

DIÁRIO OFFICIAL

REPUBLICA FEDERAL

ORDEM E PROGRESSO

ANNO XXXII—5.º DA REPUBLICA — N 270

CAPITAL FEDERAL

SEGUNDA-FEIRA 2 DE OUTUBRO DE 1893

ACTOS DO PODER EXECUTIVO

O Vice-Presidente da Republica dos Estados Unidos do Brazil, usando da attribuição que lhe é conferida por lei; e

Considerando que a revolta de uma parte da esquadra nacional, pelos meios de lucta de que tem lançado mão, atirando balas sobre a população desta cidade;

Considerando que as balas desta parte da esquadra tem succumbido crianças, mulheres e cidadãos;

Considerando que estes actos por ella praticados, além dos prejuizos incalculaveis, tem levado o luto e a orphandade ao lar de muitas familias; e

Considerando que a preocupação de todo governo é zelar pelos interesses e bem estar do povo, decreta:

Art. 1.º Fica aberto, por conta do Ministerio do Interior o credito de 100:000\$, especialmente para socorrer as victimas da revolta de 6 de setembro;

§ 1.º O governo nomeará uma comissão encarregada de distribuir os socorros por aquelles que se acharem em condições de precisar-os.

Art. 2.º Ficam revogadas as disposições em contrario.

Capital Federal, 1 de outubro de 1893, 5º do Republica.

FLORIANO PEIXOTO.

Fernando Lobo.

Ministerio da Guerra

Por decretos de 30 de setembro ultimo:

Foram concedidas as honras do posto de general de brigada ao coronel honorario do exercito Francisco Manoel da Cunha Junior, em attenção aos relevantes serviços prestados na campanha do Paraguay;

Foram transferidos para o 8º batalhão de infantaria o capitão do 10º da mesma arma Alfredo Tavora e daquelle para este o capitão Pedro de Barros Falcão para a 2ª companhia.

SECRETARIAS DE ESTADO

Ministerio da Justiça e Negocios Interiores

Secretaria de policia

Por acto de hontem foi exonerado do cargo de delegado da 6ª circumscripção urbana o Dr. Urbano de Sampaio Neves.

REDACÇÃO

O ar e a vida

Todos os seres vivos respiram, e o ar lhes é tão necessario quanto a agua, os alimentos e certo grau de calor. Esta noção é banal, e nenhum interesse haveria em assignalal-a si, procedendo á analyse mais exacta

dos phenomenos, as pesquisas modernas não tivessem revelado alguns factos curiosos e que putenteiam quão variada é a relação pela qual não ligados o organismo vivo e o meio por elle habitado.

Antes, porém, de estudar essas multiplas relações, diremos poucas palavras com respeito ao ar. Envolve completamente o globo terrestre, e forma uma camada cuja espessura não é realmente conhecida; praticamente, porém, a atmosphera pouco interesse tem para nós em altitudes superiores a 10.000 ou 15.000 metros, porquanto nessa altura é sem duvida impropria para a manutenção da vida e, como nos nossos mares, a vida não ultrapassa á profundidade de 8.000 a 10.000 metros, pôle-se dizer que o meio onde se acham os seres vivos forma uma camada cuja espessura não excede de 20 a 25 kilometros. E' nessa delgada camada—na qual a vida attinge seu maximo de densidade na parte central, representada pelo nivel dos mares—que se contem todos os organismos. E' pouca cousa comparada com as dimensões da terra e a immensidade dos espços celestes, mas a variedade das formas que ali evoluíram e o desenvolvimento attingido por algumas dellas mais admiraveis se destacam, por essa mesma razão a nossos olhos.

Essa atmosphera pesa sobre cada organismo, e um ser de estatura média carrega constantemente o peso de alguns milhares de kilogrammas. Contem vapores aquosos, conserva em suspensão poeiras, agitam-a numerosos movimentos, e cada um de seus elementos representa um papel na vida.

Sob o ponto de vista chimico, o ar é composto de diversos elementos. Não é um corpo simples, como era creença até ao fim do ultimo seculo, é um composto de corpos gazosos, susceptiveis de ser analysados e isolados. Uma mescla e não uma combinação, porquanto a reunião dos elementos faz-se sem phenomenos electricos ou theoreticos; uma mistura na qual as proporções das partes podem ser consideradas como sensivelmente constantes.

Entre esses elementos, tres são preponderantes pela quantidade ou pela importância physiologica e são: o oxygeno, o azoto e o acido carbonico. Qual a origem desses elementos, em que proporção existem, qual o seu destino? Tais perguntas não são deslocadas neste trabalho.

Estudando as relações da atmosphera com os seres vivos, devemos considerar a influencia de uma sobre as outras, mas tambem devemos considerar a influencia dos organismos sobre o ar, é principalmente delles que nos occuparemos no rapido estudo das questões que enuncia nos.

I

O oxygeno foi descoberto por Priestley e Scheele, em 1774. Pouco tempo depois, e sobre este ponto recommendamos aos estudiosos o bello livro do Sr. Berthelot a *Revolução Chimica*, e os trabalhos de Lavoisier—experiencias muito simples provaram a Lavoisier que o oxygeno é um dos elementos constituintes do ar, e que este é um corpo composto, uma mistura de gazes. A palavra oxygeno foi creada por Lavoisier e sua descoberta, o ponto de partida de uma revolução na chimica e na physiologia, marcou era fecunda em resultados admiraveis.

O oxygeno é um gaz mais pesado que o conjunto do ar, eminentemente favoravel á combustão e á respiração, isto é, ás oxyda-

ções. Em 1.000 litros de ar, ha 208 litros de oxygeno e 792 litros de azoto. Esse resultado foi obtido por numerosos e muito precisos methodos de que hoje dispõe a chimica, e graças a elles pôle-se determinar em que proporção entra o oxygeno como quantidade constante. Essas pesquisas eram necessarias, porquanto alguns chimicos, Dalton e Babinet, por exemplo, pensaram, guiando-se pelas razões theoreticas, que o ar se torna tanto mais pobre de oxygeno quanto mais elevada é a região que occupa; que na superficie do sólo deve haver um pouco mais de oxygeno e um pouco menos de azoto, sendo inversa a situação nas alturas da atmosphera, isto é, devendo-se encontrar maior abundancia de azoto e menor quantidade de oxygeno, de sorte que na altitude de 10 kilometros, por exemplo, haveria apenas 184 volumes de oxygeno para 816 volumes de azoto. Mas a analyse directa, feita por Thénard, de ar tomado a 7.000 metros de altura, por Gaz-Lussac, e as experiencias de Dumas e de Boussingault, feitas pelo methodo das pesadas, mostraram que esses raciocinios não correspondem á realidade dos factos. Pôle-se dizer que a composição do ar é uniforme e constante quanto ao oxygeno e o azoto, salvo insignificantes differenças.

