



**La Cà e l'ambiente familiare:
alcuni oggetti**



Asse portatile per lavare i panni al fosso. La sua costruzione prevedeva il piano di lavaggio, l'inginocchiatoio per la lavandaia e un'impugnatura per il trasporto.
(ricordate la canzone popolare: *la bela la va al fosso, al fosso a resentar...* vedi la foto d'epoca qui sotto).

Asse portatile per lavare i panni al fosso



Mastelli e assi da lavare testimoniano la fatica del bucato e l'acqua doveva essere portata con i secchi. La roba veniva messa bagno nel mastello, tenendo separati i panni bianchi da quelli colorati, perché non prendessero colore. L'asse era una tavola rettangolare munita di tre bordi che impedivano all'acqua di uscire, e su un angolo un riquadro per riporre il sapone. Quest'ultimo veniva ricavato artigianalmente dalle donne di casa dal grasso del maiale tramite aggiunta di soda caustica.

Mastello zincato per il piccolo bucato (Sigiùu) e asse da lavare (l'asa da lavàa)



Cappello da Uomo (Capèll da paiàa)

Cappello da Uomo in paglia veniva portato quando si andava a lavorare nei campi specialmente d'estate



Portacatino

In casa non c'era un bagno e per lavarsi mani e viso si utilizzava un mobiletto con intelaiatura di ferro che reggeva (il lavandino da camera) due piani: su quello superiore vi era il bacile, su quelli inferiori la brocca d'acqua e volendo anche il pitale... .

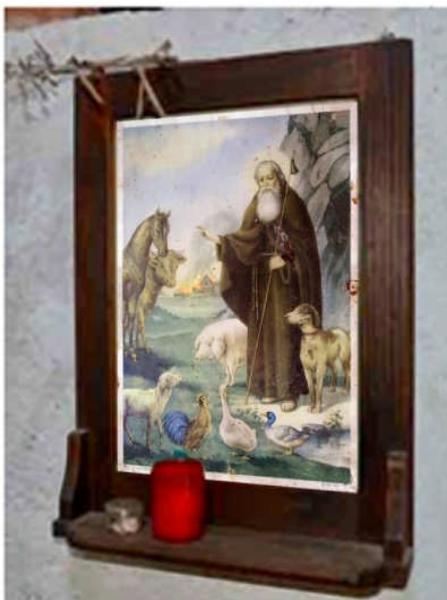
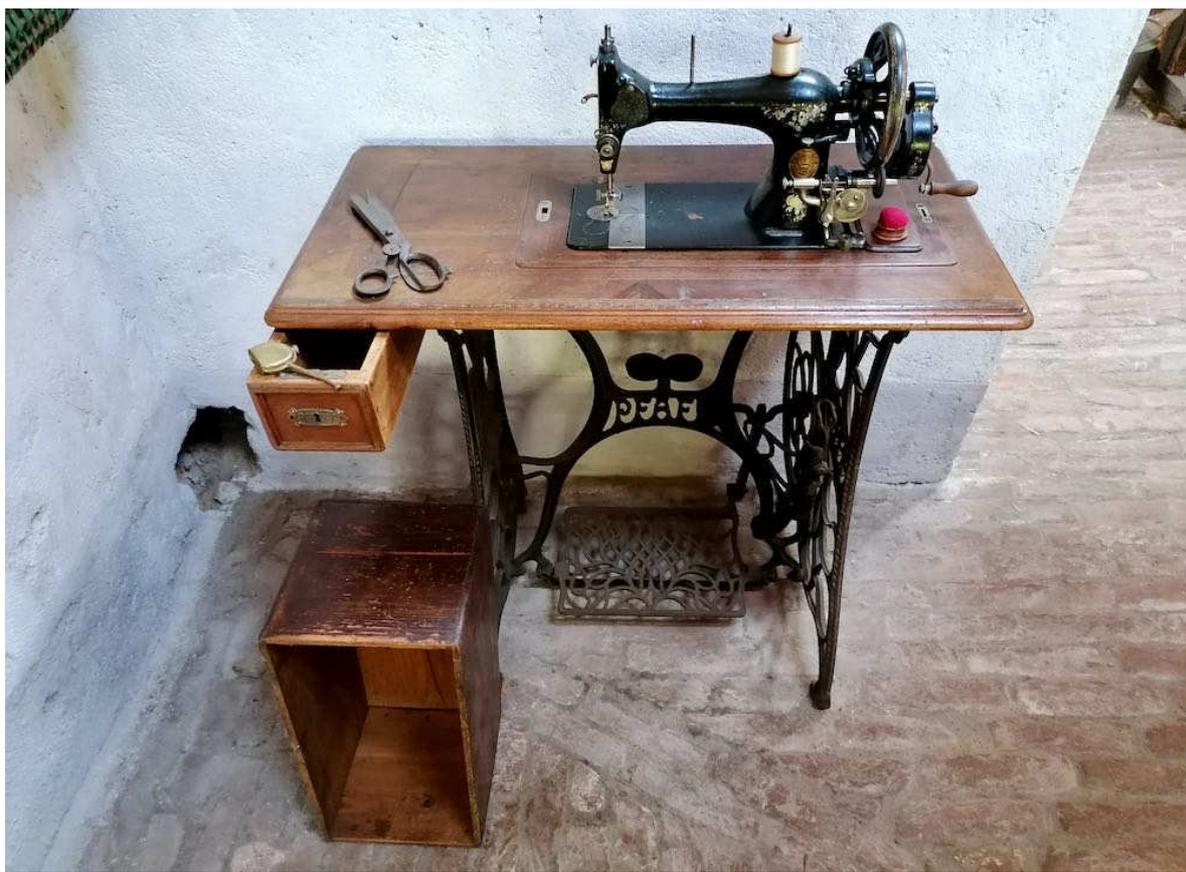


