

Si procuri adunque di raggiungere questo intento, e si munisca ogni prodotto delle speciali indicazioni, cioè: specie o varietà delle frutta, metodo di essiccamento, del quanto di frutti verdi si richieda per avere un chilogrammo di frutta disseccate pel commercio, del prezzo, della importanza di produzione e dei dati di ricerca.

Le frutta conservate in infusione, si esporranno in vasi di vetro uniformi per ciascun Espositore, procurando di attenersi a quelle forme che sono riconosciute in commercio. Anche le frutta preparate con zucchero (mostarda, canditi, ecc.), si esporranno in recipienti adatti allo scopo e di buone forme.

Si farà poi cenno del modo di preparazione, del prezzo e della ricerca commerciale.

CLASSE XI.

Farinacci e derivati. — Processi e prodotti.

CATEG. 1. Sostanze alimentari a base di amido, quali sono le diverse qualità di farina, di frumento, segala, riso, granoturco, ecc. ottenute con macinazione sia unica che frazionata.

Appartengono a questa Classe le fecole di patate, il glutine del grano, i gruax, i sagou, la tapioca e qualsiasi altro prodotto farinaceo.

Saranno gradite le notizie sui processi di macinazione adoperati.

CATEG. 2. Pane di qualunque varietà, le paste, i vermicelli, i biscotti, i *modelli di forni* a pane e tutti quei miglioramenti nella panificazione, che hanno per iscopo tanto una maggiore utilizzazione della materia alimentare, quanto di migliorare e aumentare la bontà ed il valore del prodotto.

CLASSE XII.

Zucchero, Pasticcerie e Confetterie, Stimolanti. Processi, prodotti.

Zucchero tanto greggio che raffinato, zucchero di barbabietole, di sorgo, zucchero raffinato in pani, zucchero pilè, melassi, thè, caffè, cioccolatta, caffè di cicoria, di soja, pepe, cannella, frutti canditi, torroni, mostarde, pasticcerie, ecc.