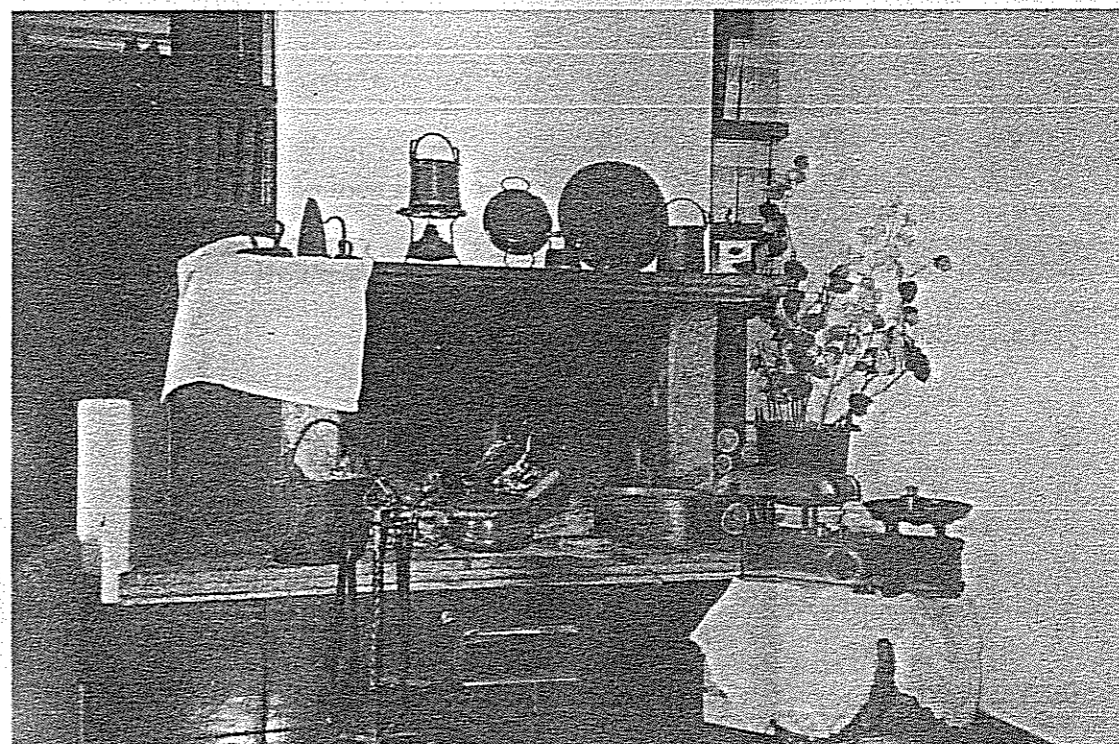


OGGETTI IN CASA

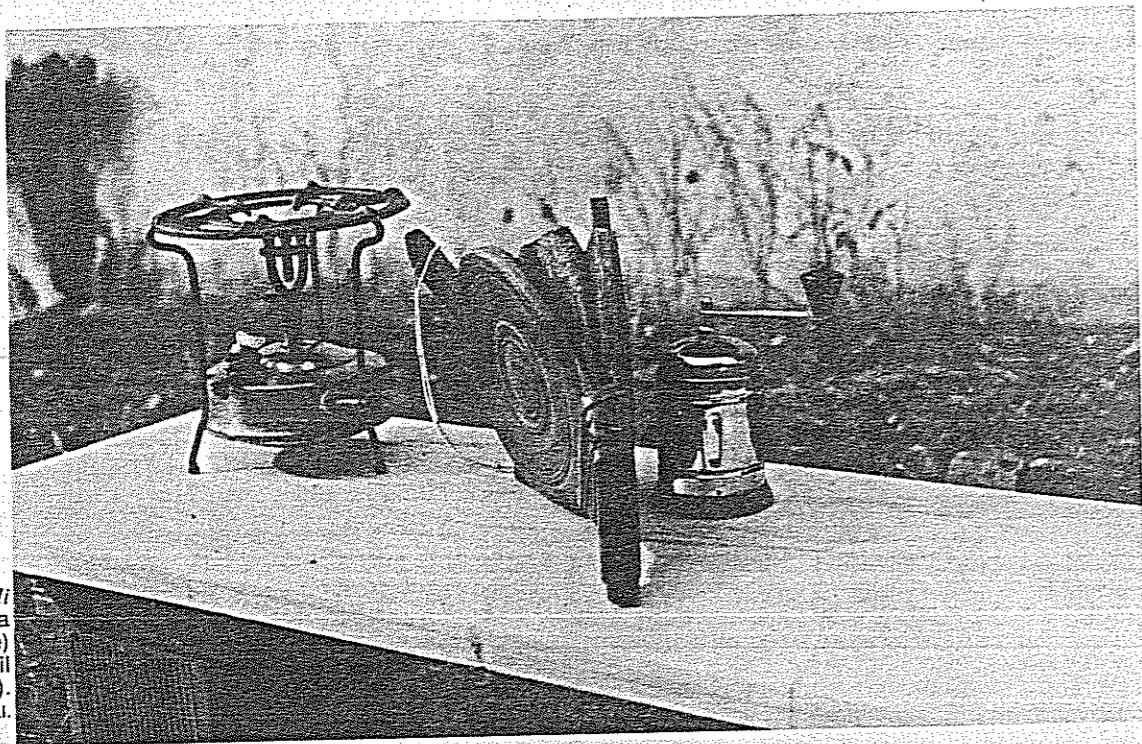


A svea cunt a caldaina
(fornello a petrolio con
pentolina)
Ul sidèl da ramm (il secchio
di rame)
Ul barnasc (la paletta per le
braci)
Ul camèn (il camino)
A padèla dul rostu (pentola
ovale per arrosti)
FOTO SPAGNOLI.

Menzaghi Teresa · Crespi Gina · Crespi Antonietta · Borsetta Angelo

Per soffiare sul fuoco si usava una canna di ferro (m. 1 circa) si stava in piedi e si soffiava nel fuoco. Per non far alzare la cenere la canna in fondo aveva due punte come un forchettono (*ul bufetu*).

Per far da mangiare si usava anche "a machina svea" (macchina sveva). Un serbatoio per il petrolio, uno stantuffo per dare pressione, una piastra per scaldare o cuocere i cibi. Si poteva far da mangiare per cinque.



