

a cura di
Guido Scaramagli
Renato Sitti
Carla Ticchioni

INVENTARIO-GUIDA del Centro Documentazione Mondo Agricolo Ferrarese. Raccolta Guido Scaramagli

2

La casa rurale

Comune di Ferrara

Assessorato alle Istituzioni Culturali
Direzione servizi di documentazione storica

LA CASA RURALE E IL SUO INTORNO

La casa rurale è sempre simile nei luoghi di pianura e le varianti che intervengono per le aree collinose attengono principalmente ai materiali con cui essa è costruita: le funzioni infatti sono sostanzialmente sempre le medesime salvo usi o tradizioni locali che non modificano la sostanza delle necessità.

Nella casa rurale domina sempre il concetto di difesa dall'ambiente esterno è questa la ragione per cui i materiali della costruzione rurale sono sempre molto robusti, pietra o muratura di mattoni con intonaci molto forti.

I camini indicano il numero dei focolari che possono essere accesi e quindi le cellule familiari che vivono in quel determinato edificio.

Il portico al piano terreno è il luogo della vita diurna della famiglia quando non è nei campi: esso è in collegamento con la stalla-fienile e spesso è prospiciente l'aia. Anche il deposito dei carri e degli attrezzi, quando esista (in Polesine si chiama la barchessa) è collegato con il portico in modo rigorosamente funzionale.

Le stanze dell'abitazione sono su due piani nella casa lombarda o emiliana o veneta (vasta cucina al piano terreno e stanze da letto ben ventilate al primo piano). Una variante sostanziale di questo schema generalmente padano è quella della casa toscana o umbra: la scala esterna in cotto (elemento architettonico di rilievo) conduce al primo piano dove dalla grande cucina centrale si sviluppa la sequenza delle camere da letto che così compongono l'alloggio tutto su un piano.

A volte l'abitazione del conduttore del fondo è isolata dalle altre funzioni ma spesso questo non avviene e allora convivono in un solo organismo edilizio pluralità di destinazioni.

Elementi per la gestione della vita quotidiana che spesso è condotta in condizioni di isolamento e che quindi necessita di una notevole autonomia sono: il forno, il lavatoio per il bucato, il pozzo, il pollaio, l'abbeveratoio, la conceria. La collocazione di questi servizi è rigorosamente fissata da esperienze secolari, per quanto serve alla vita e al

lavoro quotidiano al limite dei campi, nel modo più lineare possibile per evitare sprechi di spazio e inutili percorsi e determinare posizionamenti corretti dal punto di vista igienico; orientamento, prevalenza dei venti, ecc.

Carlo Bassi

L'OGGETTO NELLA STORIA

Utile è analizzare sinteticamente il processo storico che ha portato, l'oggetto contadino, da momento essenziale per la sopravvivenza umana, alla perdita delle "funzioni primarie" (per innovazioni tecnologiche), fino al "consumo", come "oggetti di moda", e oggi in una sua risistemizzazione nei musei della civiltà contadina.

Un esempio onnicomprensivo è il camino, che nella cucina contadina assolveva ad almeno 3 funzioni: il riscaldamento, di cucina, di illuminazione, per cui era ricco di significati simbolici. Successivamente, con l'introduzione, nelle case rurali dell'uso dell'energia elettrica, il camino perde poco alla volta tutte le sue caratteristiche connotative (sostituite dagli "elementi elettrici", appropriati per ogni funzione), in molte case viene abbattuto o assolve a funzioni di abbellimento, comunque quasi mai lo si trova nella sua locazione originaria: la cucina.

Medesima è la sorte per tutti gli altri oggetti contadini, dimenticati in quanto de-funzionalizzati, e vengono perciò recuperati come oggetti di "consumo", culturalmente de-contestualizzati.

Oggi la loro collocazione più appropriata è quella del museo. Qui non perde nulla di più di quanto non abbia già perso di fronte allo sviluppo tecnologico diffuso, anzi paradossalmente acquista valore nuovo: è testimonianza accessibile a tutti, recupera il suo valore-segno, tutta l'intrinsecità della sua esistenza.

MANIFESTAZIONE CONCRETA DELLA CIVILTA' RURALE NELL'OGGETTUALITA' DELLA CUCINA

Si è ormai definitivamente perduta l'originalità della cucina contadina; il suo spazio fisico e sociale, l'utilizzo fattone, oggi non è più tale. L'evoluzione socio-culturale che l'ambiente rurale ha vissuto si proietta necessariamente nelle sue espressioni materiali e visibili, sugli oggetti e sui comportamenti. Gli elementi di arredo, gli utensili tradizionali hanno perduto il loro valore funzionale base, sostituiti da quelli più moderni e aggiornati, si sono perdute usanze e costumi tradizionali (fare il pane in casa, cucinare al focolare, passare le serate attorno al fuoco). Eppure visitando i salotti delle case odierne si ritrovano spesso dei "fatui ricordi": il vecchio filarino, la vecchia lampada, le pentole in rame, la credenza e la vetrina dei nonni restaurate, in bella presenza nella casa moderna.

Gli oggetti di arredo, gli utensili sono stati scorporati dal loro ambiente/contesto originali, hanno perduto della primitiva funzione, sono divenuti un prodotto di "arredo archeologico" ed inscritti in un preciso processo di consumo, hanno perduto delle loro connotazioni originali, destoricizzati, decontestualizzati. Anche nella casa contadina attuale l'oggettualità originaria è stata rivestita di significati alterati, "di moda", non essendo ormai più utilizzati per le operazioni a cui erano rivolti, sostituiti (fatalmente e/o necessariamente) da prodotti più comodi e fruibili.

E' tuttavia ormai assai diffusa la riscoperta-restauro di tale oggettualità, oltre l'archeologismo di maniera; il recupero, dunque, di tale realtà oggettuale-guidata ed indirizzata deve assumere significati "altri" rispetto a quelli di "consumo" o "arredo".

Risulta indispensabile collocare immediatamente nella storia i processi che abbiamo analizzato; la fase pre-industriale è un momento in cui "...l'omogeneità tra gli oggetti è più grande perchè la produzione avviene in un solo modo, i prodotti non sono ancora specializzati come funzioni, e perchè il ventaglio culturale delle forme è meno vasto" (Baudrillard). Queste caratteristiche di base giustificano sociologicamente la ricerca, non in un banale "remade" assai di moda oggi,

ma inserendo l'oggettualità specifica nel "...processo per cui le persone entrano in rapporto con essi (gli oggetti) e della sistematica dei componenti e delle relazioni umane che ne risultano" (Baudrillard). L'operazione di Baudrillard complessivamente sta nell'investire la sua ricerca ('il sistema degli oggetti') di significati precisi che debordano dai confini metodologici della tradizionale ricerca antropologica e etnologica - intese in senso classico - inserendoli all'interno di processi socio-culturali precisi, che puntano alla verifica antropologico-strutturale dei termini delle precise espressività storiche, superando l'ideologismo della sociologia e dell'antropologia non-strutturali.