Immagine di S. Antonio abate

S. Antonio abate detto dei "pursei" (dei maiali), ma protettore di tutti gli animali della fattoria. In più "protegeva" anche le cascine dal rischio incendi, molto comuni allora per auto combustione del fieno durante i torridi periodi estivi (si vede per l'appunto un incendio sullo sfondo...). La sua immagine era immancabile in tutte le stalle!



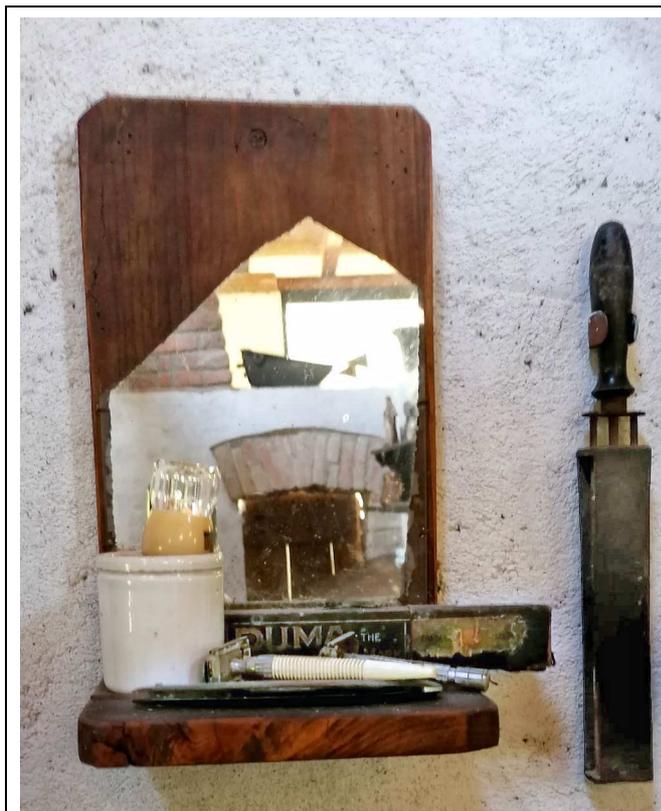
Macchina da cucire (machina da cùsi)

Antica macchina da cucire SINGER con base a pedaliera, completa di mobile e un cassetto per riporre aghi, fili e forbici. Nel modello conservato nel Museo il corpo macchina poteva essere facilmente estratto per essere portato fuori nell'aia dove si poteva cucire con più visibilità alla luce del sole, azionando il movimento non con la pedaliera ma a mano con la manovella laterale.



Sedia porta orinale o "comoda"

Nel mondo contadino la "comoda" (vecchia sedia di recupero ospitante un vaso da notte o pitale) era tipicamente riservata agli anziani od invalidi per espletare le funzioni fisiologiche specie di notte. il contenuto doveva essere poi smaltito manualmente.



