas condições do artigo 7.º deste regulamento, não tendo porem os respectivos requerimentos de indicar o minimo de laboração ou de venda diaria, por isso que depende de numero illimitado dos associados. As licenças serão passadas pela Direcção Geral da Agricultura, nos termos do disposto no artigo 9.º

§ 1.º Junto aos requerimentos a que se refere este artigo deverão as direcções das cooperativas apresentar uma declaração em que indiquem:

- 1.º O numero do *Diario do Governo* em que foram publicados os estatutos da cooperativa;
- 2.º O numero de socios existentes na data da apresentação do requerimento;
- 3.º As condições em que será feita a venda de pão aos respectivos associados.

§ 2.º As actuaes cooperativas, que não apresentem requerimento para licença de laboração dentro do prazo de tres meses, marcado no decreto com força de lei de 27 de maio de 1911, serão mandadas cessar a laboração.

Art. 14.º As padarias devem ter os seguintes compartimentos, destinados ao fabrico e venda de pão e alojamento do pessoal.

- 1.º Amassaria;
- 2.º Casa dos fornos;
- 3.º Casa de venda;
- 4.º Deposito de farinha;
- 5.º Deposito de combustivel.

Os compartimentos destinados ao alojamento do pessoal são:

- 1.º Dormitorio;
- 2.º Refeitório;
- 3.º Casa de banho;
- 4.º Retretes e urinoes;
- 5.º Cozinha.

§ 1.º As succursaes de fabrico e venda terão os mesmos compartimentos indicados para as padarias.

§ 2.º As succursaes de venda apenas deverão ter uma casa de venda e os compartimentos precisos para o pessoal que empregarem.

Art. 15.º As amassarias serão installadas em compartimentos bem illuminaados, ventilados permanentemente, e dispostos de modo que se possam conservar nas melhores condições de asseio e hygiene.

§ 1.º As paredes das casas da amassaria deverão ser completamente revestidas de azulejos brancos. Do revestimento dos tectos deverá ser banida quanto possivel a madeira, ainda que caiada ou pintada a oleo, e de preferencia devem ser caiados ou estucados.

§ 2.º O pavimento das amassarias deverá ser de ladrilho de cimento ou substancia que garanta iguaes ou superiores condições de asseio, e deverá ser disposta de forma que todo o compartimento possa diariamente, depois da laboração, ser lavada a agulheta, para o que se observarão as condições necessarias de esgotamento.

§ 3.º Nas amassarias haverá um lavatorio fixo, com agua encanada, para uso do pessoal quando em serviço.

Art. 16.º As masseiras deverão ser fixas e encostadas ás paredes do compartimento.

Art. 17.º Dentro das masseiras devem estar somente os utensilios necessarios ao fabrico do pão.

Art. 18.º Haverá tambem, anexo á amassaria, um compartimento especial para vestiario e lavabo, onde se guardarão os fatos brancos do pessoal da amassaria e onde haverá lavatorios amplos, em numero sufficiente, e convenientemente dispostos para lavagem obrigatoria, em agua

corrente, das mãos e ante braços do pessoal que entrar e sair do serviço da amassaria.

§ unico. Nas padarias existentes poderá ser dispensada a existencia d'este compartimento, quando se não possa estabelecer na respectiva installação, devendo contudo adoptar-se as disposições que melhor garantam o asseio do pessoal.

Art 19.º A casa dos fornos, nas padarias que de futuro se vierem a installar, será independente da casa da amassaria; cu, pelo menos, a entrada do combustivel para os fornos não será feita pela casa da amassaria.

§ 1.º Os fornos devem ser construidos e funcionar por forma que a massa sujeita a cozedura não seja inquinada de substancias estranhas.

Art. 20.º Nas padarias existentes a amassaria e a casa de fornos podem ser no mesmo compartimento, sempre que se verifique ter as dimensões, cubagem e outros requisitos hygienicos necessarios, e estiver em relação com a capacidade de laboração da padaria e com o numero maximo de operarios que puder empregar.

Art. 21.º É expressamente prohibido cozinhar o alimento dos empregados na padaria nos fornos destinados a cozedura do pão, e do mesmo modo fica interdito o uso de aceitar nas padarias quaesquer preparações culinarias para assar nos fornos. Poderá permittir-se que, nas padarias existentes, continue a cozinhar-se o alimento dos empregados nos respectivos fornos, emquanto essas padarias se conservarem sempre no mais irreprehensivel asseio.