Ecco dunque che gli oggetti divengono espressioni precise di specifiche fasi e/o strati culturali, espressioni contestuali e storiche, rendendo così possibile, attraverso l'analisi del sistema degli oggetti, individuare le caratteristiche strutturali (in senso antropologico) della società che li ha prodotti.

Sarà possibile quindi, in conclusione, ri-leggere il mondo oggettuale in questa nuova direzione sistematica; ogni singolo oggetto, l'aggregarsi di diversi oggetti (nell'arredo, negli strumenti d'uso, negli utensili), espliciteranno in trasparenza i caratteri generatori - di cultura, di gusto, di moda - che li hanno prodotti, inducendo da qui sofisticate considerazioni sulla società e sull'uomo che di tali oggetti è creatore/gestore.

LA LETTURA DELLA CUCINA ATTRAVERSO I SUOI FRUITORI

E' possibile, evidenziando nella pianta di una cucina modello i percorsi e le collocazioni differenziati dei fruitori di questa, trarre conclusioni specifiche, e perchè i percorsi evidenziano la posizione socio-familiare di ogni singolo fruitore, i suoi rapporti precisi con l'ambiente e la sua oggettualità, e perchè è possibile trarre da queste notizie tutta una serie di indicazioni che investono il campo culturale della cucina "tout court", come il comportamento della

donna in cucina, i brevi percorsi degli uomini che qui mangiano solo, i gesti dei bambini che giocano presso il camino con la madre, le serate attorno al fuoco.

LE DONNE IN CUCINA

D'importanza fondamentale è la presenza della donna in cucina, il "ruolo" che la cultura contadina le ha imposto, sostenitrice delle vicende casalinghe (gestione dell'abitazione e dei suoi abitanti), aggiunta ad una dose non irrilevante di lavoro agricolo vero e proprio. "La donna è la regina della casa, della cucina...", una frase che tende a metaforizzare il pesante lavoro della donna in casa, reso con sufficiente chiarezza nei percorsi reali della donna in cucina.

La preparazione del cibo, un punto fondamentale dei vari aspetti culturali della vita rurale, spetta alla donna: vive quotidianamente al camino, lo alimenta con materiale prodotto sul fondo (cantón di stick), e la sua dimensione umana è ridotta ad una serie di operazioni precise come la preparazione del pane, affaccendarsi alla preparazione dei cibi e della tavola. Sono vissuti per intero i poveri ed elementari oggetti dell'ambiente, una fruizione ripetitiva, reificante, in cui gesti e comportamenti sono indotti dalla povertà dell'ambiente stesso, spazio da cui la donna è alienata completamente (non è suo personale), fornendo la sua operabilità totale per "il buon funzionamento" della casa e della famiglia.

L'UOMO IN CUCINA

La fruizione della cucina da parte dell'uomo è limitatissima; nei lavori manuali, per il fondo, da fare seduti d'inverno; per mangiare, disponendosi attorno alla tavola in una struttura gerarchica-culturale (l'azdor a capo-tavola, il primo

figlio maschio a destra, escludendo dal pranzo comune le donne che mangiano altrove). Questo stato evidenzia lo statuto sociologico fondamentale della famiglia patriarcale, basato sulla totale discriminazione dei ruoli (sessuali) discriminazione che fà dell'uomo il "gestore formale" della casa. L'*'azdór* a capo-tavola divide e distribuisce le porzioni di cibo ai commensali, e riveste il ruolo formale dell'*"istituzione"* (visibile e sempre presente nel "santuario" della cucina); il primo figlio maschio a destra attende le prove di iniziazione per divenire lui stesso "gestore formale" del fondo; la donna è discriminata dall'effettiva partecipazione anche della vita a tavola.

IL BAMBINO IN CUCINA

Sarebbe possibile fare, in questo punto un lungo discorso sulle caratteristiche pedagogiche della famiglia patriarcale. Il bambino dalla nascita fino ad una certa autonomia vitale, è lasciato quasi sempre a letto solo, e solamente dopo questa data esso entra in cucina, un luogo in cui la donna che cucina può assisterlo (vicino al camino è posto la "cúna" o lo "spatéz"). La discriminazione maschio-femmina è verificabile nei giochi, negli oggetti per i giochi, nei ruoli assunti dai bambini nei giochi stessi, differenziati sessualmente (ben visibile anche oggi), nell'atteggiamento e nel linguaggio che i genitori (educatori) investono nei figli: il padre dedica le sue attenzioni al primogenito, nè induce discriminazioni culturali dagli altri e specialmente dalle bambine; la madre si riflette, si riproduce nelle figlie, le prepara alla futura vita di "moglie", alle difficoltà-doveri che dovranno affrontare (indicativo in questo senso il profondo significato attribuibile alla divisione del pollo a tavola: alle femmine è data l'ala, simbolo della futura estraniazione extra-familiare delle figlie, cioè le bambine sono fatalmente indicate, anche nel cibo, a "volar via" dalla famiglia di origine).

I FAMILIARI IN CUCINA

I percorsi dei componenti della famiglia, che facilmente si sovrappongono durante la giornata nella cucina, sono riuniti in un unico percorso, per l'unica meta del camino, durante le serate in casa. Anche in questo momento la posizione dei familiari, attorno al camino, è significativa: il "azdór" è nella posizione centrale rispetto ai familiari, di fronte al camino, alimenta il fuoco con grossi "zòc" di legna, e rimane in quella posizione fino al momento di andare a letto, fornendo la funzione fondamentale di "ripetitore" di vita, gestore mitico-rituale dell'educazione dei figli, della vita in casa.

La donna mantiene una posizione piuttosto estraniata rispetto alla vita attorno al camino, assumendo il ruolo ("tutto femminile...") di badare al fuoco e ai figli attorno al camino. I bambini ascoltano i fatti di vita raccontati dall'"azdór", seduti sulla "ròla" del camino, estasiati e incuriositi di un mondo misterioso.