Specchio (spic) da Barba, con pennello e rasoio

Specchio (spic) da barba, con pennello da barba per insaponarsi la faccia prima di radersi, e rasoio di sicurezza che prevedeva una protezione per la pelle e utilizzava una lametta rimovibile a singolo filo. Era previsto che la lametta venisse periodicamente riaffilata e a tal fine questa poteva essere inserita in un incavo ricavato nel manico del rasoio in modo da facilitare l'utilizzo con la pietra di affilatura. Invece per il rasoio a mano a serramanico (come quello usato dai barbieri), di fianco allo specchio era di solito appesa la "coramella", ovvero l'apposito affilatore a striscia di cuoio.



Scaffale con serie di pentole in rame e padelle

La pentola di rame (Caldár) era fra gli attrezzi importanti nella cucina contadina, solitamente veniva usato per mettere a cuocere la minestra.

La forma dominante era rigonfia e panciuta derivata dalle tecniche di fusione, battitura dei metalli.

Nel caso di forma a due maniglie è denominata casseruola, era completa del suo coperchio coevo con un manico a traversino, inchiodato al centro.

Bidone in alluminio (Bidón dal Latt) a chiusura ermetica per il trasporto del latte con misurini in alluminio ognuno avente ognuno una precisa capacità per la vendita del latte



Contenitori per il latte (Calderina da lacc)

Recipiente in alluminio, dotato di coperchio, veniva utilizzata per il trasporto di piccole quantità di latte



Grattugia a manovella

Grattugia a manovella in legno da tavolo per formaggio. Il cilindro chiodato, girando, asporta frammenti di formaggio, che viene tenuto fermo in posizione premendo il coperchio.



Grattugia da tavolo ricavata a mano da un pezzo di lamiera

Altra grattugia, questa molto artigianale e veramente contadina: è composta da un pezzo di lamiera di ferro, leggermente incurvata, su cui è stata praticata con un chiodo una serie di fori; le irregolarità dei fori, sporgenti sulla parte convessa, permettevano di grattare il formaggio. Completava l'utensile un piccolo manico ricavato dalla lamina stessa che poteva anche servire come appoggio sul tavolo.



Cestello in ferro scola verdure

Cestello in ferro per scolare insalata e verdure varie dopo averle lavate



Matterelli (matarell)

Matterelli di varie misure per stendere la pasta e tagliare per tagliare poi la sfoglia arrotolata e ottenere così le tagliatelle.



Tagliere per polenta

Una volta cotta la polenta veniva versata su questo tagliere rotondo fatto di assicelle di legno con un manico sporgente provvisto di foro sul quale si avvolgeva il filo di refe che veniva usato per tagliare la polenta quando era ancora calda. Serviva anche per portare la polenta a tavola.



Macina cereali



Macinino da caffè (masniin)



Cuccuma del caffè

Macina cereali manuale da tavolo (per frumento, mais, orzo, ecc.) La finezza di macinazione si regola girando la piccola maniglia frontale.

Macinino macina caffè in ghisa con cassetto e manopola manovella in legno

La napoletana (*cuccuma* in napoletano) è un tipo di caffettiera. A differenza della moka, non fa uso della pressione generata dal vapore per spingere l'acqua attraverso il caffè, bensì esclusivamente della forza di gravità (quando l'acqua inizia a bollire si prende la caffettiera e si capovolge).

Comunque nel mondo contadino di una volta il caffè non era molto diffuso, come pure le caffettiere sopra citate. Quel poco caffè lo si faceva per infusione, cioè per semplice bollitura nel bricco e poi filtrato con un colino prima di servirlo. Alternativa al caffè era invece l'orzo tostato, macinato e poi anche questo bollito nel bricco.



Boccia tostacaffè da camino

Antico tostacaffè o orzo in ferro battuto da camino. Era composto da due semisfere sovrapposte apribili con due manici a forbici. Veniva fissata alla catena del focolare e agitata, con movimento a 180 gradi, per tostare i grani all'interno in modo uniforme.



Padella tostacaffè da stufa

La padella tostacaffè da stufa veniva usata in passato per la tostatura domestica del caffè o dell'orzo. I chicchi venivano inseriti attraverso lo sportellino e si poneva il recipiente con il coperchio ben chiuso sulla piastra della cucina economica. La manovella veniva girata per smuovere i chicchi sul fondo e consentire che si tostassero in modo uniforme.



