

DONNA RACHELE MUSSOLINI E UN CAMPIONE



DELL' ALLEVAMENTO SAVORELLI DI FAENZA.

Per gentile concessione

LUCIANA BUZZI

INVITO ALL'AVICOLTURA

• IL TACCHINO •

(continuazione: leggi numero preced.)

Questo si fa sentire verso la metà di Aprile o ai primi di Maggio. Le tacchine si adattano a questo compito molto bene, con tenacia e costanza, sì che talune continuano a covare dal Gennaio sino al Giugno. Si dice che una tacchina, ben tenuta e regolata, può far nascere in 6 mesi 160 pulcini circa. Le uova non devono avere più di 2 o 3 settimane. Se in principio la tacchina si mostra irrequieta, la si copre per 2 giorni con un cestino, obbligandola a stare ferma sulle uova, se anche con questo mezzo non intende ragione le si legano le due dita più lunghe - i medi - ai tarsi. Bisogna fare attenzione specialmente negli ultimi giorni che la tacchina continui a nutrirsi, per-

chè è tanto l'attaccamento alla covata, che non di rado la si trova morta sul nido per inanizione. E' necessario quindi levarla dalla covata per un'ora al giorno e portarla al sole, e lasciarla muovere e spollinarsi. Il periodo di covata dura circa un mese.

L'epoca migliore per mettere le uova in incubazione è in Aprile-Maggio, il tempo adatto per la nascita dei tacchinotti quando il freddo, che è il loro nemico, è scomparso. Come fetatrice la tacchina non è molto attiva, produce in media 60-80 uova all'anno, generalmente alla fine dell'inverno e alla fine d'estate.

Le uova sono però assai voluminose, hanno il guscio

(continua a pag. 54)



TACCHINO BIANCO DELL'ALLEVAMENTO SAVORELLI DI KG. 16

ALL'ETÀ DI 8 MESI CHE STA PER ESSERE SPEDITO IN GABBIA.

LUCIANA BUZZI

INVITO ALL'AVICOLTURA • IL TACCHINO •

(Continuazione da pag. 47)

color bianco sporco, o bruno rossastro con punteggiature, pesano generalmente 80 grammi. I tacchinotti appena nati sono poco intelligenti, anzi talmente stupidi, che se non si provvedesse ad imbeccarli morrebbero di fame e di sete. Il primo pasto si darà 36 ore dopo la nascita. Ecco un menu assai indicato: pane grattugiato, latte, uova sode o sbattute, ortiche, cipolle, cicoria.

Dopo 5 o 6 giorni al posto delle uova si potranno mettere farine di meliga, crusca, avena, mais, alcune foglie di assenzio tritate, e piccole quantità di fior di zolfo. Dopo una quindicina di giorni si potrà dare farina di pesce, polvere d'osso, semi di senape, un pizzico di pepe.

Sono delicati, temono l'umido, il freddo, ed anche il caldo eccessivo, la notte devono essere ritirati in luoghi chiusi. Verso i 2 mesi subiscono la così detta *crisi del rosso* che gli Inglesi chiamano Blackhead. Le caruncole incominciano ad iniettarsi di sangue onde cambiano colore. In questo periodo è consigliabile somministrare cibi nutrienti con l'aggiunta di stimolanti, quali la polvere di genziana, foglie di assenzio, pepe nero, prezzemolo ecc., sostanze cioè che aiutino la digestione. E' in questo periodo che soccombono gran numero di tacchinotti, perchè l'entero-epatite da l'*Ameba meleagridis* si sviluppa facilmente. Pare che un buon rimedio sia la sommi-

nistrazione dell'estratto fluido di ipecacuana, introdotto mediante una sonda nel gozzo nelle dosi di 10 gocce sciolte in un poco d'acqua 3 volte al giorno per i primi giorni, poi 2 volte fino alla scomparsa della malattia. E' consigliabile in prevenzione della malattia aggiungere ai pastoni 3 a 4 grammi di ipecacuana in polvere ogni kilogrammo. Superata la crisi i tacchini non richiedono grandi cure. L'istinto yagabondo, li rende irrequieti si che è bene lasciarli scorazzare per la campagna.

Il tacchino però prima di essere immolato al sacrificio Natalizio deve essere oggetto di cure super-nutritive.

Vien messo per un mese in locali di poca luce, costretto a bere una volta al giorno e ad ingozzare boli di sostanze cotte. Per far questa operazione la massaia prende sulle ginocchia il tacchino, gli apre il becco e gli introduce forzatamente per 3 volte al giorno le balle di mangime, aumentando la dose negli altri giorni.

Faccia però attenzione che la digestione sia regolare e che il gozzo sia vuoto prima d'introdurre nuovo alimento.

Certe massaie non approvano questo sistema d'ingrassamento forzato e consigliano d'incominciare la super nutrizione in estate e di lasciare il tacchino in libertà, aumentando la reazione e il numero dei pasti e di valersi di sostanze amidacee, come il mais e le patate, e grassi d'animale, nonchè castagne, noci, ghiande, pannello si sesamo. I tacchini Francesi della migliore razza (Normandia e di Sologna) hanno pesi da 6 a 7 kg., ma in generale oscillano tra i 3 e 5 kg.