Estudando a riqueza do ar em relação ao oxygeno em diferentes tempos, em altitudes e logares diversos, em épocas distantes, Dumas e Boussingault obtiveram algarismos sensivelmente identicos, cujas insignificantes differenças se acham nos limites dos erros inevitaveis, da experiencia. Outros chimicos, Brunner, Regnault, Reiset, Doyère, Hunsen, por methodos variados, chegaram á mesma conclusão, ficando, pois, ella solidamente estabelecida.

De onde, porém, o oxygeno do ar? Quaes as suas origens? Perguntas estas muito cabidas em razão dos dois seguintes factos: a permanencia da proporção a qual se encontra este gaz no ar, e o enorme consumo que delles fazem os seres vivos e as combustões.

Sabemos que o ar contém mais de um milhão de bilhões de kilogrammas de oxygeno e que elle constituo quasi a metade do peso dos mineros do globo; que a agua contém 8/9 do seu peso, e que é abundante nos tecidos de todos os seres vivos. Todavia, actualmente apenas conhecemos uma fonte de oxygeno, descoberta por Priestley, explicada por Perceval e Senbier: refro-me ás plantas. E' sabido que os vegetaes tem a propriedade, graças á sua chlorophylla, de decompor o acido carbonico em seus elementos, em carbono que se fixa nos tecidos, em oxygeno que, desprendendo-se, espalha-se pela atmosphera. Não ha duvida que grande numero de reacções chimicas dá origem a um desprendimento de oxygeno, taes como a electrolyse da agua, a decomposição do chlorato de potassa ou do acido sulfurico pelo calor; mas haverá estas reacções ou outras que se fazem naturalmente e permitam o desprendimento desse gaz na atmosphera? Não o sabemos. Mas desde que a composição do ar se conserva realmente constante, ha qualquer processo pelo qual a massa enorme de oxygeno, absorvida pelos combustões organicas e inorganicas em cada segundo e por todo o globo, é cedo ou tarde restituida á atmosphera. Poderão as plantas executar a totalidade desse trabalho chimico? E' questão que apresentamos sem ainda a podermos resolver: entretanto tudo parece indicar que ellas bastam a esse trabalho.

Si a riqueza normal do ar em oxygeno é constante, ou sensivelmente constante, cumpre não esquecer que, segundo as condições, ha tendencia local para o abaixamento ou para a elevação da proporção habitual.

O ar torna-se mais pobre de oxygeno nos logares onde ha aglomerações de seres vivos, ou pela presença de substancias que se oxidam lentamente ou rapidamente, nas plattas, por exemplo, ou nas minas; e a analyse chimica do ar revela facilmente o seu estado; por tola a parte em que se dá consumo de oxygeno sem circulação sufficiente de ar, a taxa do oxygeno baixa necessariamente. São esses meros accidentes locais que não influem sobre o conjunto da composição da atmosphera; assim como tambem nenhuma influencia tem os casos inversos, isto é, as florestas, onde dá-se abundante desprendimento de oxygeno.

Consideramos agora o azoto. Este gaz, já o dissemos, foi descoberto por Priestley, e Lavoisier mostrou que elle entra na mistura, que conhecemos com o nome de ar.

Mais leve que essa mistura, occupa os 79,100 de seu volume. Nem é combustivel, nem combustivel, não serve para a respiração, não pôde alimentar a vida. Não é tóxico, mas inerte, indifferente, inactivo sob o ponto de vista respiratorio.

Nossos conhecimentos, quanto á sua origem, são limitados. Sabemos que algumas fontes thermicas, as sulfurosas principalmente, o desprendem em maior ou menor quantidade; sabemos tambem que os animaes o secretam—e a isso se limitam nossos conhecimentos. A semelhança do oxygeno, parece apresentar-se no ar, em toda a parte, na mesma proporção.

Os dous elementos, oxygeno e azoto constituem em grande parte o ar: são seus elementos essenciaes. Os que temos ainda que tomar em consideração encontram-se em proporção muito diminuta e variavel; poder-se-hia quasi dizer que são os accessorios do ar si a analyse não nos mostrasse que representamos na vida dos seres um papel quasi tão consideravel quanto o dos elementos fundamentaes e essenciaes.

O mais importante desses elementos accessorios é o acido carbonico, o acido *crayeux* de Van Helmont. O ar o contém em diminutas quantidades: quatro a cinco volumes para 10.000 volumes de ar. E' um gaz relativamente muito pesado e que Priestley já havia reconhecido como improprio para alimentar a respiração ou para a combustão. Não são fixas as proporções em que o encontramos no ar; variam, segundo os logares e as condições, muito mais do que os outros gazes. Em 1827, Saussure encontrára differenças muito sensiveis: observára algarismos variando entre

3,15 e 5,71 para 10.000. Boussingault e Lévý verificaram que entre Pariz e Andilly (perto de Montmorency) ha differença notavel na proporção de acido carbonico contido no ar: 3,19 na cidade, e 2,99 na aldeia. Entre a cidade de Manchester e seus arredores, Roscôe e Mac-Dougall encontraram differença muito pequena; em Clermont-Ferrant, porém, o Sr. Truchot registrou o algarismo 3,15 para 10.000, contra 2,03 no Puy de Dôme, e 1,72 no Pico de Sancy. Estes exemplos bastam para mostrar quão consideraveis são as variações da taxa do acido carbonico, e quanto o ar do campo e das alturas é mais puro do que o das cidades.

Além disso, attendendo mais acuradamente, vê-se que a quantidade de acido carbonico varia segundo os logares e o tempo. De Saussure observou que augmentava durante a noite e com o tempo nublado; varia segundo as estações, os mezes e os annos, não porém de modo regular; muda de um dia para outro.

Acima do mar, as variações parecem menos pronunciadas; á semelhança do que se observa nas altas montanhas, ali o ar é mais uniformemente puro. Si em vez de analysar a composição do ar livre tomado nas ruas ou nos campos, ou sobre as montanhas, considerarmos a do ar das casas, e de todos os espaços em que o ar não circula com plena liberdade, e onde operam-se combustões organicas ou inorganicas, ainda mais consideraveis serão as variações. Facto que não é para admirar attendendo a que o ar que expiramos contém cerca de cem vezes mais acido carbonico do que continha quando o inspiramos ha alguns segundos.

