

Dovrà trattare:

a) Del latte, suo valore in crema rispetto alla stagione — al nutrimento — ai pasti, ecc. Determinazione pratica di questo valore. Modo di conservarlo e di utilizzarlo in natura. Cantine appropriate. Ghiacciaie.

b) Della crema e del latte scremato. Metodi per effettuare la separazione della crema. Vasi più convenienti per la scrematura.

c) Del burro. Norme e metodi di fabbricazione. Burri pregiati, ecc.; conservazione dei medesimi, ecc. Zangole.

d) Del formaggio. Norme e metodi. Miglioramenti dei formaggi d'uso comune. Quali sono i formaggi più ricercati e quali quelli che pagano meglio il latte. I formaggi di stagione. Utilità di fabbricare formaggi ricercati all'estero, ecc., ecc.

e) Quale debba essere il trattamento più utile del latte, nel nord dell'Italia, per la fabbricazione di burro e di formaggio grasso o magro, a seconda delle diverse stagioni. Dati pratici.

f) Utilizzazione dei residui.

g) Latterie sociali cooperative, loro utilità, ecc. Storia, sviluppo, risultati, ecc.

Queste materie non sono notate in via tassativa, ma solo in via di semplice indicazione, come le principali a trattarsi, lasciando all'autore di abbracciare e stabilire egli i confini, che un *Manuale pratico di Caseificio* esige, per essere completo.

Si dovranno poi sempre aggiungere nel *Manuale*, le notizie le più esatte possibili sul commercio del latte, del burro e del formaggio, e tutti quei calcoli economici che valgano ad avvalorare le dottrine esposte.

Il *Manuale* dovrà essere presentato al Comitato, almeno tre mesi prima dell'apertura dell'Esposizione.

Per la Commissione Agraria

Il Presidente: **L. Arcozzi Masino.**

Per il Comitato Esecutivo

Il Presidente: **L. Ferraris.**