Tostacaffè "indipendente" funzionante a braci

Il tostacaffè a braci veniva usato per la tostatura di orzo o radici di cicoria "matta" (tarassaco). Costava di due parti: un contenitore base, nel quale mettere una certa quantità di braci, e un cilindro in lamiera di ferro nel quale inserire, tramite uno sportellino, i semi da tostare. Il cilindro era provvisto di una manovella che ne permetteva la rotazione sopra le braci, assicurando così una tostatura uniforme.



Cucina economica (Stüa)

La “stua” era la “cosa” più importante della cucina: oltre che per cucinare (direttamente sulla fiamma, sulla piastra e con il forno), serviva anche per avere sempre disponibilità di acqua calda e per riscaldare un po’ l’ambiente. Consumava comunemente legna ma, avendolo, andava bene anche il carbone...
La cucina in ghisa era denominata spesso “Eterna” (dal nome della marca più diffusa).



Stadera (stadéra)

Bilancia a un solo piatto che pendeva mediante più catenelle da un'estremità dello stelo o asta pesatrice. Gli oggetti che dovevano pesarsi potevano, a seconda dei casi, poggiarsi sul piatto o appendersi a un uncino fissato a un disco in corrispondenza del piatto e a sua volta tenuto fermo per mezzo di catenelle più corte all'estremità dell'asta, in vicinanza della quale erano fissati uno o due uncini, i quali servivano a spostare l'equilibrio della bilancia e in conseguenza a diminuirne o aumentarne la portata



Lampada a carburo

Lampada a carburo: poteva servire come faro illuminante per i carri agricoli di notte oppure per andare a “ranare” (andare a pesca di rane...), abbagliando nell’oscurità le rane con il fanale e approfittando di questo per catturarle con la destrezza della mano!



Pompa insetticida (la pumpa dal Flit)

Spruzzatore a pompa in ottone per combattere gli insetti nocivi e specialmente le mosche che, attratte dal letame del bestiame, d’estate erano una vera calamità!



Candela (candira) – portacandela o candelabri

La candela era il più semplice sistema di illuminazione “mobile”. Il contadino seguiva il ritmo della natura e quindi la luce del sole. L’illuminazione serviva soprattutto d’inverno, in stalla quando bisogna governare le bestie, oppure in cucina, o per salire in camera da letto.



Ferro da stiro a braci

Il ferro da stiro a braci era costituito da un contenitore in ghisa con manico di legno nel quale venivano posti dei carboni accesi e incandescenti (periodicamente dovevano essere rinvivati, attraverso i grossi fori circolari, per mezzo di un soffiato o agitando trasversalmente il ferro)



Ferro da stiro da preriscaldare (su stufa o altro)

Ferro da stiro da preriscaldare, con piastra in ghisa e manico in ferro; veniva riscaldato di solito sulla piastra della stufa ("stua")



Contenitore in vimini per rane

Contenitore in vimini per rane, con tanto di sportellino "autochiudente" che impediva la fuga delle rane appena pescate. Un tempo in Lombardia, ricca di fossi, fontanili e risaie, andare a "ranare" era un modo per far quadrare l'approvvigionamento quotidiano di cibo, specialmente nei mesi con la "R" nei quali era consentito pescare le rane in quanto fuori periodo riproduttivo.



Cucina con tavola (Taul)

Tavola con scodelle, piatti che servivano come recipienti per latte, brodo, ecc. Marmitta per servire la minestra in tavola



Madia (cassettoni)

Mobile rustico a forma di cassettoni in legno, con coperchio ribaltabile. La madia serviva per conservare i vari tipi di farina (bianca, gialla e crusca) nonché riso e orzo. Quando questa era ben rifornita significava che la famiglia residente non soffriva la fame...

Da non confondere con la vera "madia", cassa di legno con coperchio, usata per impastare il pane e conservare riparato dal freddo il relativo impasto durante la fase di lievitazione.



Lampada a soffitto e Urbisel

Lampada a soffitto con contrappeso per permettere il sali scendi della luce. Il dispositivo era indispensabile quando serviva l'illuminazione ravvicinata su lavori di precisione tipo il rammendo di vestiti e calze (anche perché l'economia contadina non permetteva di disporre di lampadine molto potenti...).

"Urbisel", grata che collegava la cucina con la camera superiore, solitamente camera da letto. Serviva sia per far circolare d'inverno un po' di calore, ma soprattutto usata come spioncino per controllare di sotto durante la notte.