Em taes condições, basta imaginar um aposento fechado, no qual se achem uma ou mais pessoas; com o correr do tempo poderíamos ali observar todas as proporções possiveis de acido carbonico.

Assim, si de per si a experiencia não tivesse um limite, poderíamos observar, como fez Petenkoff, que a proporção de 0,04 ou 0,05 para 1.000 normal, pôde elevar-se, em quarto bem arejado, a 0,54 e 0,70, ou a 2,4 em quarto mal arejado de doente, para attingir a 3,2 em uma sala de aula, a 7,2 em um salão de escola, e mesmo a 2,1 em um estabulo dos Alpes, no qual homens e animaes se agglomeram no inverno contra os rigores do frio nas montanhas, chegando a um limite que não pôde ser impunemente ultrapassado; os padecentes, homens ou animaes, morrem mais ou menos depressa, e a produção de acido carbonico cessa necessariamente; morrem victimas do acido carbonico e pela falta do oxygeno, e o local que contenha mais de 4 por 100 de acido carbonico e menos de 16

por 100 de oxygeno (proporções estas do ar expirado) torna-se em breve mortal.

Mais tarde nos occuparemos mais detidamente deste ponto, quando estudarmos as relações do acido carbonico com a vida; bastará por enquanto indicar até que ponto a proporção do acido carbonico pôde attingir em um meio limitado, e quanto maiores são as suas variações do que as do oxygeno e do azoto.

Essas variações dependem das que existem na taxa de produção desse gaz, e a tal respeito possuímos conhecimentos relativamente extensos. O acido carbonico tem, com effeito, numerosas origens. De passagem indicamos: o homem e os animaes.

Todos os animaes, ou antes, todos os seres vivos são productores de acido carbonico. Na verdade todos respiram, comquanto com intensidade variavel, e a respiração, sob o ponto de vista chimico, é a combinação de certa quantidade de carbono do corpo com outra quantidade de oxygeno do ar; é a produção do acido carbonico que é expulsa pelo pulmão. Essa criação constante de acido carbonico pelo ser vivo, pelo animal, e pela planta que respira como o animal, essa criação seguramente varia de intensidade, e sabe-se que na mesma especie de animal, por exemplo, o macho é maior productor do que a fema; o adulto, do que o de tenra idade ou muito velho; o forte, do que o fraco, etc. E' tambem geralmente sabido que essa produção cresce com o exercicio, o movimento, a luz solar, a alimentação, e diminue com o repouso, a escuridão e a inanición.

Pôde-se dizer que, termo médio, o homem exhala 20 litros de acido carbonico por hora, isto é, cerca de um kilogramma em 24 horas.

O carneiro produz mais, e o touro attinge de sete a oito kilogrammas por dia. Entretanto, para bem apreciar a taxa de produção do acido carbonico pelos animaes, cumpre notal-a de outro modo, e de referil-a a uma unidade constante que é o kilogramma de peso de animal: refere-se então a quantidade total produzida ao numero de kilogrammas do animal, e diz-se que o kilogramma de cavallo, de boi ou de ganso produz tal quantidade de acido carbonico em 24 horas. Operando deste modo, vê-se que são os passaros os maiores productores de acido carbonico.

Um kilogramma de boi secreta tres a sete grammas de carbono em 24 horas; um kilogramma de perú ou de gallinha produz cerca de 20 grammas; um kilogramma de pintos, 56 grammas; e um de pardaes, perto de 60 grammas. Estes factos não nos podem surprehender: a actividade respiratoria dos passaros é enorme, e consequentemente deve ser consideravel sua produção de acido carbonico. (Continúa)

Fabricação do Assucar

Continuado do n. 268

2ª e 3ª SECÇÕES

QUARTA PARTE

Distillação

CAPITULO I

BREVES CONSIDERAÇÕES SOBRE A NOSSA INDUSTRIA DE DISTILLAÇÃO

Entre nós a distillação é exercida sob duas formas a saber: como industria accessoria da fabricação do assucar, operando sobre os residuos saccharinos, ou directamente extractiva, operando sobre o proprio caldo da canna.

Quer seja, porém, directa, quer indirectamente, a unica materia prima utilizada tem sido a canna de assucar, havendo um unico exemplo, ao que me consta, de um estabelecimento montado especialmente com destino, em seu principio, de extrahir o alcool dos vegetaes feculentos. Este estabelecimento, situado no municipio de Rezende, no Estado do Rio de Janeiro, foi, porém, transformado em engenho central de assucar de canna.

Sendo o alcool um producto da transformação da glucose, ou assucar invertido, é perfeitamente acertada a preferencia dada á canna que é a materia prima que maior quantidade de assucar encerra. Entretanto, parece-me que não seria tambem desacertado utilizar simultaneamente algumas fructas saccharinas, taes como o ananaz, a melancia, a batata doce, a banana e outras (que superabundam em nosso paiz) na fabricação do alcool, não como industria especial com os seus apparatus á parte, mas como accessoria para distillação nas nossas fabricas durante os intervallos das safras.

Com effeito, a canna de assucar só pôde ser proveitosamente utilizada em certa e limitada quadra do anno, ficando, portanto, longo tempo inactivos os apparatus de uma fabrica, os quaes representam enorme capital immobilizado. Utilisar, pois, estes apparatus no exercicio de uma industria, a que possam adaptar-se sem modificação de especie alguma, é uma medida que se recommenda ao estudo dos nossos industriaes.

Até ao presente, sendo lentamente feita a crystallisação dos ultimos productos, grande parte do intervalo das safras é preenchida pela turbinação dos 3º e 4º jactos, mas hoje que o problema da prompta crystallisação se acha perfeitamente resolvido pelo engenhoso aparelho « Stammer Bock », cuja descripção dei na 1ª parte deste trabalho, pelo qual se consegue a completa liquidação desses productos no oitavo dia (maximo) após a passagem da ultima canna, um longo interregno haverá entre duas safras, durante o qual o capital da fabrica não terá a menor compensação, accumulando-se, portanto, os juros para pesarem sobre a safra seguinte de um modo esmagador.

A utilização, pois, dosapparelhos da fabrica, r.a. distillação de outras substancias que possam ser aproveitadas durante os referidos intervallos, será de grande alcance economico para as nossas emprezas assucareifas.

Uma circumstancia assaz interessante vem ainda augmentar a importancia desta medida: os alcools extrahidos das nossas saborosas e perfumadas fructas são de deliciosissimo paladar, ainda mesmo fabricados em apparelhos incorrectos como até aqui se tem feito.

Taes productos são altamente apreciados pelos europeus que os preferem ao mais fino cognac.