Pier Giorgio Massarenti

Un particolare ringraziamento al Signor Guglielmo Bulzoni (William) per la preziosa opera e per la costante e assidua collaborazione prestata nelle fasi di ristrutturazione del Centro Documentazione Mondo Agricolo Ferrarese e di definizione di questo Inventario-guida

GRANAIO

- 247 DIPANATOIO O ARCOLAIO, passturìn o indvanadùr
in legno, composto di naspo, colonnina e piede per dipanare
matasse.
- 248 INCANNATOIO, canarìn o canarèla
in legno. Un rocchetto di canarella azionato da volano o
girella a manovella, avvolge il filo per preparare le bobine,
canùn, per l'orditura.
- 249 ÀSPO, mulinèl
in legno, utensile azionato a manovella, composto di stecche
o cannucce, usato per dipanare o incannare matasse.
- 250 FILATOIO, filarìn
in legno, composto da un telaio nel quale è inserita una
girella a pedale e un rocchetto ruchèt, che aziona un'aletta,
farfàla, per l'operazione della filatura.
- 251 vedi voce TELAIO n°. 262
- 252 vedi voce TELAIO n°. 262
- 253 SACCO CON MATASSE DI FILO DI CANAPA, ssac dal
fil
- 254 vedi voce TELAIO n°. 262
- 255 PETTINE PER ORDITO, pètan
in legno a larghe maglie per raccogliere e dividere i fili
durante l'operazione dell'ordito.
- 256 vedi voce TELAIO n°. 262
- 257 vedi voce TELAIO n°. 262

258 MATASSE DI FILO DI CANAPA, gavét ad fil

259 FUSI CON FILO, fus

corpi rotondi e appuntiti, in legno, per raccogliere il filo prodotto durante l'operazione della filatura.

260 ROCCHETTI DI CANNARELLA, canùn

prodotti dell'incannatoio (v.nº. 248) per l'operazione dell'orditura (v.nº. 263 e nº. 264)

260/1 inviadóra

pezzo di tela con lunga frangia che si fissa al subbio del tessuto a cui si collega la frangia iniziale della nuova tela.

261 Tessuti di canapa realizzati sul telaio, fra i più noti: burazzina, usata principalmente per asciugamani; rigadìn, tela a due colori; strufài o buràzz di piàt, usati per asciugare i piatti; ssugan asciugamani.

262 TELAIO, tlar

in legno, strumento complesso con cui si produce la tela mediante l'intreccio fra i fili dell'ordito e quelli della trama. Componenti principali del telaio: spola, sspòla (nº. 251), piccolo rocchetto di filo di canapa. Nel n. 252 la spola è collocata dentro l'apposita navetta, navsèla, che consente di realizzare l'intreccio del filato di trama col filato dell'ordito; carrucole multiple, zzirlìn (nº. 254), piccole girelle, collocate nella parte superiore del telaio, dove scorrono i fili di sostegno dei licci; licci, lizz (nº. 256) elemento del telaio che serve ad alzare ed abbassare alternativamente i fili dell'ordito per permettere il passaggio della navetta con spola; pettine, pètan (nº. 257), riquadro di lamelle verticali parallele per tener divisi i fili dell'ordito e serrare fra loro le trame. Altre componenti importanti del telaio: subbio, ssùbi ognuno dei due cilindri su cui si avvolge il filo dell'ordito da una parte e il tessuto dall'altra; mantién, lunga asta che inserita negli appositi fori del subbio dell'ordito ne blocca il movimento; dént ciàr barretta di ferro in due sezioni regola-

bili con denti all'estremità per tener tesa la tela trasversalmente durante la tessitura; lizzaròl, ciascuna delle due asticciolate orizzontali che guidano le maglie del liccio; cuàrcul, ciascuno dei pedali che, azionati dal tessitore, aprono e chiudono le file dell'ordito; furàndula, leva a lato del telaio che serve ad azionare e bloccare il subbio del tessuto.

262/1 PEZZA DI TELA, tursèl

pezza di tela arrotolata su un cilindro di legno.

263 RASTRELLIERA, scalét

in legno montata orizzontalmente, con venti pioli che raccolgono altrettante bobine di filo, canùn, per l'allestimento dell'ordito. Collegata alla rastrelliera, spadléta, paletta in legno traforata per raccogliere i fili provenienti dalle bobine prima che confluiscano nell'orditoio.

264 ORDITOIO, urdidùr

componenti della strumentazione per l'orditura, due sostegni verticali che si collocano verticalmente alla distanza di sette metri l'uno dall'altro, forniti di pioli sui quali si allestisce l'ordito.

265 INCANNATOIO, canarèla o canarín

in legno, telaio in cui è fissato un volano a quattro raggi azionato con manovella e collegato con cinghia di corda ad un perno di ferro in cui va inserito un avvolgente di canna, canón, per avvolgervi il filo.

266 INCANNATOIO, canarèla o canarín

in legno. Telaio a "elle" con manovella collegato con cinghia di corda ad una piccola puleggia munita di perno nel quale viene inserito un rocchetto a cannarella, canón (sezione di canna di circa 25 cm. in cui viene avvolto il filo).

267 INCANNATOIO, canarèla o canarín

in legno. Telaio in cui è fissato un volano ad otto raggi azionato con manovella e collegato con cinghia di corda una piccola puleggia fornita di perno in cui viene inserito

un rochetto a cannarella, canón, che avvolge il filo.

268 STADERA, stadiéra

grande stadera, con pesi di notevole dimensioni, in ottone, con cui si pesavano le balle di canapa e i sacchi di grano o di altri prodotti. In genere per usarla si appendeva ad un robusto cavo di canapa.

269 CULLA, cùna

lettino in vimini per neonati.

270 GIRELLA, bus

in legno, due cerchi collegati fra loro da traversini, quello inferiore fornito di piedini con rotelle, per permettere al bambino, non ancora in grado di camminare, di muoversi per casa senza pericolo.

271 SLITTINO, sliss

in legno. Piccola slitta, trainata a mano, per bambini

272 SCALDALETTO, prêt

in legno. Telaio di listelle doppio conico con al centro un piano per lo scaldino, padèla dil bras, in cui venivano collocate braci ardenti per scaldare i letti.

273 SCALDALETTO, ssuóra

con le stesse funzioni del precedente n°. 272, ma di forma sferica.

274 BOTTIGLIA PER ACQUA CALDA, bózza par l'acqua calda

contenitore in rame per acqua calda.

275 SCALDALETTO, scaldìn

braciere in rame fornito di manico in legno, in cui si collocavano braci ardenti per scaldare i letti.

276 ALARI, cavdùn

in acciaio temprato, venivano posti ai lati del focolare per sostenere legna da bruciare.