Art. 22.º A casa de venda deverá ter pavimento impermeavel, usando-se quanto possivel o ladrilho de cimento. As paredes serão revestidas de azulejos até a altura de metro e meio do solo, a parte restante poderá ser estucada, caiada ou pintada a oleo. Os tectos serão estucados ou caiados.

§ unico. O balcão e mostradores devem ser revestidos de substancia que não communique ao pão cheiro ou sabor estranhos, e que facilmente possa ser lavada e desinfectada. A parte superior do balcão deverá ser revestida de chapá de vidro, mosaico, ferro esmaltado ou pedra.

Art. 23.º O deposito de farinhas deve ser estabelecido em compartimento bem sêco e ventilado; o pavimento e paredes serão revestidos de substancia impermeavel e terá a capacidade precisa para armazenar, pelo menos, a quantidade de farinha sufficiente para o fabrico de vinte dias, segundo a força de laboração indicada na respectiva licença.

Art. 24.º Todos os compartimentos destinados ao fabrico e venda, corredores, etc., na parte em que se não exige um revestimento especial, serão estucados, caiados (tres demãos), ou pintados a oleo (predominando os tons claros). As portas interiores de comunicação serão pintadas a oleo nas mesmas condições.

Art. 25.º Os dormitorios devem ser inteiramente independentes da installação destinada ao fabrico e venda do pão, bem illuminaados, com janelas para o exterior e com ventilação permanente, com cama para cada um dos operarios e sempre providas de roupas brancas em bom estado de asseio.

§ 1.º A sua extensão e cubagem deverá ser escurupulosamente calculada em relação ao numero de operarios a que se destinarem, e em caso algum poderá ser excedida a sua lotação; e fica expressamente subentendido que cada cama é para uso exclusivo de uma pessoa.

Colocar-se-ha um letreiro ou taboleta na porta de entrada, com indicação do numero de camas que, no maximo, pode comportar.

Art. 26.º É absolutamente prohibido collocar camas, sob qualquer pretexto, nos compartimentos que não sejam destinados a dormitorios.

Art. 27.º Os refeitórios devem ter uma ou mais mesas conforme o numero de operarios, forradas superiormente de folha de zinco, ou qualquer outra substancia que dê iguaes ou superiores garantias de asseio e hygiene.

Art. 28.º As casas de banho, convenientemente arejadas e ventiladas, devem ter o pavimento impermeavel e as paredes revestidas de azulejos brancos até a altura de 2 metros a partir do solo, providas de tinas fixas de ferro esmaltado ou de pedra. A parte restante das paredes e tectos será estucada ou caiada.

§ 1.º Os banhos serão obrigatorios para todo o pessoal, havendo agua encanada para cada uma das tinas e um esgoto perfeito.

§ 2.º Nas padarias actualmente existentes, em que se não possa installar uma casa de banho, poderá dispensar-se este compartimento desde que seja estabelecida, pelo menos, uma tina de banho em boas condições.

Art. 29.º As retretes e urinoes devem ser absolutamente separadas das officinas de fabrico, dos dormitorios e cozinha.

§ unico. As retretes terão pelo menos dois compartimentos, e o numero aumentará na proporção do numero de operarios; serão providas de sifão hydraulico e autoclismo que funcionem perfeitamente.

Art. 30.º Os urinoes devem ser installados de modo que assegurem as melhores condições de asseio e hygiene, com agua encanada e corrente.

Art. 31.º A cozinha para preparação das refeições do pessoal deve ter pavimento impermeavel, ladrilho de cimento e azulejo claro até a altura de 2 metros a partir do solo.

Art. 32.º Todos os compartimentos destinados ao alojamento do pessoal, bem como corredores, etc., na parte em que se não exige um revestimento especial, serão estucados, caiados (tres demãos), ou pintados a oleo (predominando os tons claros). As portas interiores de comunicação serão pintadas a oleo nas mesmas condições.

Art. 33.º As padarias, utensilios e pessoal de serviço ficam obrigados á mais escrupulosa limpeza e asseio.

§ 1.º Entende-se por utensilios todos os objectos indispensaveis ao fabrico e transporte do pão, e á conducção da farinha dentro do respectivo estabelecimento.

§ 2.º O pessoal comprehende o encarregado e caixeiros, os amassadores, forneiros e moços de padeiro.