Entre outros exemplos, dou testemunho proprio do seguinte facto: em sua fazenda de Sant'Anna fabricava o Sr. Barão do Rio Bonito uma *laranjinha* (alcool da laranja) que era altamente apreciada pelos estrangeiros; e eram muitos os que visitavam annualmente aquella propriedade rural, situada a duas horas de caminho de ferro da capital e um modelo no seu genero.

Esso notavel agricultor e industrial fazia preparar aquelle delicioso producto descascando as laranjas para submettel-as á fermentação.

Não dispondo sinão de um antigo alambique a fogo nu e simples cupola de condensação, era natural que assim o fizesse, dando-se a esse insano trabalho, que tornava a fabricação pouco industrial, pois ao contrario a operação em tal apparelho daria em resultado a distillação conjuncta dos ethers e oleos essenciaes que a casca da laranja encerra, os quaes prejudicariam o producto; hoje, porém, que a industria de distillação dispõe de apparelhos os mais perfeitos para realizar a distillação fraccionada, a qual separa completamente os differentes productos da fermentação, nenhuma outra operação preliminar se faz precisa além da subdivisão do fructo por um apparelho *cutador* qualquer, sendo as talhadas submettidas á maceração, (1) ou mesmo, pressão por moendas ou prensa.

Emfim, a industria de alcool de fructas pôde, sem o melhor augmento de despeza, constituir uma importante fonte de receita que, pelo menos, servirá para alliviar o peso dos juros do capital inactivo, na estação morta.

Há ainda um outro facto digno de nota:

Nas nossas pequenas fabricas de aguardente de canna a extração feita por fracas moendas deixa no bagaço metade do assucar que deve converter-se em alcool, pois estas moendas apenas extrahem 50%.

Por que tão prodigamente deixar-se perder metade da materia prima?

Bastaria adicionar-se agua ao bagaço e fazel-o ferver em uma caldeira ou tacha, lançando-o depois sobre uma grade disposta sobre um rego que conduza a agua, que do dito bagaço escorrerá, para o tanque onde estaciona o caldo vinho das moendas, para ser elevado por bomba ás finas de fermentação, fazendo, por meio de torneira na dita tacha, seguir o mesmo caminho á agua doce resultante da fervura do bagaço.

A grade para collocação do bagaço é aconselhada sómente como meio de evitar a repressão immediata; á noite, porém, pôde-se exocutar esta, servindo o bagaço para combustivel no dia seguinte.

CAPITULO II

PREPARO DO LIQUIDO A DISTILLAR

Toda materia prima para produção do alcool deve conter glucose ou pelo menos assucar prismático que, pela inversão, se torne incristallizavel, porque é sob esta fórma que se produz a fermentação, da qual resulta o alcool.

O primeiro cuidado, pois, de quem pretende transformar uma substancia qualquer em alcool, é analysar a quantidade de glucose que essa substancia contém para calcular o alcool que dahi pôde extrahir.

Já tendo sido indicada, em logar competente, a fórma pela qual se determina quantitativamente a gluc se existente em um liquido, só resta agora saber qual a quantidade de alcool resultante da transformação da glucose.

Segundo Payen, a glucose transforma-se em 2 equivalentes de alcool e 4 de acido carbonico, isto é



Desta equação deduz-se o seguinte:

C ¹²	900	C ⁶	600	C ⁶	300
H ¹²	150	H ¹²	150	O ⁶	800
O ¹²	1200	O ⁶	400		

$$Glucose\ 2250 = Alcool\ 1150 + Acid.\ carb.\ 1100$$

Donde se conclue que 2250 de glucose pura podem produzir 1150, em peso, de alcool e 1100 de acido carbonico.

Portanto, a cifra theorica do alcool resultante da glucose é

$$51, 12 \%$$

(1) Empregando-se o processo de maceração convem separar desde logo o bagaço porque a cellulose pôde comprometter a fermentação.

Uma serie, porém, de phenomenos apresenta-se durante oeu da transformação para modificar muito sensivelmente esta cifra

A transformação da glucose em alcool se opera pela fermentação, durante a qual dão-se accidentes que impedem a formação do alcool, originando outros derivados, taes como osacidos lactico e outros.

Maumené diz que 21 kilogrammas de glucose devem (10⁴,19616 ou 12⁴,831 de alcool absoluto a + 15° ou 25⁴,682 aguardente a 50° centesimas, cifras estas que, segundo o mes auctor, são, na pratica, reduzidas a 8 litros de alcool e 16 aguardente.

Entretanto, nem estas cifras dadas por Maumené, nem a relação centesimal offerecida por Payen, podem ser consideradas como base para o calculo do rendimento alcoolico de uma quantidade dada de glucose si a operação da fermentação não for cuidadosamente dirigida.

Influencia da temperatura

A temperatura tem a maior influencia sobre a fermentação. A mais favoravel parece oscillar entre 25° e 35° C.

Para que a fermentação seja a mais perfeita possivel deve procurar regularisar a temperatura de modo que esta se conserve sempre no grão mais favoravel.

Só a pratica pôde verdadeiramente indicar qual o grão mais favoravel á fermentação. O distillador deve observar, attentamente, o curso dos phenomenos da fermentação para poder conhecer qual a temperatura que favorece a fermentação alcool na sua *sula de fermentação*. Sem uma observação attenta e conseguida, jámais, um resultado regular do seu trabalho.

Influencia da diluição

A diluição apressa a fermentação: Dubrunfaut fez a seguinte experiencia:

Tomando 3 pequenas dornas lançou o mosto assim diluido:

Na 1 ^a	4 hectolitros a 12 ^o ,5
» 2 ^a	8 » » 6 ^o ,65
» 3 ^a	12 » » 4 ^o ,3

A fermentação appareceu primeiramente na 3^a, depois na 2^a finalmente, na 1^a com cerca de 2 horas de intervallo.

O resultado final foi o seguinte:

N. 3	ao fim de 36 horas deu 90 litros de alcool a 52° centesima
» 2	» » » 106 » » 95 » » » 52° »
» 1	» » » 288 » » 100 » » » 52° »

Esta experiencia é digna de ser aqui secundada para ser conhecido o verdadeiro grão da diluição que mais convem a nossos *vinhos*, (1) convindo não esquecer que a maior diluição acarreta maior despeza de combustivel e numero de horas do trabalho na distillação, factores estes que são da maior importancia entre nós, onde o combustivel e o salario são o maior obstaculo ao desenvolvimento das industrias.