- 277 SEMICUPIO, bagnaròla
con catino, cadìn e brocca, bròca, complesso di contenitore in lamiera zincata per il bagno personale.
- 278 SECCHIO,
in rame, in genere per tirare acqua dal pozzo.
- 279 SECCHIO, ssécia
in lamiera zincata per raccogliere e trasportare acqua.
- 280 BACINELLA, cadinèla
in lamiera zincata. Contenitore di acqua per lavare i panni e per altri usi vari.
- 281 INAFFIATOIO, sguazzadóra o dacuadóra
in lamiera zincata. Contenitore d'acqua con impugnatura e beccuccio per anaffiare fiori o prodotti dell'orto.
- 282 COPERCHIO PER FORNO O CHIUSINO, cuèrc
in ferro per chiudere la bocca del forno durante la cottura del pane.
- 283 RASCHIA CENERE, tragèl
lamiera ovale che, fornita di lunga impugnatura in legno, serve per raschiare la cenere a cottura del pane avvenuta.
- 284 LATTIERA, lataròla
in alluminio, contenitore di latte.
- 285 LATTIERA, lataròla
versione simile, di produzione più vecchia, in lamiera zincata con le stesse funzioni del precedente n°. 284.
- 286 SCREMATRICE, spanadóra
strumento a manovella per scremare il latte nell'operazione di produzione del burro.
- 287 SPORTA, sspòrta
di paglia intrecciata

- 288 CAVA STIVALI, càva sstivài
in legno. Due assicelle unite da due piante snodabili per levare gli stivali
- 289 TRAPPOLE PER PASSERI, fér da lòv - Saltalión
in fil di ferro. Due semilune che si rinchiudono a molla per catturare passeri.
- 290 TAGLIOLA, trapulin
in acciaio temprato. Due semilune che si rinchiudono a molla per catturare passeri.
- 291 TRAPPOLA PER TOPI, tràpula da pùntagh
cassetta in legno con massiccio coperchio mobile che azionato con apposito dispositivo schiaccia l'animale catturato.
- 292 MACCHINA DA CUCIRE, màchina da cùsar
in ghisa. Vecchio esemplare di macchina da cucire azionata a mano.
- 293 TAGLIA TABACCO; tàia tabàch
in legno. Contenitore a forma di parallelepipedo in cui venivano poste le foglie di tabacco per essere sminuzzate ad una estremità con un coltello operante su perno girevole.
- 294 FERRO DA STIRO, fer da stir
in ghisa. Vecchio esemplare di ferro da stiro.
- 295 VASO DA NOTTE, bucalìn
contenitore in ferro smaltato con impugnatura per raccogliere le urine durante la notte. Veniva in genere tenuto dentro il comodino di fianco alla testata del letto.
- 296 PAPPAGALLO, papagàl
in ferro smaltato. Utilizzato per raccogliere urine a letto da infermi.
- 297 PADELLA, padèla
in ceramica. Utilizzata per raccogliere feci a letto da infermi.

298 BILANCIA, ladrìn

in acciaio temprato. Dispositivo azionato a molla per pesare. Il nome dialettale deriva dalla facilità con cui lo strumento poteva essere manomesso per alterare l'esattezza del peso.

299 IMBUTO, pìria

in rame per travasare vino nelle botti.

300 TOSTA CAFFE, tòsta cafè

in lamiera. Due mezzelune in ferro collimanti a forma di tenaglia per tostare sul fuoco il caffè.

301 SETACCIO, sdazz

in legno. Cerchio con al centro una paratia finemente traforata per ripulire la farina bianca dalle impurità.

302 SETACCIO, sdazz

per passare conserva di pomodoro e liberarla dalle pelli.

303 MACCHINETTA PER CONSERVA, màchina da cunsèrva

corpo centrale, mancante di manovella, in ferro e zinco, per spremere pomodori per la conserva.

304 COPPO, còp

forma di coppo in legno e ferro utilizzato sul focolare per tenere ferma la pentola, stagnà, durante la cottura della polenta

305 BILANCIA, balàンza

in acciaio temprato e ottone, asta millimetrata fornita di ganci e pesi per le operazioni di pesatura.

306 ZANGOLA, zàngul

cilindro in legno con coperchio, dentro il quale si serviva la panna e con l'azione di un frullino a mano si produceva il burro.

307 MACCHINETTA DA PASTA, masnín da pàsta

cilindro in acciaio temprato, con apertura superiore, dotato di manovella da una parte che, ruotando una spirale, spinge

l'impasto verso appositi stampi traforati collocati nella parte opposta d'uscita, per confezionare vari tipi di pasta.

308 RASCHIETTO PER MADIA, rasccin
piccolo raschietto in ferro con impugnatura in legno per ripulire dalla farina residua il fondo e le pareti della madia.

309 SIRINGA PER PANNA, ssiringa
in ottone. Pompetta a forma cilindrica per siringare panna per l'ornamento dei dolci.

310 COLTELLO, curtèl
larga lama in acciaio temprato con impugnatura in legno per tagliare sfoglia o pane.

311 RASCHIETTO, rasccin
variante con le stesse funzioni del n°. 308

312 MEZZALUNA, mezalùna
coltello in acciaio temprato a forma di mezzaluna, con doppia impugnatura, per tritare e sminuzzare verdure e altro.

313 STAMPO PER PASSATELLE, sstamp da passatèl
traforato in ferro per trasformare l'impasto in passatelle.

314 STAMPO PER PASSATELLE, sstamp da passatèl
variante con le stesse funzioni del precedente n°. 313.

315 STAMPO PER AGNOLOTTI, sstampin
serie di piccoli stampi rotondi e forniti di taglio, girevoli su perno rotante e fornito di impugnatura in legno per ritagliare particelle di sfoglia per la confezione degli agnolotti.

316 COLAPASTA, còlapàsta o còl
mezzasfera traforata, in ferro smaltato, per scolare pasta.

317 BOTTICELLA PER ACETO, butgìna dla sé
piccola botte a doghe di legno formata da cerchietti di

ferro, con rubinetto, per fare e conservare l'aceto.

318 ZUPPIERA, tarina

contenitore a mezzasfera in ferro smaltato per minestra o brodi.

319 TAGLIA PANE, tàia pan

un coltello fermato su un piano di legno e operante su perno girevole per tagliare pane.

320 SESSA, ssèsa

paletta in legno con impugnatura per levare farina dalla madia.

321 GRAMA, gràma

in legno. Su un robusto piano di legno un grosso mattarello azionato su perno girevole per ottenere impasti di farina.

322 RASCHIETTO, rasccìn

altra versione con la stessa funzione del precedente n°. 308.

323 TORCHIO PER PASTA, tòrc da pasta, da macarùn

un cilindro in ottone, fornito di stampi e doppia impugnatura a vite, per produrre vari tipi di pasta.

324 COLTELLO PER GRATUGINI, taiarìna o curtèl da gratìn o manfantìn

lama corta e larga fornita di impugnatura in legno per sminuzzare impasto da grattugini.

325 CORDATRICE DI LANA, cardatrìzz

in legno. Fornita di una serie di punte in ferro per aprire i batufoli di lana, sgardazzàr la lana, mediante l'azione di un dispositivo pressante e mobile sulla superficie chiodata.

326 PETTINE PER LANA, pètan da lana

fitto pettine a corte punte che, fissato su apposito sostegno in legno, serviva per pettinare la lana.