Art. 34.º As masseiras, bein como os amassadores mecanicos e outros aparelhos de panificação, os taboleiros, prateleiras, caixas de fermentos e os demais utensilios destinados a conter a massa, os fermentos ou o pão acabado de cozer, devem ser feitos de material que não communique á massa substancias estranhas e que facilmente possa ser desinfectado.

Art. 35.º Dentro das amassarias devem estar somente os utensilios necessarios para o fabrico do pão.

Art. 36.º É expressamente prohibido envolver ou cobrir os iscos ou as massas com sacas da farinha. Deverão empregar-se para este effeito panos irreprehensivelmente limpos e exclusivamente destinados áquelle fim.

Art. 37.º Os taboleiros, prateleiras, mantas, tendões e cabazes ou carros de transporte de pão não poderão ser utilizados para outro fim emquanto forem utensilios de padaria.

§ 1.º As caixas ou recipientes do sal e dos fermentos deverão ser collocados em logar apropriado e convenientemente resguardados.

Art. 38.º Os depositos para agua devem ser de material que não possa communicar á agua mau gosto ou inquiná-la de substancias prejudiciaes á saude, sendo de recommendar o uso de agua esterilizada ou filtrada e o emprego de vidro ou cristal para as torneiras e depositos, e sendo expressamente prohibido o uso da madeira e de barricas. Os depositos serão convenientemente tapados.

§ unico. As torneiras dos depositos devem tambem ser de material que não altere as qualidades da agua.

Art. 39.º O transporte de pão será feito em cabazes perfeitamente limpos, ou em carros fechados apropriados a esse fim e convenientemente limpos e resguardados; o pão será sempre envolto e coberto, com panos brancos e asseados, e, quando o consumidor o requisitar, o pão será envolvido em papel não impresso, branco, ou quaesquer envoltorios apropriados a resguardá-lo de infecções.

Art. 40.º Os operarios que fizerem a distribuição ao domicilio, e a venda nos estabelecimentos, devem de preferencia vestir de branco, mas sempre com irreprehensível asseio.

Art. 41.º É prohibido aos patrões ou donos de padarias conservar em serviço qualquer empregado doente ou suspeito de doença.

§ unico. Para os effeitos d'este artigo, o pessoal das padarias será inspecionado por medico delegado da Direcção da Fiscalização.

Art. 42.º Os operarios, emquanto estiverem nos trabalhos de manipulação de massas ou de fermentos, devem vestir de branco e ter a cabeça resguardada convenientemente com boné branco.

Art. 43.º É prohibido o emprego de aguas de poços ou de cisternas no fabrico de pão, excepto se o local onde for estabelecida a padaria não tiver abastecimento de agua, devendo, no entanto, por meio da competente analyse, verificar-se que não é prejudicial á saude publica.

Art. 44.º Os proprietarios de padarias não poderão instalar ou conservar nellas vacarias, cavallariças, estabulos, cortellos, capoeiras, coelheiras, pombas ou outros alojamentos similares.

Art. 45.º Qualquer pia que exista nas installações da padaria, quer destinadas ao fabrico do pão, quer applicadas ao alojamento do pessoal operario, deverá ser sempre provida de autoclismo que facilite, por meio de descarga, a lavagem immediata e perfeita.

Art. 46.º Todos os compartimentos serão providos de escuradores hygienicos para uso obrigatorio do pessoal operario, ficando absolutamente prohibido cuspir fora dos mesmos e exigindo-se o maior cuidado com a sua limpeza.

Art. 47.º Fica expressamente prohibido a varredura a sêco de qualquer compartimento das padarias, sendo de recommendar o uso da serradura molhada.

Art. 48.º Anualmente, durante a primeira quinzena de janeiro, as padarias enviarão á Direcção da Fiscalização dos Productos Agricolas uma nota referida a 31 de dezembro ultimo de todo o pessoal, com designação de naturalidades, idades, profissões anteriores, e desde quando a actual, soldadas ou vencimentos, etc.

Art. 49.º Em circumstancias normaes, as padarias serão obrigadas a fabricar diariamente a quantidade de pão que lhes for intimada pela respectiva autoridade administrativa, para attender ás necessidades do consumo publico, sempre que essa quantidade não exceda a sua capacidade de laboração. Serão cassadas as respectivas licenças aos fabricantes que não cumprirem essa intimação, salvo quando, por causas independentes da sua vontade, não disponham de farinha ou de pessoal para o fabrico do pão.