NOTA — O caldo da canna, bem como o mel resultante da fabricação do assucar, logo que é diluido facilmente entra em fermentação sem auxilio de acido ou fermento de cerveja. Entretanto quando a fermentação se torna demorada, por ter sido a preparação feita com mel alcalino, basta a addição de um pouco de acido sulphurico (tingindo o papel de tournesol) para activar. E' tambem de grande vantagem a addição de uma certa porção de vinhoto (residuo da distillação), o qual promove prompta regular fermentação.

Dimensões das dornas de fermentação

Nos paizes frios tem alta importancia este assumpto porque importa conservar o *vinho* em temperatura convenientemente elevada e a multiplicação dos vasos tem como consequencia multiplicação da superficie de irradiação: entre nós esta questpouca importancia tem.

Sómente se deve consultar o espaço que devem occupar dornas e o seu custo.

Parece-me, em todo caso, que devem ser preferidas grandes ás pequenas dornas, não só porque aquellas occupam menos espaço, isto é, ho mesmo espaço ddo offerecem maior capacidade, em consequencia da altura relativa, como porque uma só dorna, de capacidade dupla, deve custar menos que duas pequenas.

Nos nossos engenhos centraes as dornas ordinariamente tem 4 metros de diametro (inferior) e 3 metros de altura. Em a gumás fabricas são de 3^m x 2, ^m5 e ainda mbnos.

Termo da fermentação

A proporção que a fermentação segue o seu curso natural densidade do liquido vai proporcionalmente diminuindo, pe simples razão de que a glucose, que tinha mais elevado peso especifico, se transforma gradualmente em alcool, que o tem menor

Quando se observa que o acido carbonico deixou de desprender-se, apresentando-se o liquido tranquillo, deve-se considerar que a fermentação chegou ao seu termo, o que se certifica t

(1) Vinho é o liquido preparado para ser submettido á fermentação.

	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
10	43.0	41.0	45.0	46.0	46.9	47.9	48.9	49.9	50.9	51.8
11	1.003	1.004	1.004	1.001	1.001	1.001	1.004	1.004	1.004	1.004
12	42.6	43.6	44.6	45.6	43.6	47.6	48.6	49.6	50.6	51.5
13	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003
14	42.2	43.2	41.2	45.2	46.2	47.2	48.2	49.2	50.2	51.1
15	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002
16	41.8	42.8	43.8	44.8	45.8	46.8	47.8	48.8	49.8	50.8
17	1.001	1.001	1.001	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002
18	41.4	42.4	43.4	44.4	45.4	46.4	47.4	48.4	49.4	50.4
19	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001
20	41.0	42.0	43.0	41.0	45.0	46.0	47.0	48.0	49.0	50.0
21	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
22	40.6	41.6	42.6	43.6	44.6	45.6	46.6	47.6	48.6	49.6
23	999	999	999	999	999	999	999	999	999	999
24	4.02	41.2	42.2	43.2	44.2	45.2	46.2	47.2	48.2	49.2
25	999	999	999	999	999	999	999	999	999	999
26	39.8	40.8	41.8	42.8	43.8	44.8	45.8	46.8	47.8	48.8
27	998	998	998	998	998	998	998	998	998	998
28	39.4	40.4	41.4	42.5	43.5	44.5	45.5	46.5	47.5	48.5
29	997	997	997	997	997	997	997	997	997	997
30	39.0	40.0	41.0	42.1	43.1	44.1	45.1	46.1	47.2	48.2
31	997	997	997	997	997	997	997	997	997	997
32	38.6	39.6	40.6	41.7	42.7	43.7	44.8	45.8	46.8	47.8
33	996	996	996	996	996	996	996	996	996	996
34	33.2	34.2	40.2	41.3	42.3	43.3	44.3	45.3	46.4	47.4
35	996	996	996	996	996	996	996	996	996	996
36	37.8	38.8	39.8	40.9	41.9	42.9	43.9	44.9	45.9	46.9
37	995	995	995	995	995	995	995	995	995	995
38	37.4	38.4	39.4	40.5	41.5	42.5	43.6	44.6	45.6	46.6
39	994	994	994	994	994	994	994	994	994	994
40	37.0	38.0	39.0	40.1	41.1	42.2	43.2	44.2	45.2	46.3
41	994	994	993	993	993	993	993	993	993	993

	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
10	52.8	53.8	54.8	55.8	56.8	57.8	58.8	59.7	60.7	61.7
11	1.001	1.004	1.004	1.001	1.004	1.004	1.004	1.004	1.004	1.004
12	52.1	53.5	54.4	55.4	56.4	57.4	58.4	59.4	60.4	61.4
13	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003
14	52.1	53.1	54.1	55.0	56.0	57.0	58.0	59.0	60.0	61.0
15	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002
16	51.8	52.7	53.7	54.7	55.7	56.7	57.7	58.7	59.7	60.7
17	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002
18	51.4	52.3	53.3	54.3	55.2	56.2	57.2	58.2	59.2	60.2
19	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001
20	51.0	52.0	53.0	54.0	55.0	56.0	57.0	58.0	59.0	60.0
21	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
22	50.8	51.6	52.6	53.6	54.6	55.6	56.6	57.6	58.6	59.6
23	999	999	999	999	999	999	999	999	999	999
24	50.3	51.3	52.3	53.3	54.3	55.3	56.3	57.3	58.3	59.3
25	998	998	998	998	998	998	998	998	998	998
26	49.9	50.9	51.9	52.9	53.9	54.9	55.9	56.9	57.9	58.9
27	998	998	998	998	998	998	998	998	998	998
28	49.5	50.6	51.6	52.6	53.6	54.6	55.6	56.6	57.6	58.6
29	997	997	997	997	997	997	997	997	997	997
30	49.2	50.2	51.2	52.2	53.2	54.2	55.2	56.2	57.2	58.2
31	996	996	996	996	996	996	996	996	996	996
32	48.8	49.8	50.8	51.8	52.8	53.8	54.8	55.8	56.8	57.8
33	995	995	995	995	995	995	995	995	995	995
34	48.4	49.4	50.4	51.4	52.5	53.5	54.5	55.5	56.5	57.5
35	995	995	995	994	994	994	994	994	994	994
36	48.0	49.1	50.1	51.1	52.1	53.1	54.1	55.1	56.1	57.1
37	994	994	994	994	994	994	994	994	994	994
38	47.6	48.7	49.7	50.7	51.8	52.8	53.8	54.8	55.8	56.8
39	993	993	993	993	993	993	993	993	993	993
40	47.3	48.3	49.3	50.3	51.4	52.4	53.4	54.4	55.5	56.5
41	993	993	993	992	992	992	992	992	992	992