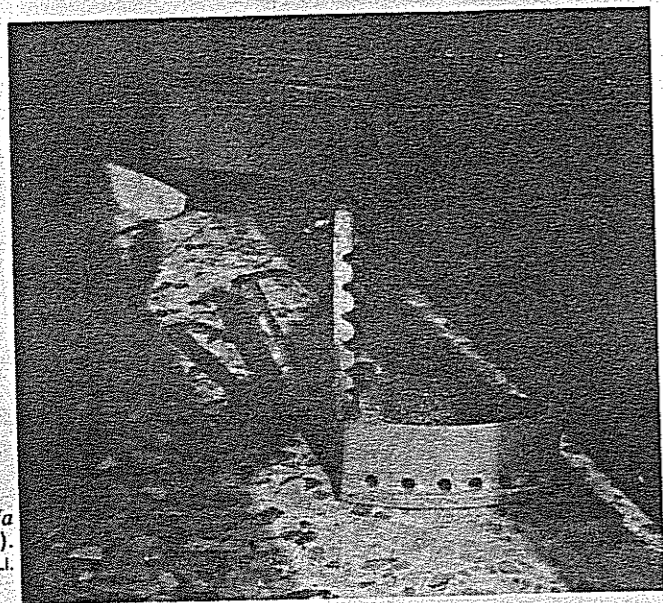
A svea a petroli
Ul bufetu (il soffierto a
mantiche)
Ul masnèn dul caffè (il
macinino del caffè).
FOTO SPAGNOLI.

Gorini Ortensio · Cattaneo Camillo · Borsetta Angelo · Giani Martina · Crespi Giuseppina

Le stufe erano rotonde, e andavano a carbone, avevano i sèrci (i cerchi), con "a mōia" prendevamo le braci, e la paletta (l barnàsciu).

Per scaldare il letto d'inverno usavamo ul sculdalèc (scaldaletto) che era un contenitore col manico di legno, si metteva dentro la cenere e "a brasca" (la brace).

Qualche volta si metteva sulla stufa "ul quadrèl" un mattone a scaldare, poi si avvolgeva in uno straccio e si portava a letto.



Ul fèr da stir a carbonèla
(ferro da stiro a carbone).
FOTO SPAGNOLI.