Art. 50.º Para os effeitos do presente regulamento será o pão classificado dentro dos seguintes typos:

§ 1.º Pão superfino, de luxo ou pequeno, sendo o pão de peso inferior a 200 grammas, de qualquer forma, fabricado exclusivamente com farinha de typo de 1.ª qualidade.

§ 2.º Pão de familia, sendo o pão de 500 grammas fabricado com farinha de 1.ª qualidade ou com a resultante de lotes das 1.ª e 2.ª qualidades.

§ 3.º Pão de uso commum, sendo o pão de 1:000 gram-

mas fabricado com farinha não inferior ao typo de 3.ª qualidade.

§ 4.º Pão de centeio, sendo o pão fabricado com farinha d'este cereal, depois de peneirada e convenientemente manipulado.

§ 5.º Pão de milho ou broa, sendo o pão fabricado com farinha de milho peneirada e convenientemente manipulado.

§ 6.º Pão de mistura, sendo o pão fabricado com a mistura de farinhas peneiradas de trigo e centeio, de trigo e milho e de centeio e milho, convenientemente manipulado.

Art. 51.º Será considerado pão de composição e fabrico normal o que, dentro da respectiva classe, se apresentar com sinaes de perfeita manipulação quanto ao aspecto e dureza da codea, á côr, esponjosidade e aroma do meolo, e cuja composição estiver comprehendida nos limites arbitrados á sua classe.

Art. 52.º Será considerado pão avariado:

§ 1.º O que não obedecer a alguma das condições de normalidade arbitradas ao pão do respectivo typo, quando as differenças apresentadas não importem corrupção ou falsificação, e aquelle que na sua composição se afastar dos limites superiormente approvados.

§ 2.º O pão fabricado com farinhas avariadas e com agua não potavel, ou que apresente fragmentos de massa não levedada, e ainda o que estiver imperfeitamente cozido.

§ 3.º O pão com mais de 33 por cento de agua para o pão de trigo e com mais de 42 por cento de agua para o de centeio, de milho ou de mistura.

Art. 53.º Será considerado pão falsificado, adulterado ou alterado com substancia não nociva á saude o que contiver alguma substancia innocua, estranha á composição normal da farinha, fermento, sal e agua potavel empregados no seu fabrico corrente.

Art. 54.º Será considerado pão falsificado, adulterado ou alterado com substancia nociva á saude o que contiver alguma das substancias seguintes:

- 1.º Sulfato de cobre;
- 2.º Alumen;
- 3.º Qualquer outra substancia nociva á saude.

Art. 55.º É considerado pão corrupto o que estiver em decomposição organica, ou com bolores ou bafio; o que tiver sido fabricado com farinhas com mofo ou ardidias, ou de qualquer modo corruptas; o que contiver animalculos, os seus detritos ou fragmentos de productos organicos estranhos ás farinhas.

Art. 56.º Os methodos e processos analyticos serão uniformes em todos os laboratorios officiaes, conforme as instrucções technicas que forem superiormente approvadas. Estes methodos e processos analyticos serão propostos pela commissão technica permanente dos methodos chimicos analyticos e bem assim as condições de normalidade dos productos, as substancias cuja presença na composição dos mesmos productos deva ser prohibida, os limites de quantidade das substancias toleradas, as quantidades das amostras necessarias para as analyses, a natureza e quantidade das substancias que possam ser adicionadas ás referidas amostras e os preceitos technicos que devam ser seguidos na colheita das amostras e na realização das analyses.

§ 1.º As instrucções e os methodos e processos analyticos, que forem superiormente approvados, poderão ser modificados pelo Ministerio do Fomento, mediante proposta ou consulta da commissão technica dos methodos chimico-analyticos, sempre que a experiencia, a conveniencia do serviço e os progressos realizados nos processos de analyse assim o aconselhem.

Art. 57.º Os preços do pão de familia e do pão de uso commum não poderão exceder, respectivamente, 90 e 80 réis por kilogramma.

§ 1.º Todas as padarias serão obrigadas a produzir os dois typos de pão, em harmonia com o disposto nos §§ 2.º e 3.º do artigo 50.º

§ 2.º Os typos de pão com os pesos de 500 e 1:000 grammas deverão ter, respectivamente, as marcas de OO e X.

Art. 58.º As padarias pertencentes a cooperativas não são applicaveis as disposições d'este regulamento, relativas a typos, preço e peso de pão vendido aos seus associados.