	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
10	62.7	63.7	64.7	65.7	66.7	67.6	68.6	69.6	70.6	71.6
11	1.004	1.004	1.004	1.004	1.004	1.001	1.001	1.001	1.001	1.004
12	62.4	63.4	64.4	65.4	66.4	67.3	68.3	69.3	70.3	71.3
13	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003	1.004	1.004
14	62.0	63.0	64.0	65.0	66.0	67.0	68.0	69.0	70.0	71.0
15	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.003	1.003	1.003
16	61.7	62.7	63.7	64.7	65.7	66.7	67.7	68.7	69.7	70.7
17	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002
18	61.3	62.3	63.3	64.3	65.3	66.3	67.3	68.3	69.3	70.3
19	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001
20	61.0	62.0	63.0	64.0	65.0	66.0	67.0	68.0	69.0	70.0
21	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
22	60.6	61.7	62.7	63.7	64.7	65.7	66.7	67.7	68.7	69.7
23	999	999	999	999	999	999	999	999	999	999
24	60.3	61.3	62.3	63.3	64.3	65.3	66.3	67.3	68.3	69.3
25	998	998	998	998	998	998	998	998	998	998
26	59.9	61.0	62.0	63.0	64.0	65.0	66.0	67.0	68.0	69.0
27	997	997	997	997	997	997	997	997	997	997
28	59.6	60.6	61.6	62.7	63.7	64.7	65.7	66.7	67.7	68.7
29	997	997	997	997	997	997	997	997	997	997
30	59.2	60.3	61.3	62.3	63.3	64.3	65.3	66.3	67.3	68.3
31	996	996	996	996	996	996	996	996	996	996
32	58.9	59.9	61.0	62.0	63.0	64.0	65.0	66.0	67.0	68.0
33	995	995	995	995	995	995	995	995	995	995
34	58.5	59.5	60.6	61.6	62.7	63.7	64.7	65.7	66.7	67.7
35	994	994	994	994	994	994	994	994	994	994
36	58.1	59.2	60.2	61.3	62.3	63.3	64.3	65.4	66.4	67.4
37	993	993	993	993	993	993	993	993	993	993
38	57.8	58.9	59.9	61.0	62.0	63.0	64.0	65.0	66.0	67.0
39	992	992	992	992	992	992	992	992	992	992
40	57.5	58.5	59.5	60.6	61.6	62.6	63.7	64.7	65.7	66.7
41	992	992	992	991	991	991	991	991	991	991

	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
10	72.6	73.5	74.5	75.5	76.5	77.5	78.5	79.5	80.5	81.5
11	1.004	1.004	1.005	1.005	1.005	1.005	1.005	1.005	1.005	1.005
12	72.3	73.2	74.2	75.2	76.2	77.2	78.2	79.2	80.2	81.2
13	1.004	1.001	1.004	1.001	1.001	1.004	1.004	1.004	1.004	1.004
14	72.0	72.9	73.0	74.0	75.0	76.0	77.0	78.0	79.0	80.0
15	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003
16	71.6	72.6	73.6	74.6	75.6	76.6	77.6	78.6	79.6	80.6
17	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002
18	71.3	72.3	73.3	74.3	75.3	76.3	77.3	78.3	79.3	80.3
19	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001
20	71.0	72.0	73.0	74.0	75.0	76.0	77.0	78.0	79.0	80.0
21	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
22	70.7	71.7	72.7	73.7	74.7	75.7	76.7	77.7	78.7	79.7
23	999	999	999	999	999	999	999	999	999	999
24	70.3	71.3	72.3	73.3	74.3	75.3	76.3	77.3	78.3	79.3
25	998	998	998	998	998	998	998	998	998	998
26	70.0	71.0	72.0	73.0	74.0	75.0	76.0	77.0	78.0	79.0
27	997	997	997	997	997	997	997	997	997	997
28	69.7	70.7	71.7	72.7	73.7	74.7	75.7	76.7	77.7	78.7
29	993	993	993	993	993	993	993	993	993	993
30	69.4	70.4	71.4	72.4	73.4	74.4	75.4	76.4	77.4	78.4
31	996	996	996	996	996	996	996	996	996	996
32	69.1	70.1	71.1	72.1	73.1	74.1	75.1	76.1	77.1	78.1
33	995	995	995	995	995	995	995	995	995	995
34	68.8	69.8	70.8	71.8	72.8	73.8	74.8	75.8	76.8	77.8
35	994	994	994	994	994	994	994	994	994	994
36	68.4	69.4	70.4	71.4	72.4	73.4	74.4	75.4	76.4	77.4
37	993	993	993	993	993	993	993	993	993	993
38	68.1	69.1	70.1	71.1	72.1	73.1	74.1	75.1	76.1	77.1
39	992	992	992	992	992	992	992	992	992	992
40	67.8	68.8	69.8	70.8	71.8	72.8	73.8	74.8	75.8	76.8
41	991	991	991	991	991	991	991	991	991	991

	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90
10	82.4	83.4	84.4	85.4	86.4	87.4	88.4	89.4	90.4	91.4
11	1.005	1.005	1.005	1.005	1.005	1.005	1.005	1.005	1.005	1.005
12	82.2	83.2	84.2	85.2	86.2	87.2	88.2	89.2	90.2	91.2
13	1.004	1.004	1.004	1.004	1.004	1.004	1.004	1.004	1.004	1.004
14	81.9	82.9	83.9	84.9	85.9	86.9	87.9	88.9	89.9	90.9
15	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003
16	81.6	82.6	83.6	84.6	85.6	86.6	87.6	88.6	89.6	90.6
17	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002
18	81.3	82.3	83.3	84.3	85.3	86.3	87.3	88.3	89.3	90.3
19	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001
20	81.0	82.0	83.0	84.0	85.0	86.0	87.0	88.0	89.0	90.0
21	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
22	80.7	81.7	82.7	83.7	84.7	85.7	86.7	87.7	88.7	89.7
23	999	999	999	999	999	999	999	999	999	999
24	80.4	81.4	82.4	83.4	84.4	85.4	86.4	87.4	88.4	89.4
25	998	998	998	998	998	998	998	998	998	998
26	80.1	81.1	82.1	83.1	84.1	85.1	86.1	87.1	88.1	89.1
27	997	997	997	997	997	997	997	997	997	997
28	79.8	80.8	81.8	82.8	83.8	84.8	85.8	86.8	87.8	88.8
29	996	996	996	996	996	996	996	996	996	996
30	79.5	80.5	81.5	82.5	83.5	84.5	85.5	86.5	87.5	88.5
31	995	995	995	995	995	995	995	995	995	995
32	79.2	80.2	81.2	82.2	83.2	84.2	85.2	86.2	87.2	88.2
33	994	994	994	994	994	994	994	994	994	994
34	78.9	79.9	80.9	81.9	82.9	83.9	84.9	85.9	86.9	87.9
35	993	993	993	993	993	993	993	993	993	993
36	78.6	79.6	80.6	81.6	82.6	83.6	84.6	85.6	86.6	87.6
37	992	992	992	992	992	992	992	992	992	992
38	78.3	79.3	80.3	81.3	82.3	83.3	84.3	85.3	86.3	87.3
39	991	991	991	991	991	991	991	991	991	991
40	78.0	79.0	80.0	81.0	82.0	83.0	84.0	85.0	86.0	87.0
41	990	990	990	990	990	990	990	990	990	990

