

Per gli *ortaggi conservati*, sarà pure sufficiente una quantità di due litri, presentati in vasi di vetro o scatole di latta di non meno di  $\frac{1}{2}$  chilogrammo, a norma dei casi, purchè non disuguali di forma e dimensioni, o sotto quelle forme che sono accettate dal commercio, e in numero non maggiore di tre per varietà esposta. Si raccomanda poi agli Espositori di far cenno dei processi usati e dei vantaggi che presentano, soprattutto riguardo alla durata di conservazione ed alla conservazione delle speciali proprietà del prodotto. I dati economici di produzione e di commercio non saranno mai dimenticati.

I *funghi* coltivati ed essiccati, nonchè i *tartufi* coltivati e conservati, appartengono a questa classe.

Un commercio importantissimo è quello delle *frutta disseccate* (fichi, prugne, uva, ecc.), ma è pur quello che, malgrado la bontà intrinseca delle frutta, fece sempre poco buona figura. L'essiccamento è mal fatto, ed un essiccamento mal fatto deteriora l'apparenza e la qualità delle frutta. Se fatto al sole, e che sia stato ritardato da qualche giornata nuvolosa o piovosa, le frutta prendono un colore oscuro, quasi nerastro ed un ributtante sapore di fermentato o di ammuffito. Se fatto ne' forni, quasi sempre subiscono una specie di *cottura*, gli integumenti si rompono e va perduto completamente il loro particolare aspetto ed il loro particolare sapore. Sarebbe quasi una eccezione, se in Italia si presentasse qualche Espositore che disseccasse le frutta col mezzo di apposite stufe od apparecchi di ventilazione.

Ciò poi che manca quasi affatto, è l'*arte di esporre* al pubblico le frutta disseccate. Trattandosi di cose che possono considerarsi siccome alimenti di lusso, è necessario che sia appagato l'occhio, e che dalla apparenza trasparisca quasi la diligenza e la pulitezza di preparazione. Si preparino meglio e si esponghino bene, ed il prezzo sarà più che raddoppiato. Pei fichi, certi cesti di paglia o di vimini, certe infilzature su cordicelle o su liste di canna, certi riempimenti fatti a frutto diviso in due, e certe stacciate condite e drogate, potranno attirare la curiosità, non mai la volontà di farsene consumatore, almeno in chi non vi sia abituato.

Anche certe cassetine malfatte, a colori stonati, a disegni primitivi o scorretti, non si raccomandano punto presso i migliori consumatori nazionali, e meno ancora presso gli esteri. Alla bontà uniscasi la bella presenza e si avrà qualche cosa di quasi perfetto.