§ 1.º Em todas as padarias pertencentes a cooperativas e nas suas succursaes deverá existir uma lista de todos os associados e suas respectivas moradas, que será sempre apresentada aos agentes da Direcção da Fiscalização dos Productos Agricolas, quando elles a pedirem.

§ 2.º Haverá, nas casas de venda das padarias das cooperativas e suas succursaes, um quadro em que estejam indicadas as condições em que será feita a venda de pão aos associados, para que os agentes da fiscalização possam verificar se são cumpridas e se estão conformes com a declaração apresentada no pedido de licença.

Art. 59.º As padarias poderão fabricar outras qualidades de pão, de peso inferior a 200 grammas, chamado superfino, pão de luxo ou pão pequeno, que será vendido sem sujeição ás disposições do artigo 57.º

§ unico. O pão das qualidades indicadas neste artigo não poderá exceder em cada padaria 20 por cento da totalidade do produzido nessa padaria, e deve ser fabricado exclusivamente com farinha de 1.ª qualidade.

Art. 60.º O pão feito com farinhas mistas, ou pela mistura de farinhas de diversos generos, será vendido, exposto á venda ou expedido com o nome de pão de mistura, seguindo a designação dos generos de que provieram as farinhas.

Art. 61.º Em todas as padarias haverá uma balança

fixa para pesar todo o pão de familia e o de uso commum, no acto da venda.

§ unico. Quem fabricar, vender, expedir ou tiver á venda pão de familia ou pão de uso commum, tendo, respectivamente, pesos inferiores a 470 e 940 grammas, incorrerá nas penalidades comminadas no artigo 67.º d'este regulamento.

Art. 62.º É absolutamente interdito o uso de dar em contra-peso pão partido á mão; para este effeito apenas será permitido empregar pão inteiro do typo inferior a 200 grammas, contanto que não exceda a percentagem estabelecida no artigo anterior, ou pão dos typos regulamentares cortado.

Art. 63.º O pão que for exposto á venda em padarias, depositos, mercearias, tabernas e quaesquer outros locais, não sendo pão de luxo, será dos typos de 500 e 1:000 grammas e vendido pelos preços indicados no artigo 57.º, e a que se apporão as marcas a que se refere o § 2.º d'esse artigo.

§ 1.º As disposições d'este artigo são applicaveis á venda ambulante do pão.

§ 2.º Incumbe ao pessoal da fiscalização dos productos agricolas verificar, com o maior cuidado, que seja cumprido o preceituado neste artigo e seu § 1.º quanto aos typos e preços do pão, devendo ser severamente punidas não só as infracções do que estes dispõem, mas tambem as do disposto no § unico do artigo 61.º

§ 3.º Quando nos estabelecimentos indicados neste artigo se possa considerar que a venda do pão constitue o principal objecto do seu commercio, serão os seus proprietarios intimados a requerer a respectiva licença de succursal de venda de pão, ficando, por isso, sujeitos á fiscalização das condições hygienicas preceituadas neste regulamento.

Art. 64.º Os transgressores serão capturados pelos agentes da fiscalização ou pelos agentes da segurança publica quando forem encontrados em flagrante delicto de falsificação, ou a requisição de qualquer pessoa que tenha presenciado e possa testemunhar a fraude.

§ 1.º Os transgressores capturados serão, acompanhados do competente auto, remetidos a juizo, perante o qual, nos termos legais respectivos, poderão obter a devida fiança.

§ 2.º O auto a que se refere o paragrapho precedente fará fé em juizo até prova plena em contrario.

Art. 65.º Na repressão das transgressões do disposto neste regulamento observar-se-ha o seguinte:

1.º Serão punidos com as penas definidas no artigo 456.º do Codice Penal:

a) Os individuos que enganarem o comprador sobre a natureza do genero vendido, quer vendendo um genero por outro, quer extrahindo-lhe ou substituindo-lhe qualquer dos seus constituintes;

b) Os que enganarem o comprador vendendo-lhe generos de que trata este regulamento, falsificados, adulterados ou alterados com alguma substancia, não nociva á saude, para lhe aumentar o peso ou volume.

2.º Serão punidos com as penas definidas no artigo 251.º do Codice Penal:

a) Aquelles que de qualquer modo falsificarem, adulterarem ou alterarem os generos de que trata este regulamento, introduzindo-lhes, com qualquer fim, substancias nocivas á saude;

b) Aquelles que venderem generos corruptos.

3.º Serão punidos com as penas definidas no artigo 67.º d'este regulamento aquelles que expedirem, venderem ou puserem á venda generos avariados.

