



Lungo la parete di fronte, possiamo osservare pezzi che testimoniano l'importanza del **CAMINO** (el fogolàr) all'interno di ogni casa, in quanto fungeva diverse funzioni: oltre alla cottura dei cibi, garantiva il riscaldamento della cucina e, in inverno, veniva utilizzato anche come **stendipanni**, nel senso che spesso gli indumenti più piccoli venivano appesi lungo una corda e fatti asciugare a poca distanza dalle braci; la sera, l'anziano di casa accoccolava il suo seggiolone o **sedia a tre gambe** (VITA DOMESTICA /5) sul piano d'appoggio, per riscaldarsi o tostare l'orzo.

Collocato, generalmente, al centro di una delle pareti della cucina e posto in modo rialzato rispetto al livello del pavimento, aveva al centro il punto di fuoco, provvisto talvolta di una **griglia**, da cui la **cenere** cadeva nel sottostante cassetto. Nella parte superiore si trovavano la **canna fumaria** e la **cappa**, sotto cui, agganciata a un ferro orizzontale, scendeva una **CATENA AD ANELLI** di lunghezza regolabile, terminante con un grosso gancio piatto al quale si appendevano il **PAIOLO** in rame (VITA DOMESTICA/22), la pentola utilizzata per cuocere grandi quantità di cibo, quali minestre di verdura, pasta o polenta (poi servita sulla **PANARA** (VITA DOMESTICA/28), il tagliere in legno di grandi dimensioni).

Solitamente, il camino era corredato ai lati da due pesanti **alari** di ferro o di ottone che servivano come punto di appoggio per disporre i ceppi sul focolare. All'interno, appoggiati alle pareti annerite del camino, trovavano posto tutti gli **attrezzi** necessari all'uso e alla sua manutenzione: l'asta ad **uncino**, le **MOLLE** (VITA DOMESTICA/17), lo **SCOPINO DA FOCOLARE** (VITA DOMESTICA/23) e la **paletta**, usata per raccogliere e trasferire ceneri e braci dal focolare al fornello; appesi ad un chiodo si potevano trovare infine una **GRATICOLA** (VITA DOMESTICA/18), utilizzata per cucinare la carne e arrostitire il pane o la polenta e diversi **TREPIEDI** (ARTIGIANATO/43), supporti di ferro a forma di triangolo, usati come base d'appoggio per i tegami che non potevano essere appesi alla catena del camino.

Vi era poi il **soffietto** o **mantice** che si usava per attizzare il fuoco soffiando aria nelle braci. Nelle serate di inverno prima di coricarsi le braci si mettevano nello **SCALDINO** (VITA DOMESTICA/29), un braciere metallico che fungeva da fonte di calore che, inserito nello **SCALDALETTO (PRÈO-MONEGA-PREE')** (VITA DOMESTICA/4) riscaldava il letto ghiacciato. Il "prèo" serviva per alzare le coperte, sotto cui poter inserire il contenitore "scaldalèt", con cenere e braci per riscaldare il letto prima di coricarsi. In esposizione anche una **BOULE DELL'ACQUA CALDA** in metallo (VITA DOMESTICA/30), di forma ovale, con tappo a vite, utilizzata come scaldaletto.



Along the opposite wall, we can observe items that testify to the importance of the **FIREPLACE** (el fogolàr) inside every home, as it served several functions: besides cooking food, it provided heating for the kitchen and, in winter, it was also used as a **clothes dryer**, meaning smaller clothes were often hung on a rope and dried close to the embers; in the evening, the elder of the house would nestle his **armchair or three-legged chair** (DOMESTIC LIFE /5) on the hearth's ledge to warm up or toast barley.

Generally located at the center of one of the kitchen walls and raised above the floor level, it had the fire point in the center, sometimes equipped with a **grate**, from which **ashes** would fall into the drawer below. Above it were the **chimney flue** and the **hood**, under which hung a length-adjustable **CHAIN WITH RINGS**, ending with a large flat hook where the **COPPER CAULDRON** (DOMESTIC LIFE/22) was hung, used to cook large quantities of food such as vegetable soups, pasta, or polenta (then served on the **WOODEN TRAY** (DOMESTIC LIFE/28), a large cutting board).