	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
10	92.2	93.2	94.2	95.2	96.2	97.2	98.2	99.2	100.2	101.2
11	1.005	1.005	1.005	1.005	1.005	1.005	1.005	1.005	1.005	1.005
12	92.0	93.0	94.0	95.0	96.0	97.0	98.0	99.0	100.0	101.0
13	1.004	1.004	1.004	1.004	1.004	1.004	1.004	1.004	1.004	1.004
14	91.7	92.7	93.7	94.7	95.7	96.7	97.7	98.7	99.7	100.7
15	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003	1.003
16	91.5	92.5	93.5	94.5	95.5	96.5	97.5	98.5	99.5	100.5
17	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002	1.002
18	91.2	92.2	93.2	94.2	95.2	96.2	97.2	98.2	99.2	100.2
19	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001	1.001
20	91.0	92.0	93.0	94.0	95.0	96.0	97.0	98.0	99.0	100.0
21	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
22	90.8	91.8	92.8	93.8	94.8	95.8	96.8	97.8	98.8	99.8
23	999	999	999	999	999	999	999	999	999	999
24	90.5	91.5	92.5	93.5	94.5	95.5	96.5	97.5	98.5	99.5
25	998	998	998	998	998	998	998	998	998	998
26	90.2	91.2	92.2	93.2	94.2	95.2	96.2	97.2	98.2	99.2
27	997	997	997	997	997	997	997	997	997	997
28	90.0	91.0	92.0	93.0	94.0	95.0	96.0	97.0	98.0	99.0
29	996	996	996	996	996	996	996	996	996	996
30	89.7	90.7	91.7	92.7	93.7	94.7	95.7	96.7	97.7	98.7
31	995	995	995	995	995	995	995	995	995	995
32	89.4	90.4	91.4	92.4	93.4	94.4	95.4	96.4	97.4	98.4
33	994	994	994	994	994	994	994	994	994	994
34	89.1	90.1	91.1	92.1	93.1	94.1	95.1	96.1	97.1	98.1
35	993	993	993	993	993	993	993	993	993	993
36	88.8	89.8	90.8	91.8	92.8	93.8	94.8	95.8	96.8	97.8
37	992	992	992	992	992	992	992	992	992	992
38	88.5	89.5	90.5	91.5	92.5	93.5	94.5	95.5	96.5	97.5
39	991	991	991	991	991	991	991	991	991	991
40	88.2	89.2	90.2	91.2	92.2	93.2	94.2	95.2	96.2	97.2
41	990	990	990	990	990	990	990	990	990	990

(Continua).

NOTICIARIO

Correio—Esta repartição expedirá hoje malas pelo seguinte paquete:

Pelo *Nasmyth*, para Victoria e Nova York, recebendo impressos até ás 9 horas da manhã, cartas para o interior até ás 9 1/2, idem com porte duplo e para o exterior até ás 10 horas da manhã.

Amanhã:

Pelo *Magdalena*, para Bahia, Maceió, Pernambuco, Lisboa, Vigo, Southampton e Antuerpia, recebendo impressos e objectos para registrar até ás 11 horas da manhã, cartas para o interior até ás 11 1/2, idem com porte duplo e para o exterior até ás 12 idem.

O commercio da Cochinchina—O commercio exterior da Cochinchina em 1891 orçou em 30.527.490\$ da nossa moeda, cambio ao par, tendo havido um aumento de 2.101.868\$400 sobre o de 1890.

A importação subiu a 15.045.551\$600, repartida do seguinte modo:

— Da França e das colonias francezas 4.276.352\$, contra 3.733.816\$400 do anno de 1890;

— Do estrangeiro 10.769.199\$600, contra 11.157.136\$800 de 1890.

Os tecidos constituem a parcella mais consideravel da importação.

Em 1890, foram importados da França aproximadamente 1.161.573\$600 de tecidos, e 4.718.405\$200 do extrangeiro.

Em 1891, a Cochinchina importou da sua metropole 1.726.842\$100, e 3.863.739\$200 do estrangeiro.

O acrescimo da importação dos tecidos francezes em opposição ao decrescimento da do estrangeiro resulta do proteccionismo operado em favor dos primeiros. E' isto um grande estimulo para os negociantes francezes que se empenharam em introduzir no mercado da colonia os tecidos nacionaes.

A exportação continua a seguir o movimento ascendente já assignalado em 1890.

O total attinge a 21.481.938\$400, contra 19.934.428\$ do anno de 1890 e 16.834.215\$600 do anno de 1889.

O arroz e a farinha constituem a melhor parte do commercio externo da Cochinchina.

A exportação destes productos montou em 1891 a 16.752.919\$200.

O movimento do porto de Saigão foi de 473 navios, dos quaes 159 francezes, arqueando 215.522 toneladas; 142 inglezes, arqueando 133.367 toneladas; 131 allemães, arqueando 121.209 toneladas; e 41 de diversas nacionalidades, arqueando todos conjunctamente 32.936 toneladas. (*Diario Official do estado de S. Paulo.*)

Matadouro de Santa Cruz—Concorreram hontem a matança os seguintes marchantes, que abateram:

Hilario Garcia & Comp.....	148	rezes
Carlos Pimenta & Comp.....	62	»
José Antunes Poreiuncula.....	18	»
Charles Hues Junior & Comp....	18	»
C. Castello Branco & Comp.....	17	»
Luiz Camuyrano.....	17	»
Domingos T. Azevedo Junior & Filho.....	17	»

Total da matança..... 297 rezes
Abateram-se mais:

Antonio Pereira dos Santos.....	23	carneiros
Luiz Camuyrano.....	22	»
C. Castello Branco & Comp.....	6	porcos

Peso total verificado..... 59.062 kilos

O preço da carne de vacca, em S. Diogo, será de \$800 o kilo; da de carneiro, \$900 e da de porco, 1\$190.