§ unico. As instrucções a que se refere o artigo 56.º d'este diploma definirão, para os effeitos da applicação d'este artigo, quaes as falsificações, adulterações ou alterações dos generos agricolas alimentares que devam considerar-se não nocivas ou nocivas á saude.

Art. 66.º Serão punidos com as penas definidas no artigo 188.º do Codice Penal os transgressores do disposto neste regulamento, no que se refere ao Estado, constituição, fabrico, expedição, apresentação á venda, armazenagem dos productos agricolas, e ás substancias cuja venda ou existencia seja prohibida nos logares de armazenagem ou venda dos referidos productos, salvo os casos comprehendidos no artigo 67.º deste regulamento.

§ unico. Comprehendem-se nas disposições d'este artigo as infracções das ordens intimadas pela Direcção da Fiscalização ou suas delegações, quando não lhes competir pena diversa por effeito d'este regulamento.

Art. 67.º As infracções do presente regulamento, não comprehendidas nos n.ºs 1.º e 2.º do artigo 65.º e artigo 66.º, do mesmo diploma, serão applicadas as seguintes penas:

- 1.º Pela primeira vez, a multa de 25000 réis;
- 2.º Pela segunda vez, a multa de 45000 réis;
- 3.º Por cada uma das vezes seguintes, a multa de réis 205000 e prisão até um mês.

§ 1.º As multas marcadas nos n.ºs 1.º e 2.º d'este artigo serão impostas pela direcção e delegações respectivas.

§ 2.º Sempre que os transgressores não dêem entrada no cofre competente, dentro do prazo que lhes tiver sido marcado, com a importancia das multas a que se refere o paragrapho precedente, será levantado o auto de contra-venção pelos agentes dos serviços da fiscalização.

§ 3.º Nos casos do paragrapho anterior, ou quando a penalidade a applicar for a indicada no n.º 3.º d'este artigo, o auto de contra-venção será enviado: em Lisboa, aos juizes de investigação criminal, e no resto do país aos agentes do Ministerio Publico, para estes procederem de harmonia com a lei.

Art. 68.º Quando nas padarias sejam encontradas fari-

nhas avariadas, adulteradas ou falsificadas, sem que haja vestígio de abertura dos envoltórios ou rotura dos sellos, será responsável o respectivo fabricante, o qual será intimado a retirar imediatamente essas farinhas das padarias, nas condições que lhe forem indicadas pela fiscalização.

Art. 69.º Sempre que, pelo relatório do agente fiscal se averiguar uma infracção quanto ás disposições permanentes das padarias, a Direcção da Fiscalização dos Productos Agrícolas fará prevenir a entidade proprietária e marcar-lhe-ha o prazo necessario para ser remediada.

§ unico. Findo o prazo a que se refere este artigo, a Direcção da Fiscalização dos Productos Agrícolas mandará visitar de novo a padaria em questão, pelo agente fiscal, o qual, alem da inspecção ordinaria, cuidará especialmente de constatar se foram ou não cumpridas as indicações superiores, e levantará auto de reincidencia, se a houver.

Art. 70.º A pena de suspensão de laboração, por um ou mais meses, da primeira vez, até um ou mais annos nas reincidencias, a que se refere o artigo 10.º do decreto com força de lei de 27 de maio de 1911, será applicada pela Direcção Geral da Agricultura, sob proposta da Fiscalização dos Productos Agrícolas, nos casos de reincidencia na falta de observancia dos artigos 57.º e 59.º e respectivos paragraphos, de infracção contra a hygiene de que resulte perigo para a saude publica, e reincidencia na falta de observancia ás intimações da Direcção da Fiscalização dos Productos Agrícolas, feitas para o cumprimento das disposições d'este regulamento.

§ 1.º Quando se der qualquer das infracções a que se refere este artigo, a Direcção da Fiscalização levantará auto em que será consignada a defesa apresentada pelo infractor ou a declaração de que elle a não quis apresentar.

§ 2.º As disposições d'este artigo e seu § 1.º são applicaveis, nas reincidencias, ás cooperativas que vendam, a individuos não associados, pão que não seja de luxo e que não satisfaça aos typos e preços indicados neste regulamento.

Art. 71.º Continua em vigor o disposto no decreto de 20 de março de 1906 acêrca da entrada e venda em Lisboa do pão fabricado fora da area da cidade.