327 QUARTA, quàrta

recipiente cilindrico in ferro per misurare quantità di grano, avena e simili.

328 STAIO, sstar
recipiente cilindrico in ferro per misurare quantità di grano, avena e simili.

329 MINELLO, minèl
recipiente cilindrico in ferro per misurare quantità di grano, avena e simili.

330 STAIO, sstar
recipiente cilindrico in ferro per misurare quantità di grano, avena e simili.

331 QUARTA, quàrta
recipiente cilindrico in ferro per misurare quantità di grano, avena e simili.

332 FORNELLO A GAS, furnèl
telaio in ghisa smaltata fornito di fornellini collegati con la conduttruta del gas, utilizzato soprattutto in cucina.

333 FORNELLO, furnèl
a benzina, in ghisa, versione simile al precedente n°. 332, fornito di un serbatoio che rifornisce di petrolio i fornellini.

334 CANDELA, mòcul
sezione di grossa candela che si usava in assenza di altra fonte fissa di luce.

335 FORNELLO A SPIRITO, furnèl a sspìrit o machinéta a sspìrit
serbatoio di ottone con beccuccio a pressione, sostegno in ferro per i recipienti da scaldare.

336 FORNELLO A SPIRITO, furnèl a àlcùl
in ottone, fornito di stoppino di cotone e sostegno per i recipienti da scaldare.

337 MACCHINA ESPRESSO DA CAFFÈ, machinìn da cafè
uno dei primi esemplari di macchinetta per ottenere caffè espresso.

338 INSACCATRICE DI CARNE DI MAIALE, inssacadóra
grande cilindro in acciaio temprato in cui è inserito il complesso operativo, ingranaggio e vite senza fine fornita all'estremità di piastra pressante che viene azionata a manovella, per insaccare attraverso apposito imbuto salciccia.

339 INSACCATRICE DI CARNE DI MAIALE, inssacadóra
variante con le stesse funzioni della precedente n°. 338, per insaccare salami.

340 CEPPO, zzòca
sezione di grosso tronco d'albero fornito di piedi, su cui venivano poste ossa per essere spaccate con falcione da carne o manarino.

341 STRINGICICCIOLI, sstrìca grassò
due tavole in legno su apposito sostegno collegate da due morsetti per stringere la forma dei ciccioli inserita fra di esse per liberarli dallo strutto residuo.

342 TRITACARNE, masnìn da càran
cilindro in acciaio, fornito di coltello a quattro lame, stampi e spirale che azionata a manovella insacca vari tipi di salumi.

343 STRINGICICCIOLI, sstrìca grassò
cassetta in legno, fornita di pesante coperchio che pressato a vite ottiene la spremitura dei ciccioli per liberarli dallo strutto residuo.

344 STRINGICICCIOLI, sstrìca grassò
due robuste palette in legno fornite di manici che pressate fra di loro da una corda di canapa, ottengono la spremitura dei ciccioli dallo strutto residuo.

345 STILETTO, curidùr

barretta in acciaio appuntita con presa ad anello all'altra estremità, per macellare maiali.

346 LEVA UNGHIE, càva ung

rampino in acciaio con presa ad anello per levare unghie dagli zampetti dei maiali macellati.

347 TAPPA BOTTIGLIE, tàpa bòzz

in legno. A forma di cavalletto con manico fornito di piolo operante su perno girevole, per tappare bottiglie.

348 TAPPA BOTTIGLIE, tàpa bòzz

in acciaio temprato. Su un telaio che viene fissato al bordo di un tavolo con morsetto. Un piolo viene sospinto da un manico operante su perno girevole, per tappare bottiglie

349 TAPPA BOTTIGLIE, tàpa bòzz

versione diversa, tutta in acciaio temprato, con le stesse funzioni della precedente n°. 348.

350 CARRUCOLA, tàia

a tre girelle per sollevare pesi con un robusto cavo di corda di canapa.

351 CARRUCOLA CON ANCORA, carùcula a àncura

su una massiccia base di legno una ruota in ghisa scanellata ruotante su perno serviva per il traino dei cavi di canapa durante l'operazione di semina a trazione indiretta. L'ancora in acciaio serviva per fissare l'attrezzo sul terreno.

352 ZAINO, zàian

in dotazione del cacciatore.

353 FODERO PER FUCILE, bùssta

in cuoio o tela di canapa, per tenere il fucile da caccia durante il trasporto.

354 CIVETTA, zzvéta

riproduzione in tela e lamiera verniciata dell'uccello con ali mosse da un semplice dispositivo di spago che serviva

da richiamo durante la caccia.

355 SPECCHIO PER LE ALLODOLE, sspcìn

sagoma in legno fornita di tanti specchietti, ruotante con semplice dispositivo di spago, per richiamare le allodole durante la caccia.

356 UCCELLO DA RICHIAMO, vanét, zog

riproduzione in cartapesta di un uccello con funzione di richiamo durante la caccia.

357 UCCELLO DA RICHIAMO, vanét, zog

con le stesse funzioni del precedente n°. 356

358 UCCELLO DA RICHIAMO, piviér, zog

con le stesse funzioni del precedente n°. 356

359 ANITRA, zzizón

riproduzione in cartapesta di un'anatra maschio da valle con funzioni di richiamo durante la caccia.

360 ANATRA, ànara

versione della femmina con le stesse funzioni del precedente n°. 359.

361 PANIERE, paniér

in vimini. In dotazione al cacciatore per contenere la civetta durante il trasporto.

362 LEGACCI PER UCCELLINI,

per infilzare gli uccellini catturati durante la caccia.

363 PORTA POLVERE DA SPARO, scatulina dla pólvar

scatola in latta, per trasportare polvere da sparo durante la caccia.

364 PORTA PALLINI, scatulina dal piòmb

scatola in latta per trasportare pallini durante la caccia.

365 CARICA CARTUCCE, machinìn dil cartùc

dispositivo in acciaio per caricare cartucce durante la caccia.

366 TORCHIO PER OLIO DI NOCE, tòrc da nus
in legno di rovere. Massiccio torchio tutto in legno utilizzato per spremere l'olio dalle noci.

367 MACININO PER CONSERVA, sspàtula da cunsèrva
rudimentale macinino in legno azionato a manovella per spremere pomodori.

368 oggetto non individuato.

369 POMPA PER CARBURANTE, pompa
cannuccia munita di stantuffo a mano per travasare carburante (petrolio o nafta).

370 POMPA PER ACQUA, pompa
in ghisa. Manuale, a stantuffo, azionato a leva per prelevare acqua soprattutto dai pozzi.

371 POMPA PER CALCE, pompa da biànc
in ottone, per spargere o spruzzare calcina da imbianco.

372 STAMPO PER MATTONI, sstàmp da préd
in ghisa. Massiccio dispositivo in acciaio per stampare manualmente mattoni.

373 ESTIRPATORE, GEBIATORE, rasccin
telaio in ghisa fornito alla base di piccoli frangizolle di una ruota e due manici che permettono di spingere o di trainare lo strumento. Utilizzato per rompere la crosta del terreno e liberare gli interfilari delle bietole dalle erbe nocive.