O preço nos açougues, de accordo com o termo de obrigaçào tomado pelos retalhistas com a administração municipal, será de \$900 o kilo.

EDITAES E AVISOS

Batalhão Academico

Achando-se aquartelado este batalhão desde o dia 6 de setembro, deverão se apresentar no forte do Castello, dentro de 48 horas, todos os officiaes, inferiores e praças, que até hoje o não fizeram sob pena de, terminado o prazo legal, serem considerados desertores.

Capital Federal, 1 de outubro de 1893.

Recebedoria

Para conhecimento dos interessados, se faz publico que, a partir do dia 2 do proximo mez de outubro, se procederá por esta repartição á cobrança á bocca do cofre, do imposto predial e da contribuição de pennas de agua correspondentes ao 2º semestre do corrente exercicio.

Recebedoria da Capital Federal, 29 de setembro de 1893.—Servindo de sub-director, *Ricardo P. da Costa.*

Intendencia da Guerra

ASSIGNATURA DE CONTRACTOS

Os Srs. Vicente da Cunha Guimarães, eira de Carvalho, Filho & Torres, Manoel Joaquim Pimenta Velloso, Quirino Irmãos & Comp., Vasconcellos, Mendonça & Comp. Antonio Fernandes Ribeiro, Azevedo Alves, Carvalho & Comp. e Emilio de Barros & Comp., são convidados a comparecer na secretaria desta Repartição, afim de firmarem os contractos dos artigos que lhes foram acceitos em sessões do conselho de compras de 18 e 22 de agosto, incorrendo na multa de 5% aquelle que o não fizer até ao dia 3 de outubro.

Rio de Janeiro, 29 de setembro de 1893.—O secretario, *A. B. da Costa Aguiar.*

Repartição Geral dos Telegraphos

Acha-se inaugurada a estação telegraphica da villa de Xanxerê, no estado do Paraná.

A taxa dos telegrammas para a referida estação, a partir desta capital, é de \$280 por-palavra.

Capital Federal, 29 de setembro de 1893.—*Alvaro de Mello Coutinho de Vilhena*, director interino.

Prefeitura do Districto Federal

DIRECTORIA DO PATRIMONIO

De ordem do cidadão Fr. prefeito, faço publico, para conhecimento dos interessados, que Maria Clara de Sant'Anna requereu titulo de aforamento do terreno de marinhãs, á rua da Saude ns. 168 e 170; por isso, de accordo com o decreto n. 4105 de 22 de fevereiro de 1868, convida-se a todo aquelle que for contrario a essa pretensão a apresentar-se nesta directoria, no prazo de 30 dias, com documentos que proveem seus direitos, findo o qual a nenhuma reclamação se attenderá, resolvendo o mesmo Dr. prefeito como for de direito.

Directoria do Patrimonio Municipal, 18 de setembro de 1893.—O director, *Luiz Antonio Navarro de Andrade.*

Districto de Inhaúma

AGENCIA DA PREFEITURA

O abaixo assignado, faz publico que funciona em seu escriptorio das 8 horas da manhã ás 4 horas da tarde, todos os dias no largo da Cascadura.

Capital Federal, 27 de setembro de 1893.—O agente, *Firmino Antonio de Gouvêa.*

2º districto do Engenho Novo

AGENCIA DA PREFEITURA

Faço publico que continua a funcionar á praça do Engenho Novo n. 34 o escriptorio desta agencia, onde dou expediente das 8 horas da manhã ás 4 da tarde.

Agencia da Prefeitura Municipal, 2º districto da freguezia do Engenho Novo, 17 de setembro de 1893.—O agente, *Antonio de Oliveira Porto Junior.*

Prefeitura do Districto Federal

DIRECTORIA DE OBRAS E VIAÇÃO
2ª secção

De ordem do Sr. Dr. director geral faço publico para conhecimento dos interessados que no dia 9 do mez de outubro proximo futuro, ao meio-dia, nesta secção, á rua do General Camara n. 312, se receberão propostas que serão lidos em presença dos proponentes para o m.c-adamismo do largo da Gloria, de accordo com o orçamento existente nesta repartição, na importancia de 11.403\$927.

As propostas, que devem ser entregues em cartz fechada, indicarão a moradia do proponente assim como o preço de unidade escripto por extenso e em algarismo.

O deposito para garantia da assignatura do contracto é de 5%, do valor do orçamento.

Os proponentes devem observar e cumprir a resolução de 19 de fevereiro de 1874.

Directoria de Obras e Viação—2ª secção, 28 de setembro de 1893.—*Gastão Silva*, 1º official.

Prefeitura do Districto Federal

DIRECTORIA DO PATRIMONIO

De ordem do Dr. prefeito, faço publico, para conhecimento dos interessados, que Antonio Ferreira da Fonseca, requereu titulo de aforamento do terreno de marinhãs, á rua de Santo Christo dos Milagres n. 243; por isso, de accordo com o decreto n. 4105 de 22 de fevereiro de 1868, convido a todo aquelle que for contrario a essa pretensão a apresentar-se nesta directoria, no prazo de 30 dias, com documentos que proveem seus direitos, findo o qual nenhuma reclamação se attenderá, resolvendo o mesmo Dr. prefeito como for de direito.

Directoria do Patrimonio, 18 de setembro de 1893.—O director, *Luiz Antonio Navarro de Andrade.*

2º Districto do Engenho Velho

AGENCIA DA PREFEITURA

O abaixo assignado, agente deste districto, faz sciente que estabeleceu o escriptorio da agencia á rua de Silva Guimarães n. 1 (Fabrica das Chitas), onde despacha todos os dias, das 9 horas da manhã ás 3 da tarde.

Capital Federal, 25 de setembro de 1893.—O agente, *José Eloy de Oliveira.*

Prefeitura do Districto Federal

De ordem do cidadão Dr. prefeito, faço publico, para conhecimento dos interessados, que Antonio de Souza Valle requereu titulo de aforamento do terreno de marinhãs, á rua do Retiro Saudoso n. 45; por isso, de accordo com o decreto n. 4105 de 22 de fevereiro de 1868, convida-se a todo aquelle que for contrario a essa pretensão a apresentar-se nesta directoria, no prazo de 30 dias, com documentos que proveem seus direitos, findo o qual a nenhuma reclamação se attenderá, resolvendo o mesmo Dr. prefeito como for de direito.

Directoria do Patrimonio, 18 de setembro de 1893.—O director, *Luiz Antonio Navarro de Andrade.*