

Disegni, modelli ed apparecchi di camini, stufe ventilatrici, stufe a gas e petrolio, caloriferi ad aria calda, ad acqua calda e vapore d'acqua, misti, ecc.

Sistemi ed apparecchi per ventilare e rinfrescare gli ambienti.
Stromenti per misurare il ricambio d'aria, il calore e l'umidità degli ambienti chiusi (anemometri, igrometri, termometri da camera, ecc.).

CATEG. 2. Costruzioni speciali.

Piani e modelli di teatri, sale di pubbliche riunioni, alberghi, ecc.

Piani e modelli di collegi, caserme, opifici, ospedali militari in tempo di pace e di guerra.

Piani e modelli di ospedali e cliniche generali; di ospedali ed ospizi per bambini, per malattie speciali e contagiose, per case di maternità, per convalescenti, per alienati, per vecchi, per poveri.

CLASSE IV.

Igiene alimentare.

CATEG. 1. Piani, modelli, regolamenti ed apparecchi di ispezione di mercati, ammazzatoi, molini e forni pubblici.

» 2. Mezzi ed apparati di conservazione e trasporto delle derrate alimentari in natura o preparate.

» 3. Disegni di botteghe di rivendita delle carni, del latte e degli erbaggi.

Disegni di costruzioni di magazzini alimentari, cantine, ghiacciaie.

» 4. Campioni di alimenti, conserve e materiali adoperati per falsificarli.

» 5. Apparecchi per l'analisi delle sostanze alimentari.

Apparecchi, metodi e scuole per la preparazione e cucinazione igienica degli alimenti.

Piani e regolamenti di cucine popolari economiche.