Art. 72.º Todas as infracções do disposto neste regulamento, a que não haja sido attribuida penalidade especial, serão punidas nos termos do artigo 67.º

Art. 73.º O Governo poderá modificar e alterar o presente diploma sempre que a conveniencia do serviço e o progresso da sciencia assim o aconselharem, ouvida a secção competente do Conselho Superior de Agricultura.

Art. 74.º Fica revogada a legislação em contrario. Paços do Governo da Republica, em 24 de junho de 1911. — Antonio José de Almeida — Bernardino Machado — José Relvas — Manuel de Brito Camacho.

AVISOS E ANNUNCIOS OFFICIAES

CAMARA MUNICIPAL DE LISBOA

A Camara manda annunciar que recebe novamente propostas em carta fechada, nos Paços do Concelho, até a uma hora da tarde do dia 21 de julho proximo, para arrematação do fornecimento destinado ao serviço de obras municipaes, até o fim do corrente anno, de cal gorda em pó cozida a mato, tendo-se aumentado com 5 por cento o preço base de licitação.

As condições da mesma arrematação acham-se desde já patentes na Secretaria d'esta Camara.

Paços do Concelho, em 28 de junho de 1911. — O Secretario, interino, E. Freire de Oliveira.

ADMINISTRAÇÃO DO CONCELHO DE PONTE DA BARCA

Concurso

A administração do concelho de Ponte da Barca, devidamente autorizada, abre concurso por espaço de trinta dias, contados da data da segunda publicação d'este edital no *Diario do Governo*, para o logar de amanuense da mesma repartição com o ordenado de 120\$000 réis annuaes e emolumentos que por lei lhe pertencerem.

Os concorrentes devem instruir os seus requerimentos com os precisos documentos, nos termos do decreto de 24 de dezembro de 1892.

E para constar se passou este e outros de igual teor, que vão ter o respectivo destino.

Administração do concelho de Ponte da Barca, 26 de junho de 1911. — E eu, José Maria Augusto da Rocha Peixoto, secretario da Administração, o subscrevi. — Antonio Maria Gonçalves Ferreira.

ADMINISTRAÇÃO DO CONCELHO DE SANTIAGO DE CACEM

Edital

Antonio Cesar do Amaral Frazão, administrador do concelho de Santiago de Cacem.

Faço saber que em poder de José Matias Cordeiro, residente no sitio do Monte Fava, freguesia de Alvalade, se

encontra uma vaca vermelha, de seis para sete annos, que na feira de Aljustrel, que teve logar em 13 do mês corrente, se juntou a um rebanho que pertence ao dito Cordeiro, ignorando-se quem seja o seu dono.

Pelo presente são citadas todas as pessoas que se julgarem com direito á referida vaca, para dentro do prazo de tres meses, contados do dia da publicação d'este no *Diario do Governo*, apresentarem nesta secretaria as provas competentes, sob pena de, findo o dito prazo, ficar pertencendo ao achador nos termos da modificação 2.ª, do § 4.º do artigo 408.º do Codigo Civil.

E para constar fiz affixar o presente e publicar outro de igual teor na folha official do Governo.

Santiago de Cacem, 22 de junho de 1911. E eu, Francisco Gomes de Almeida Silva, secretario da administração, que o escrevi. — Antonio Cesar do Amaral Frazão.

ADMINISTRAÇÃO DO CONCELHO DE VISEU

São convidados todos os interessados, para no prazo de dez dias reclamarem perante a administração do concelho de Viseu o que tiverem por conveniente acêrca do pedido da camara municipal para ser decretada a utilidade publica da expropriação de uma parcela de terreno com a area de 1:950 metros quadrados pertencente a D. Maria Lusitana de Sande Sacadura Bote, do Lousã, com destino á ampliação do cemiterio municipal d'esta cidade, podendo, no mesmo prazo, examinar na secretaria da mesma administração as respectivas plantas e documentos.

Viseu, 27 de junho de 1911. — O Administrador do concelho, Affonso de Castro Osorio.

CASA PIA DE LISBOA

A direcção d'este estabelecimento manda annunciar que, no dia 12 do proximo mês de julho, abrirá novamente praça, pela uma hora da tarde, para o fornecimento dos generos abaixo mencionados, que na primeira praça obtiveram preços inaceitaveis.

As propostas em carta fechada devem ser entregues na 1.ª repartição até as tres horas da tarde do dia 11 do mesmo mês.

