

burro il siero di latte, di pesare il burro confezionato ogni giorno, di annotarlo sul proprio giornale, e di consegnarlo al magazzino per venir poi dal segretario riportato nel libro maestro alla fine d'ogni settimana.

§ 11. — Si confezionerà formaggio magro con latte spannato di vacca, e formaggio mezzo grasso unendovi latte intiero di capra, sì l'uno che l'altro con presame di vitello.

§ 12. — È assolutamente prescritto l'uso del termometro per la confezione del formaggio.

L'esperienza servirà di norma per fissare la temperatura più conveniente per la coagulazione, e per la cottura.

Per risparmio di combustibile, e per evitare le malefiche influenze del fumo, verrà sostituita alla caldaia mobile quella fissa, secondo il sistema Wötzer.

È pure prescritto l'uso del torchiello per ispremere dalle forme l'eccesso di siero.

§ 13. — Le forme di formaggio compiuta la salatura, verranno dal casaro riposte nel magazzino affidato alle sue cure, ed annotate nel suo giornale per venire poi dal segretario riportate nel libro maestro.

§ 14. — La ricotta si preparerà con, e senza sale, fresca ed affumicata per soddisfare in tal modo alle diverse ricerche nello smercio al minuto ed all'ingrosso.

Il casaro tien conto anche di questo prodotto annotandone il peso sul suo giornale all'atto della consegna al magazzino.

§ 15. — Il siero per disposizione del Comitato, o verrà venduto in monte, od a singole partite, o verrà utilizzato per l'allevamento di maiali per conto della Società; in tal caso ne è affidata la cura al casaro.

III. — Vendita dei prodotti del latte.

§ 16. — La vendita al minuto avviene per mano del casaro nel locale a ciò destinato.

Il Comitato al principio d'ogni settimana fissa il prezzo dei singoli generi, prendendo a base i prezzi, che vengono praticati nei centri più vicini di giornaliero consumo.

Alla fine della settimana il casaro consegna al cassiere il denaro ricavato, ed il segretario annota sul libro maestro i generi venduti ed il loro ammontare.

§ 17. — La vendita all'ingrosso della ricotta si fa alla fine di ogni mese mediante pubblica asta, ed a singoli pani, verso pronto pagamento. La vendita all'ingrosso del burro si fa collo spedirlo ad ogni qual tratto di tempo, o alla fine d'ogni settimana, nei centri di maggior consumo. Il prezzo riportato in ragione di chilogrammo, detratte le spese di condotta, servirà di base per la vendita al minuto durante la seguente settimana.