374 CARRUCOLA, GIRELLA, zzirèla da poz
un'unica girella in ferro e legno, fornita di gancio per sollevare con un cavo di canapa, acqua dal pozzo.

375 CARRUCOLA, tain

in acciaio a due girelle per sollevare pesi o tirare fili nei lavori di rifinitura del terreno.

376 RUBINETTO, canèla da vin

grosso rubinetto in ottone per spillare vino dalle botti o dal tino.

377 IRRORATORE, pumpéta

contenitore in ferro fornito di piccola pompa e beccuccio per irrorare piccole quantità di liquido.

378 CARRUCOLA, carùcula

tre esemplari, due in legno e una in legno e ghisa con le stesse funzioni del n°. 351. Accanto, due ancore in acciaio per tenerle fisse sul terreno.

379 ROMPIZOLLE, pusstón

sezione di tronco d'albero fornito di doppia impugnatura per rompere zolle e pareggiare il terreno prima della semina.

380 CARRIOLA DA LETAME, cariulón

grande carriola con letto piatto per il trasporto del letame dalla stalla al letamaio.

381 Parti di giogo per un solo animale, zo

382 BICICLETTA DELLO SCARIOLANTE, bicicléta dal scariulànt

complesso dei mezzi di trasporto e attrezzi in dotazione allo scariolante occupato a scavare canali nelle terre di bonifica: bicicletta con fanale a carburo, bicicléta con fanàl a carbùr; sporta, sspòrta; tracolla, tracòla; ombrello, umbarlón; vanga, vànga; carriola, cariòla.

383 CONTENITORE DI MANGIME,

in legno e cerchiato a forma di cilindro per conservare mangime per gli animali.

384 FORCONE, pizzagàl

in legno a quattro punte inserite su un montante fornito di lunga impugnatura per raccogliere canapoli.

385 SEGNFILE, ssegnafil

a forma di rastrello, fornito di quattro punte per segnare file a esatta distanza l'una dall'altra, per l'operazione della semina a mano soprattutto degli ortaggi.

386 CORDA DI CANAPA, fil da sspich

lunga corda che, tesa sul terreno, favoriva la realizzazione esatta di varie operazioni.

387 PALA, pàla o palòt

in legno. Per varie operazioni di sollevamento grano o semi-
ti.

388 FORCA, furcón

in legno a tre punte, ricavato da un ramo di albero con particolari accorgimenti, per sollevare fieno, paglia o canapoli.

389 SETACCIO, ssdàzz

fornito di lamiera traforata per ripulire cereali.

390 ANELLO

semplice anello in ferro che serviva come unità di misura del tiglio di canapa.

391 CAVO, cav

grossa corda di canapa utilizzata soprattutto nell'operazio-
ne della semina a trazione indiretta.

392 SEMINATRICE A POSTARELLE, sumnadóra

di produzione ferrarese, su un telaio in legno sono collo-
cati tre rifornitori di altrettanti distributori per la
semina manuale, soprattutto per fagioli e granoturco.

393 Sacco contenente semente.

394 FIOCINA, ssfòssna

due versioni dell'attrezzo, quella a forma quadrata, caratteristica e detta anche ssfòs cmacésa.

395 TAGLIETTO, tàia

lunga lama ricavata da falce fienaria con manico a codolo e impugnatura in legno per svettare le bacchette di canapa verde raccolta in fasci.

396 STADERA, stadiéra

in acciaio e ottone, con peso in ottone. Lunga asta millimetrata fornita di ganci per l'operazione di pesatura di sacchi di grano, balle di paglia o altro materiale particolarmente pesante.

397 BOTTICELLA, budgìn

piccola botte fornita di rubinetto, per il trasporto di acqua nei campi, da distribuire ai lavoratori.

398 FIASCONE, fiàssch

grosso fiasco impagliato con le stesse funzioni del precedente n°. 397.

399 FIASCO, fiàssch

protetto da un rivestimento di tela, con le stesse funzioni del precedente n°. 397

400 AGGANCIA SECCHI, gràfi

in acciaio. Cerchio fornito da una serie di ganci che appeso ad un cavo di corda e carrucola veniva utilizzato per ripesicare secchi caduti nel pozzo.

401 LUCCHETTO, luchét

con catena e chiave, per bloccare i catenacci della porta della stalla.

402 BALZA, bàlza

lucchetto con chiusura a scatto che veniva inserito nella gamba del cavallo per tenerlo fermo a un anello a muro.

403 CAMPANACCIO, campanàzz

in ottone con batocchio, veniva appeso al collo delle bestie, al pascolo.

404 PEDAGLIERA PER BIROCCINO, pogiapié
fisso a un lato del biroccino favoriva la salita e la discesa dei viaggiatori.

405 LUCIGNOLO, lumin ad òli
piccolo lumino ad olio che veniva appeso per illuminazione a una parete della stalla.

406 MORSO, mòrss
in ferro da inserire nella bocca del cavallo, utile a controllare i movimenti dell'animale.

407 MORSO, mòrss
versione del precedente n°. 406 in cuoio con le stesse funzioni, per cavalli da corsa.

408 TIRACORNA, tiracòran
due sezioni di corna di bue unite da due aste in ferro a distanza regolabile per raddrizzare, durante la crescita, le corna dei buoi.

409 TAGLIALETAME, tàia aldàm
robusta lama in acciaio fornita di manico a cannone e che, con impugnatura in legno, serviva per sezionare letame.

410 MANNAIA, manàra
robusta lama in acciaio temprato e affilata con anello per l'impugnatura in legno utilizzata soprattutto per spaccare legna.

411 FALCIONE, falzzón
larga lama in acciaio temprato e affilata, usata soprattutto per sfrondare rami nell'operazione della potatura.

412 FALCIONE, falzzón
versione simile con le stesse funzioni del precedente n°. 411.

413 FALCIONE, martinìn

versione diversa nella forma, ma con le stesse funzioni del n°. 411.

414 FALCIONE, martinìn

versione diversa nella forma, ma con le stesse funzioni del precedente n°. 411.

415 FALCE O MESSORA, sghét

sottile lama in acciaio temprato e affilata, fortemente ricurva, con estremità a punta e fornita di impugnatura in legno per mietere a mano: grano, orzo, segala, avena e cereali in genere.