Per stirare c'erano i ferri a "carbonèla" col coperchio che si alzava per aggiungerne quando occorreva (carbone).

Invece quelli di ghisa si mettevano sulla stufa d'inverno; c'erano quattro o cinque, per il cambio quando si raffreddavano.

OGGETTI DI CUCINA

Catena del focolare	a cadèna	Cerchi della stufa	i sèrci
Gancio	ul rampèn	Stufa rotonda (alimentata a trucioli)	a panagèta
Pentola d'acqua bollente	a caldaina	Secchio	a sidèla
Tubo della stufa	ul canòn	L'imbuto	ul pidriö o curnasèl
Gomito del tubo	ul gòmbar		



Ul furnèl a carbonèla
(fornello a carbonella)
A tòla du l'acqua (secchio
per l'acqua)
A tòla dul carbon (secchio
per il carbone)
A caldaina (contenitore
cilindrico per acqua calda)
I cazzü (i mestoli)
I cuèrci dà a padèla
(coperchi per le pentole)
FOTO SPAGNOLI.

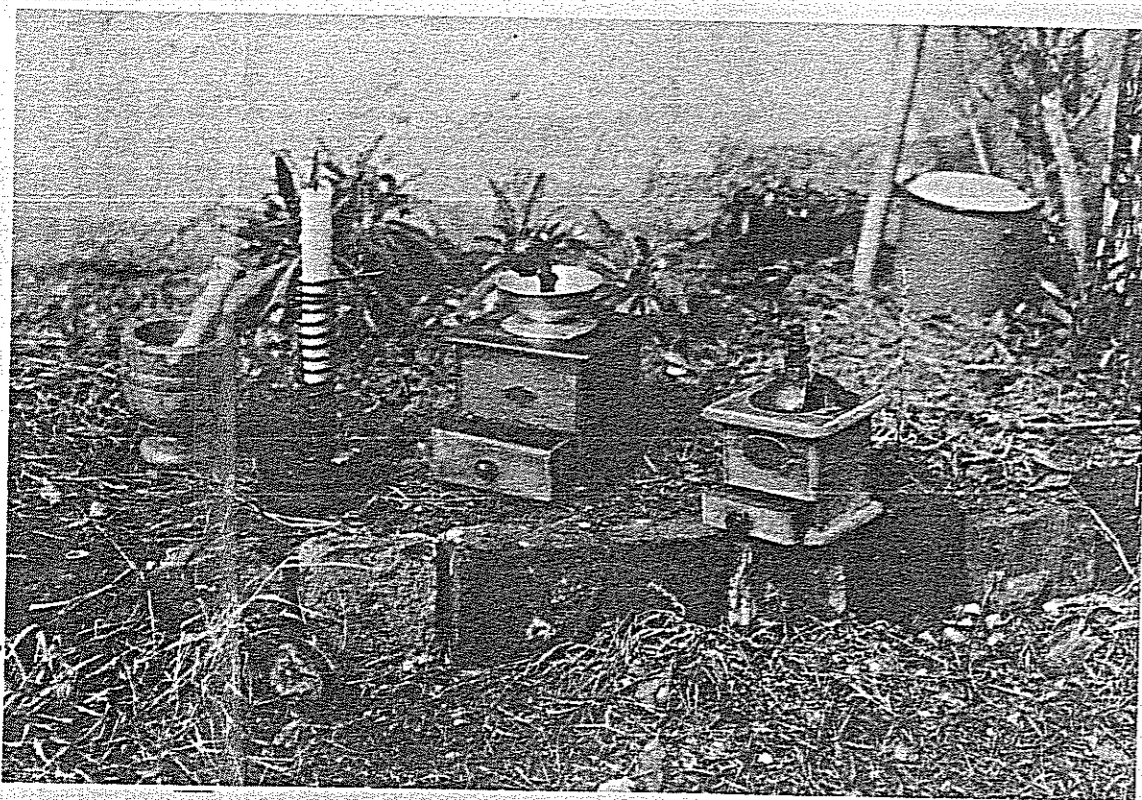
Padella	a padèla	La bottiglia	a butiglia
Cucchiaio	ul cügiö	Il lavandino	ul lavandèn
La forchetta	a furzalina	La pigatta	a pignata
Molle per il fuoco del camino	mōia	La terrina	a basla
Mestolo	ul cazü	Piatto per mondare il riso	a baslèta
Coperchio	ul cuèrciu.	Legno per rimestare la polenta	a canèla dà a pulènta
Cenere	a scendra		
Carbone	ul carbòn		

