

del terreno ove venne coltivato, ed il concime adoperato; l'apparecchio per l'asciugamento e la quantità non solo complessiva del prodotto, ma eziandio relativa per cadun ettaro, e da ultimo l'utilizzazione e destinazione dei residui della manifattura.

Per gli *agrumi*, oltre le indicazioni contenute nel Programma di Frutticoltura, sarà necessario aggiungere un campione dei prodotti ottenuti e dei prezzi loro.

La *Bachicoltura*, l'*Apicoltura*, e la *Frutticoltura* hanno apposito Programma.

I *metodi di coltura*, avvicendamenti, condotta e organizzazione economica di aziende rurali, costituiscono una delle parti più importanti ed istruttive dell'Esposizione.

Si raccomanda vivamente di far conoscere le condizioni speciali topografiche, idrografiche, economiche e commerciali, accompagnando la descrizione con tipi o modelli di stalle, fienili, granai, cantine, ecc., l'estensione delle diverse colture, e tutte quelle indicazioni che valgano a dare un'esatta idea dell'azienda rurale, corredato il tutto dai registri di contabilità.

CLASSE III.

Viticoltura, vinificazione e bevande artificiali.

Viticoltura: prende parte alle Esposizioni temporarie Orto-agricole ed alla Esposizione permanente. (*Vedasi relativo Programma pag. 136*).

Nelle prime si comprendono:

- CATEG. 1. I piantoni e le talee così di viti come d'ogni altra specie vegetale, capace di portar innesti di viti; i piantoni di vegetabili produttori di frutti vinificabili; le rispettive sementi od altri organi riproduttori, in germinazione.
- » 2. I campioni vivi e freschi delle piante, dei fiori, dei frutti, che servono alla preparazione delle varie bevande.
- » 3. I parassiti viventi, animali o vegetali delle piante sovraaccennate; i campioni freschi degli organi dai medesimi danneggiati.