

SEZIONE XXVI.

MATERIE ALIMENTARI

CLASSE X.

Frutti e legumi. — Processi e prodotti.

- CATEG. 4. Frutti secchi: Noci, nocciole, mandorle, carube, castagne e simili.
- » 2. Frutti disseccati: Fichi secchi, prugne, pesche, albicocchi, pere, mele.
- » 3. Frutti conservati in acqua salata, sott'olio, con zucchero o altrimenti.
- » 4. Legumi e verdure conservate fresche (piselli, fagiololetti verdi, ecc.).
- » 5. Legumi e verdure disseccate, o diversamente preparate (*ju-liennes*, ecc.).
- » 6. Funghi coltivati ed essiccati.
- » 7. Materiale e processo per l'essiccamento e per la conservazione.
- » 8. Materiali ed arnesi pel commercio delle frutta, degli ortaggi e dei legumi diversamente conservati.
- » 9. Collezioni e bibliografia speciale.

Questa Classe, segnatamente per l'Italia centrale e meridionale, è di grandissima importanza, perchè potrebbe fornire utilissimi insegnamenti per una molto migliore utilizzazione delle piante fruttifere.

Pei *frutti secchi*, noci, nocciole, mandorle, castagne e simili, sarà sufficiente una quantità non maggiore di due litri, in recipienti uniformi per ciascun Espositore anche per volume, muniti delle solite indicazioni, specialmente sul prodotto assoluto e per ettaro, prezzo e ricerca commerciale.