L'allevamento Savorelli a Faenza alleva da anni in purezza questi grossi uccelli, nella varietà bronzata, ne-



**OFFICINE
D'ARTE
DVCATO
TORINO
PIAZZA
JUVENTVS**

TEL 31.260

**DIRETTORE
ARCH. A. GVAITOLI
COLLABORATORE
PIII. I. OMEGNA**

INDIRIZZI DI ALCUNI ARTISTI NOMINATI IN QUESTO FASCICOLO

- Architetto Vittorio Morpurgo - Roma
 " Tomaso Buzzi - Corso Magenta, 65 - Milano
 " Robert Mallet-Stevens - Rue Mallet-Stevens - Paris
 " Melchiorre Bega - Via Maggiore - Bologna
 " Piero Magistretti - S. Maria Fulcorina, 17 - Milano
 " Gigiotti Zanini - Via Solferino, 25 - Milano
 " Serafini - Via Mario Pagano, 27 - Milano
 " Michele Marelli - Corso Magenta, 65 - Milano
 " Emilio Lancia - Via S. Vittore, 40 - Milano
 " Gio Ponti - Via S. Vittore, 40 - Milano
 " Mario Cito Filomarino - Via Flavia, 7 - Roma
 " Elena Campi - Via Fatebenefratelli, 19 - Milano
 Scultore E. O de Rosales - Via S. Vittore, 40 - Milano

ra, bianca, di cui i maschi all'età circa di 10 mesi possono facilmente pesare dai 12 ai 16 e più chilogrammi e le femmine da 5-6-9 kg.

Il tacchino è quindi un animale prezioso per le nostre fattorie; l'allevamento è redditizio quando si abbia dello spazio per lasciarlo pascolare.

All'estero si alleva moltissimo, specialmente nell'America del Nord; il mercato europeo più importante è quello di Londra, ove giungono non solo i tacchini inglesi ed irlandesi, ma anche quelli della Bretagna, della Piccardia, della Siria, della Serbia. Da noi, le provincie di Ravenna e Forlì hanno il primato nell'allevamento del tacchino. Nel mese di dicembre, al mercato di Lugo (Ravenna) ogni mercoledì si vendono circa 2000 tacchini e anche più.

Per conoscere l'età del tacchino si osserverà il colore dei tarsi, alla fine del 1° anno saranno neri, al secondo e terzo rosa, dal terzo al quarto rosa-grigio, oltre il quarto grigio pallido.

Bisogna che il tacchino resti digiuno 24 ore prima di ucciderlo.

Molti usano decapitarlo con un buon colpo. Ma non è consigliabile, perchè, sia per il mercato, che per le mense questa mutilazione non fa buon effetto. Molti usano rompergli il midollo allungato mediante un violento stiramento del collo. Meglio è il sistema di farlo morire dissanguato con la recisione della carotide, introducendo una sottile lama al disotto della lingua.

Regola generale è di subito provvedere al completo dissanguamento perchè la carne rimanga bianca.

Appena ucciso deve essere spennato perchè così è meno facile che la pelle si rompa.

Se si intende fare un presente del tacchino si lascerà, come ornamento, un anello di piume attorno al collo, il ciuffo di setole sul petto e le penne caudali.

Per spedirlo lo si avvolgerà in carta bianca impermeabile, ciò per toglierli più che è possibile il contatto dell'aria; si avvolgerà la testa con della carta assorbente robusta.

LUCIANA BUZZI.

IL GIARDINO, E L'ORTO IN FEBBRAIO

(Continuazione da pag. 49)

che hanno preso bene sotto le vetrine. Rinforzare se è necessario gli strati di letame che si pongono attorno alle vetrine, e non economizzare le coperture durante la notte.

Si seminano sotto le vetrine le seguenti piante per anticiparne la vegetazione e trapiantarle in Maggio, in piena terra: Centaurea candidissima, Cineraria marittima, Clarkia, Cobeia, Cosmea, Dahlia Galladia (1), Violacciocadorato, Reseda, Salvia Splendens, Verbena.

In piena terra, quando non gela, si piantano le piante vivaci e le piante bisannuali che non sono state piantate in autunno.

Si seminano con tempo buono, in terreni asciutti e bene esposti Centaurea, Papaveri, Delphinium annuali, Piselli odorosi. Continuare a preparare i terricci, che serviranno per le invasature e i trapianti dei mesi successivi.

UNA MERAVIGLIA DELLA TECNICA MODERNA!

IL

"NUOVO GRAMMOFONO"

Costruito in base alla *impedenza livellatrice* rende con la più stupefacente fedeltà ogni nota e tono di ogni strumento e voce. Esso vi farà più cara l'intimità domestica, portandovi a domicilio ottima musica eseguita da ottimi artisti.

CATALOGHI GRATIS

Esigere sempre la marca

"La Voce del Padrone"

La marca di alta classe

Audizioni e vendita presso i nostri Rivenditori Autorizzati e presso la

Società An. Nazionale del "GRAMMOFONO"



MILANO - Galleria Vitt. Em., 59 (lato T. Grossi)

ROMA - Via Tritone, 89 (unico in Roma)

TORINO - Via Pietro Micca, 1



Modello 157 } Quercia L. 2900
Mogano 3300