416 ZAPPA FINESTRATA, zàpa biétul

lama rettangolare svuotata all'interno, fornita di manico a cannone per l'impugnatura in legno, per diradare i seminati di bietole. La forma finestrata consentiva la ricaduta della terra rimossa, nella stessa posizione.

417 MANNAIA, manàra da ssfang

robusta lama in acciaio affilata con manico ad anello e che, con impugnatura in legno, serviva per scortecciare fusti d'albero.

418 TAGLIA STOCCHI DI FRUMENTONE, tàia malgàr

grossa tenaglia in acciaio che, appesa a muro, serviva per sezionare gli stocchi di frumentone utilizzati per l'alimentazione del bestiame.

419 TRIVELLA, trivéla da pal

lunga trivella in acciaio con doppia impugnatura in legno e con l'estremità a forma di cucchiaio per praticare buchi nel terreno dove collocare pali.

420 MANNAIA, manàra

versione diversa ma con le stesse funzioni del n°. 410.

421 MAZZO, mazz

sezione di un grosso ramo d'albero rafforzato all'estremità

da anelli in ferro, che, fornito di impugnatura inserita ad incastro, serviva per battere sui corpi pesanti, paletti, biette.

422 MAZZETTO, mazzét

in legno, di dimensioni più piccole del precedente n° 421, per operazioni simili, ma di minore impegno.

423 MANARINO, manarin

lama in acciaio temprato ed affilata, con le stesse funzioni della mannaia, ma di minore impegno.

424 AMMORTIZZATORE, atàchda sumnadóra

attacco in acciaio con molla ammortizzatrice. Si usava agganciato al timone per attutire i contraccolpi durante il traino causati dalle irregolarità del terreno.

425 RASCHIETTO, rasccin da brusacùl

raschietto in ferro, dentato con impugnatura per raccogliere camomilla.

426 ESTIRPATORE, GEBIATORE, sstirpadurìn a man

in acciaio, a quattro piccoli vomeri con manico a cannone e che, con lunga impugnatura in legno, serviva per ripulire interfilari nelle coltivazioni di barbabietole.

427 RASCHIETTO, rasccin

piccola lama affilata con manico a cannone e impugnatura in legno per raschiare e ripulire le ruote dei carri o altre superfici liscie.

428 TAGLIA LETAME, tàia aldàm

spessa lama in acciaio temprato con manico a cannone e impugnatura in legno per sezionare letame.

429 TAGLIA LETAME, tàia aldàm

versione simile e con le stesse funzioni del precedente n°. 428.

430 FORBICE DA SIEPI, furbson da ssiév

grossa forbice con ganasce a forma di lame affilate per cimare le siepi.

431 BIDENTE PER BIETOLE, furchéta

in acciaio temprato, a due punte che si restringono all'estremità, per dissotterrare le bietole senza ferirle.

432 FORBICE PER SIEPI, furbsón da ssiév

altra versione con le stesse funzioni del precedente n°. 430.

433 GANCIO,

con funzioni non individuate.

434 PICCONE, picón da tèra

grossa lama in acciaio, con manico ad anello e impugnatura in legno per tagliare radici nell'estirpazione degli alberi

435 TAVOLO CON I FERRI DEL VETERIARIO.

CASA RURALE - ENTRATA

436 CASSAPANCA, càssa

437 PORTAFOTOGRAFIE CON SPECCHIO

438 COMO, cumò

con due setacci per farina, sdazz; porta vivande, gavéta con tigìn; termos, fiasco a lungo collo per il vin santo.

439 CANAPE CON SEDILI IMPAGLIATI, canapè

440 RITRATTI DI FAMIGLIA

441 FINIMENTI PER CAVALLO, finimént

442 RANAROLA, ranaròla

piccolo cesto in vimini a borsa con tracolla per raccogliere le rane catturate e grande cappello in paglia, capèla.

CASA RURALE - CUCINA

443 ATTACCAPANNI , tacapàgn

con: mantello, mantèla cappotto, capòt; bretelle, tiràch, cintura, zzintùra; cravatta, cravàta; cappello, capèl

444 ATTACCAPANNI, tacapàgn

con: grembiuli, grimbi lùn

445 FISARMONICA E TROMBA

446 ASCIUGAPANNI, sstricapàgn

due tavole in legno combacianti con morsa per ottenere una prima asciugatura delle lenzuola e dei panni in genere.

447 SEDIA IMPAGLIATA, scaràna

con: cuscino, cusscìn

448 CASSA, cassarìna

piccola cassa in legno per scarpe e altro, con: cavastivali; spazzola, spazzula; lucido, lùcid; fascie da gambe, fass

449 CAMINO, camìn

struttura sovrastante il focolare con canna, càna dal camìn, per la fuoriuscita del fumo, con: pentola in rame, per la cottura della polenta, stagnà; mattarello, matarèl, per girare la polenta nella pentola; lucignolo, lumìn a oli; treppiedi, tripié, per abbrustolire polenta o cuocere carne; arrostitore di polenta, barbastèl; catena, cadéna da fòg.

Sul camino: soffietto per ravvivare il fuoco, ssufièt; raganella, ranèla, usata il venerdì santo pe sopperire alla mancanza del suono delle campane legate; pipa; scatole di tabacco e cartine, scàtul da tabàc e cartìnn; lume ad acetilene, acetilène; candelliere, candiér. ferro per ricci,

fèr da rizz; rosone in cotto raffigurante Madonna delle Grazie, Madòna dil Gràzzi.

Di fianco al camino: ventola per ravvivare il fuoco, svéntula; zolfanelli di bacchette di canapa, ssùlfan.

450 FOCOLARE, ròla

piano in terracotta ove si accende il fuoco, con: ferro da stiro, fèr da sstir; filatoio, filarin; alari, cavdùn; copo, còp, per tenere fermo il calderino della polenta; paletta, paléttta, per levare braci e cenere; attizzatoio, zzampìn, per ravvivare il fuoco; molle, muiét, per afferrare legna o braci accese; catino per piatti, cadìn da piàt.

Intorno al focolare: seggiolina per bambini, scaranìna di putìn; seggioloni, scaranún

451 GIRELLO, spatézz

telaio in legno in cui è inserito un cerchio mobile dentro due scanalature laterali, in cui veniva collocato il bambino per permettergli di muoversi in casa senza pericolo.

452 CANTONALE, sstracantón

armadio a muro ad angolo.

453 GRAMA DA PANE, gràma da pan

in legno di vecchia costruzione. Su un piano sorretto da telaio un grosso mattarello azionato manualmente per la confezione dell'impasto del pane.

454 MACCHINA DA CUCIRE, màchina da cùsar

vecchio esemplare di macchina a mano da cucire.