La griglia *a greglia*
 La cappa del camino *a capa*
 Il calderone *ul caldàr o
 ul calderòn*
 La caldaia *a culdea*
 Pentolino del caffè *ul candarèn*
 Coltello *ul curtèll*
 Il padellino *ul padelèn*
 Il treppiede *ul tripé*
 Cucchiaino di legno *ul cùgia da legn*
 La paletta *a palèta*
 Il bicchiere *l bicér*
 Batticarne *ul pestabistechi*
 Paletta per le braci
 nel caminetto *ul barnasc*

La mezzaluna *a mezalüna*
 L'apricatole *ul vèrdi scatul*
 Contenitore ovale per
 acqua calda *a scaldina*
 La pentolina *a ramina*
 Il recipiente per le
 braci per scaldare il
 letto *ul prèdi*
 Il colino *ul pasén*
 La grattugia *a gratiröla*
 Mattone caldo per
 scaldare il letto *ul quadrèll*
 Il pestello *ul pestèll*
 Il pestasale *ul pestasò*
 Il bricco del latte *ul bricu*

Il cucchiaino *ul cùgiaén*
 La fuliggine *a caisna*
 Il ciocco di legno *ul sciòcu*
 Rampino per togliere i
 cerchio alla stufa *ul rampèn dàa stüa*
 Fiammiferi *i zufranèi*
 Il secchio *sidèla*
 La sedia *cadrèga*
 Lo sgabello *ul cadregghèn*
 Il tavolo *ul tôvar*
 L'insalatiera *a bièla*
 La credenza *cardèzza o ul bufè*
 La tovaglia *a tuaia*
 Il tovagliolo *ul tuaiö*

La zangola *a panögia*
 Recipiente per il
 mangime dei polli *ul baslotu*
 Contenitore con
 coperchio a vite *a schiscèta*
 (per gli operai)
 La lucerna *a lücerna o
 lümin a petroli*
 Porta candela *ul candiré o
 a büsia*
 Caldaia per l'acqua
 calda della stufa *a caldarèta*
 La scopa *a scua o 'l scuén*
 La moscheruola *a muschiröa*
 Scopa di frasche *a scua da legn*



"Andirö" o "a büsia"
 (candelliere)
 "stasò" (il pestasale)
 "I masr" - dul caffè.
 FC SPAGNOLI.

Canna per soffiare nel
 fuoco *ul bufètu*
 (molto antico)
 Soffietto per soffiare
 nel fuoco *ul bufètu*
 (più recente)
 Le posate *i pusadi*
 La padella grande *ul padalotu*
 Il piatto *ul piatu*
 Il colino *ul culén*
 La scodella *a tazina - taza
 tazinin*
 Piatto fondo *a fundina*
 Il fornello *ul furnèll*
 Lo scola-pasta *ul scolapasta*
 Schiumarola *a parèta*

Lo scolapasta *ul sculapasta*
 Una macchina a
 petrolio per far da
 mangiare *a svèa*
 (era svedese)
 Padella bucherellata *a padèla di castègn*
 (per le castagne)
 Il fiaschetto *ul fiaschetu*
 La caraffa *a broca*
 L'acquaio *ul lavandén*
 Il tagliere *ul pestalardu*
 (pestalardo)
 Il cavatappi *ul cavabüsción*
 Macinino *ul masnén*
 Lo schiacciapate *ul schisciapatöti*



"A padèla di castègn" (la
 padella bucherellata per le
 castagne).
 FOTO SPAGNOLI.

Raimondi Angelo · Lomazzi Carlotta · De Dionigi Maddalena · Menzaghi Teresa ·
 Lavezzari Valentina · Pin Fiorenza

UL SCALFEN... era la soletta di cotone da mettere sotto i "i calzeti" (calze).
 Le donne ricche le facevano di lana... c'era la soletta e "la cima", la parte davanti che
 saliva a coprire le dita.
 Le bambine imparavano prima di tutto a fare "ul scalfèn" (i scalfiti al plurale).
 Si comperava la lana e si facevano le calze coi ferri. La lana era già filata.
 Con le foglie del granoturco morbide facevamo i paglioni che mettavamo sulle assi,
 con i cavalletti.