Usually, the fireplace was flanked by two heavy **andirons** made of iron or brass that served as support points to place logs on the hearth. Inside, resting against the blackened fireplace walls, were all the **tools** needed for use and maintenance: the **hook rod**, **SPRINGS** (DOMESTIC LIFE/17), the **HEARTH BROOM** (DOMESTIC LIFE/23), and the **shovel**, used to collect and transfer ashes and embers from the hearth to the stove; hanging on a nail could be found a **GRILL** (DOMESTIC LIFE/18), used for cooking meat and toasting bread or polenta, and several **TRIPODS** (CRAFTSMANSHIP/43), iron triangular supports used as a base for pots that couldn't be hung on the fireplace chain.

There was also the **bellows** used to stoke the fire by blowing air onto the embers.

On winter evenings before going to bed, the embers were placed in the **HEATER** (DOMESTIC LIFE/29), a metal brazier that served as a heat source, which, inserted into the **BED WARMER (PRÈO-MONEGA-PREE')** (DOMESTIC LIFE/4), warmed the cold bed. The "prèo" served to lift the blankets so that the "scaldalèt" container, filled with ashes and embers, could be inserted to warm the bed before going to sleep. On display is also a **HOT WATER BOTTLE** made of metal (DOMESTIC LIFE/30), oval in shape, with a screw cap, used as a bed warmer.



An der gegenüberliegenden Wand können wir Stücke sehen, die die Bedeutung des **KAMINS** (el fogolàr) in jedem Haus bezeugen, da er mehrere Funktionen erfüllte: Neben dem Kochen der Speisen sorgte er für die Beheizung der Küche und wurde im Winter auch als **Wäschetrockner** verwendet, da kleinere Kleidungsstücke oft an einer Schnur aufgehängt und in der Nähe der Glut getrocknet wurden; abends setzte sich der Älteste des Hauses auf seinen **Sessel oder Dreibeinstuhl** (HAUSHALT /5) auf die Ablage, um sich zu wärmen oder Gerste zu rösten.

Er befand sich meist in der Mitte einer der Küchenwände und war gegenüber dem Fußboden erhöht. In der Mitte befand sich die Feuerstelle, manchmal mit einem **Gitterrost**, von dem die **Asche** in die darunter liegende Schublade fiel. Oben befanden sich der **Schornsteinzug** und die **Haube**, unter der eine verstellbare **KETTE MIT RINGEN** hing, die in einem großen flachen Haken endete, an dem der **Kupferkessel** (HAUSHALT/22) aufgehängt wurde, der zum Kochen großer Mengen an Speisen wie Gemüsesuppen, Pasta oder Polenta verwendet wurde (die dann auf der **HOLZPLATTE** (HAUSHALT/28), einem großen Schneidebrett, serviert wurde).

Der Kamin war gewöhnlich an den Seiten mit zwei schweren **Ofenstangen** aus Eisen oder Messing ausgestattet, die als Auflagepunkte für die Scheite dienten. Im Inneren, an den verrußten Wänden des Kamins lehnten alle notwendigen **Werkzeuge** für Gebrauch und Wartung: die **Hakenstange**, die **FEDERN** (HAUSHALT/17), der **KAMINBESEN** (HAUSHALT/23) und die **Schaufel**, die zum Aufnehmen und Transportieren von Asche und Glut vom Kamin zum Herd verwendet wurde; an einem Nagel hingen außerdem ein **GRILLROST** (HAUSHALT/18), der zum Kochen von Fleisch und Rösten von Brot oder Polenta genutzt wurde, sowie mehrere **DREIBEINE** (HANDWERK/43), dreieckige Eisenstützen, die als Ablage für Töpfe dienten, die nicht an der Kette des Kamins aufgehängt werden konnten.

Es gab auch die **Blasebalg**, mit dem man durch Blasen Luft in die Glut pustete, um das Feuer anzufachen.

An Winterabenden legte man vor dem Schlafengehen die Glut in den **BETTWÄRMER** (HAUSHALT/29), einen metallischen Kohlebehälter, der als Wärmequelle diente und, eingesetzt in den **BETTBRANDER (PRÈO-MONEGA-PREE')** (HAUSHALT/4), das kalte Bett erwärmte. Der „prèo“ diente dazu, die Decken anzuheben, unter die der Behälter „scaldalèt“ mit Asche und Glut eingefügt werden konnte, um das Bett vor dem Zubettgehen zu wärmen. Ebenfalls ausgestellt ist eine **WARMWASSERFLASCHE** aus Metall (HAUSHALT/30), oval geformt mit Schraubverschluss, die als Bettwärmer verwendet wurde.