455 OROLOGIO A PENDOLO, arlói a péndul

456 MADIA, sspaltùra

per contenere in genere farina, con: pesta verdure, pista verdùr; mattarello da sfoglia, matarèl; acchiappa mosche in vetro, ciàpa mósch; pestello per sale, schìzzassal; taglia lardo, tàia gràss; fiasconcino per grappa, fiasschìn da gràpa.

457 CREDENZINO A MURO, cardanzzin da pan
con: frullino, frulìn; grattuglia per formaggio, gratùsa da furmài; grattugia da pane, gratùsa da pan; taglia sfoglia, ssprunèla; cucchiali e forchette in legno, cuciàr e furzzìn ad légn; spatola da polenta, stéca da pulénta; granadello, granadlìn.

Sopra il mobile: pentola di terra cotta, pgnàta

458 SECCHIO DI RAME, sséc
con: mestolo, mésscula.

459 TOSTA ORZO, tòsta òrz
palla in ferro a due mezzelune combacianti con lunghe impugnature per tostare orzo.

460 CREDENZA PER PIATTI E POSATE, cardénzza
con: portaposate con posate, pusà; vassoio in legno, cabarè; acchiappamosche in vetro, ciàpa móssch; zuppiera in lamiera smaltata, tarìna (con cucchiaio e forchetta in legno, guciàra e furzzìn ad légn); porta zucchero, zzucariéra; portabottiglie, portabutìli; salvadanaio, salvadanàr; giuochi per bambini, pìsar, balin, cartìn; macinino per pepe, masnìn da pévar; sveglia, svéglia.

461 PORTATEGAMI, pòrta tég
telaio a muro in legno per appendere tegami e altri oggetti di cucina, con: stampi per dolci, sstemp; cocome, cuó um; colini, culìn; coperchi, cuèrc; ramine, ramìn; mestoli, mésscul; padelle, padèl.

462 FIASCO, zzuch
ottenuto con l'involturo di una zucca svuotata per conservare vino fresco, usato soprattutto per portare vino sul posto di lavoro.

463 FUCILE A DUE CANNE, scciòpa a dò cann
usato per la caccia.

464 PORTACATINO, portacadìn
con: catino, cadìn; brocca, bròca; sapone, ssavón; specchio,

spec; asciugamano, buràzz; spazzetta, spàzzula.

465 CUCINA ECONOMICA, cusìna

con: padella in rame, padèla; ramina, ramìna; mestolo, mésscula.

466 CANTONE DEI CANAPOLI, cantùn di sstich

angolo racchiuso in pietra di fianco al focolare per raccogliere canapoli da bruciare.

467 TAVOLA APPRECCHIATA, távula parciáda

con: tovagia, tvàia; piatti, piàt; bicchieri, bichier; posate, pusàt; zuppiera con mestolo, tarìna con méscula; oliera, ulièra; bottiglietta per olio, ónzza; portauovo, pòrta óv; levatappi, tiraburson; saliera, ssaliéra; bottiglia, bòzza;

468 LUMIERA A PETROLIO, lumiéra a ucialína

appesa al soffitto. Serbatoio in ceramica fornito di stoppino inserito in un sostegno che viene appeso al soffitto per l'illuminazione a petrolio della cucina.

Appeso al lume una carta moschicida, ciàpa móssch

469 PERTICA DA SALAMI, pèrdga di ssalàm

appesa al soffitto per conservare o stagionare salami, ssalàm; salama da sugo, ssalàma o ssalamìna da sugh; salciccia, ssussizza; vesciche ripiene di strutto, pssigh da strutt; cestino di vimini, zzasstìn, gabbia per uccelli, gàbia di uslin.

CASA RURALE - TINELLO

470 SCRIVANIA, sscrivania

con: portapenne, portapén; album di cartoline, album dil

cartulìn; candelliere, candiér scatola per cioccolatini,
sscàtula di ciuculatìn; scatola da lavoro, sscàtula dal
lavór; lume a petrolio, lum a petròli.

471 LUME DA TAVOLO, lampadàri

472 GRAMMOFANO, gramòfano

473 STUFA, sstùva ad tèra
in terracotta per bruciare legna.

Sopra la stufa: borsa di giunco, borsa ad zzùncal

474 SOFA, otomàna
con: bambola, bàmbula ad strazz

475 COMODINO, cumudìn
con: portavasi in terracotta, portavàs ad tèra

476 CREDENZA A VETRI, cardénzza
con: vassoio con bottiglia e bicchierini da liquore; portavasi
in ottone, vassoio in ottone e vetrop, cabarè; portadolci
in ottone nichelato.

477 CANTONALE, sstracantón
tipo di armadio in legno ad angolo

478 TAVOLO, tàvul
con: tovaglia lavorata, tvàia; piatto in ottone con vaso
da fiori.

479 OROLOGIO A PENDOLO, arloi a péndul
con ai lati due oleografie.

CASA RURALE - CAMERA DA LETTO

480 ATTACCAPANNI A MURO, tacapàgn

con: indumenti femminili, una sottana e una borsetta in pelle.

481 COMÒ, cumò

con: portasanti in legno lavorato; specchiera, sspaciéra; ventaglio, vantài; bambolina, bambulìna; scatola in latta con portalamette; lume a petrolio, lumiéra; cofanetti in ottone; portagioie in legno radicato.

482 CASSA IN LEGNO, casséta

ricoperta di tela con pizzo con: borsa in pelle, borsa in panno.

Sotto la cassa: ciabatte e scarpe.

483 LAVABO, lavàbo

con: piccolo specchio e base di marmo; catino, cadìn; brocca, bròca in ferro smaltato; sapone, ssavón.

Sul piano di marmo: portaprofumo; coppetta e portapettine in vetro, portapètan; spazzola da capelli, sspazzula da cavì; pettine, pètan.

484 COMODINO, cumudìn

con all'interno: vaso da notte in ferro smaltato, bucalìn. Sopra: bottiglia per l'acqua calda in ottone; candelliere in ottone con candela, candièr e candéla; bottiglietta per acqua e bicchiere; piccola immagine della Madonna di Lourdes; libro da messa rilegato in bachilite; piccola bugia con sezione di candela, busié e mòcul.

485 COMODINO, cumudìn

con all'interno: vaso da notte in ferro smaltato, bucalìn.

Sopra: bul in ottone per l'acqua calda; bottiglia per l'acqua; sveglia, svéglia.

486 ATTACCAPANNI A STELO, òm

in legno con: biancheria femminile e maschile; due capellini da donna; un ombrello, umbrèla

487 ARMADIO, armàri

in legno a due ante.

488 LETTO IN FERRO, lèt
con testiere dipinte, con: materassi, materàss; lenzuola,
lanzzo coperta, cuèrta; cuscini, cussìn; biancheria varia
maschile e femminile.
Sopra alla testiera del letto: rosario, curóna; immagine
sacra.
A fianco del letto altra immagine sacra.