As condições encontram-se desde já patentes. Arroz, açúcar branco, azeite, bacalhau, batata, café em grão, carne de carneiro, carne de vaca (para cozer e guisar), chá, feijão frade, feijão vermelho, ovos, manteiga de vaca, massas diversas, sal, vinagre, vinho de pasto, fava secca para cozer e sementes.

Casa Pia, 27 de junho de 1911. — O Chefe da 1.ª Repartição, Manuel Francisco Limão.

OBSERVATORIO DO INFANTE D. LUIS

Boletim meteorologico

Terça feira, 27 de junho de 1911, ás nove horas da manhã

Estações	Barometro		Temperatura	Vento	Ceu	Chuva	Estado do mar	Temperatura		Nota
	A zero de graus	Red. ao nivel do mar e a 45º de Lat.						Maxima	Minima	
Montalegre	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Geres	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Moncorvo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Porto	680,7	768,7	14,0	ENE. mod.	Limpo	0,0	-	14,2	8,5	-
Guarda	-	767,8	19,8	NE. fraco	Limpo	0,0	-	20,8	12,1	-
Serra da Estrela	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Coimbra	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
S. Fiel	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tancos	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Continente, a	-	766,5	22,0	E. fraco	Limpo	0,0	-	24,8	18,0	-
Campo Maior	-	766,4	24,0	Calma	Limpo	0,0	-	26,2	-	-
Villa Fernando	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Cintra	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lisboa	-	766,7	21,1	NNE. fresco	Limpo	0,0	Chão	20,4	11,7	-
Vendas Novas	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Evora	-	766,3	20,9	ENE. fresco	Limpo	0,0	-	22,3	13,3	-
Reja	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lagos	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Portugal ..	-	763,5	24,5	SE. fraco	Limpo	0,0	Chão	24,0	16,0	-
Faro	-	764,0	19,7	ENE. mod.	Limpo	0,0	Pouco agitado	18,0	16,0	-
Sagres	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Angra	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ilhas dos Açores, 7 a	-	775,1	18,0	NW. m.º fraco	Encoberto	0,0	Piano	21,0	17,0	-
Horta	-	774,6	18,7	ENE. m.º fraco	Muito nublado	0,0	Chão	21,0	17,0	-
Ponta Delgada	-	766,1	19,7	NE. fraco	Nublado	0,0	Agitado	22,0	12,0	-
Ilha da Madeira, 7 a	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Funchal	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ilhas de Cabo Verde, 9 a	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
S. Tiago	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Corunha, 7 a	-	772,7	12,4	NNW. m.º fraco	Encoberto	0,0	Pouco agitado	16,0	11,0	-
Igueldo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Barcelona, 9 a	-	769,6	19,0	N. m.º fraco	Nublado	4,0	Pouco agitado	24,0	18,0	-
Espanha	-	769,9	14,7	NE. fraco	Limpo	0,0	-	21,0	10,0	-
Madrid, 9 a	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Malaga, 9 a	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
S. Fernando, 7 a	-	764,2	21,9	E. m.º forte	Pouco nublado	0,0	Agitado	24,0	17,0	-
Tarifa, 8 a	-	765,4	19,6	E. forte	Encoberto	0,0	-	-	-	-
Inglaterra	-	763,8	13,3	WNW. m.º fraco	Ennevoado	1,3	Agitado	13,3	11,1	-

Lisboa, no dia 26 de junho de 1911

Temperatura maxima, 20,4; minima, 11,7. — Evaporação, 10,1 millimetros. — Ozono, 5,5 graus. A evaporação é medida ás nove horas da manhã do dia seguinte; o ozono é a media dos valores observados ás nove horas da manhã e ás nove da noite.

Elementos normaes ás nove horas a. — Lisboa, 27 de junho de 1911

Temperatura, 19,8 graus — Pressão ao nivel do mar, 764,2 millimetros.

Altitudes

Montalegre, 1:027 metros — Guarda, 1:039 metros — Serra da Estrela, 1:216 metros.

Estado geral do tempo

Descida barometrica nos postos do continente de cêrca de 1 millimetro, com acrescimo de temperatura e vento geralmente fraco dos quadrantes de E. O barometro desceu cêrca de 2 millimetros em Horta e Ponta Delgada e 3 millimetros no Funchal. As pressões mais altas acham-se sobre os Açores e as relativamente mais baixas sobre o golfo de Genova. Ha levante forte no estreito de Gibraltar. Observatorio do Infante D. Luis, á uma hora da tarde. — O Director, J. de Almeida Lima.