

CATEG. 16. Olio di ricino e di mandorle dolci.

- » 17. I processi ed il materiale per l'estrazione dell'olio (torchi e frantoi).
- » 18. Apparecchi di conservazione e recipienti pel trasporto.
- » 19. Panelli e prodotti accessori dell'oleificio.
- » 20. Uova commestibili. Metodi ed apparecchi di conservazione e schiudimento delle uova. Loro commercio.
- » 21. Collezioni, modelli e bibliografia.

Il *latte in natura o condensato* sarà accompagnato dalle notizie relative all'importanza della produzione, destinazione, prezzo.

Il *burro* fresco o conservato può presentarsi con rivestimento o senza, in barili, cesti, vasi di terra, scatole di latta, sotto le forme, in una parola, più convenienti e accettate e più gradite in commercio, purchè non soverchiamente voluminose.

Ogni campione porterà ben distinte le seguenti indicazioni: provenienza; qualità del latte; metodo seguito per separare la crema (ordinario, a freddo o colla centrifuga); con qual arnese siasi fabbricato; se colorato, e con quali materie; se conservato, indicare se col sale o con quale altra materia; da ultimo, si daranno notizie sull'importanza della produzione o del commercio, ed i prezzi ottenuti dal produttore o dal commerciante.

Se trattasi di burro artificiale, indicare da quali grassi estratto e con quali processi ottenuto, l'importanza e la durata della fabbricazione, non che i prezzi ed i luoghi di destinazione.

Anche i *formaggi* saranno distinti per provenienza e per qualità del bestiame che diede il latte; si dirà se cotti o no, se magri o grassi, se di confezione abituale del paese, o di imitazione di altri paesi.

Sarebbe poi a desiderarsi un breve cenno sulla quantità di latte impiegato per ciascun pezzo, sulla proporzione di crema estratta, sui metodi d'estrazione, su quelli di conservazione e maturanza dei diversi formaggi, indicando il tempo necessario per quest'ultima, i prezzi allo stato fresco e dove venga smerciato. Finalmente, cosa importantissima, si dirà quale sia il valore in più, dato al latte, fabbricando burro e formaggio.

A questa Classe vanno uniti tutti gli altri *prodotti della utilizzazione*