

Le musée de Gaiazzo – créé vers 2018 –



Composé de la grange, ici derrière la porte où se trouve la pancarte Museo di Gaiazzo, et de l'écurie sous jacente. Le petit bâtiment de gauche servait autrefois de poulailler, partie dessous de porcherie pour un seul cochon, place minimale. Ces deux locaux servent de dépôt.



Vue générale du musée dès l'entrée, composé comme suit : toutes les parois sont occupées par des objets, ou pendus, ou disposés sur des tablars, comme on le verra plus bas. Un vaste présentoir a été placé au centre de la grange où fut installé un plancher. D'un côté la vie locale et agricole, de l'autre la vie de nos bûcherons bergamasques en Suisse, dans les forêts du Risoud.



Paroi de droite, avec les outils de la campagne suspendus à une planche horizontale, détail ci-dessous. Au pied du mur deux chaises pour le repos du visiteur et un petit banc de fabrication récente. Dans le coin, sur des tablars, des objets de la cuisine ou de la vie quotidienne.



La bêche de jardin, sans doute importée de Suisse, et la bêche plate.



Ces outils plus d'autres serviront pour retourner la terre des champs, ici en dessous de Catremerio.



Le travail de la terre, toujours à Catremerio, il y a une quinzaine d'années.



D'autres jeunes filles occupées à la même tâche. Sur cette photo dans la région de Piazza Brembana, dans le Val Brembana.



De gauche à droite, en terme français, le sarcloret, la pelle, la pioche, la scie. Sont visibles les manches de râteaux façon artisanale dont le peigne est placé au niveau du toit vu la longueur de l'outil. Tout en haut, une luge Davos ramenée d'un passage en Suisse du locataire de l'espace quand il était encore éleveur.



Le coupe-foin, à double, le racloir, le piochard, tous noms qui varient d'un pays à l'autre, et même souvent d'une région à une autre.



La pioche, la serpe à ébrancher et la masse. D'autres outils de la campagne se retrouveront au niveau inférieur, soit à l'écurie.

Au pied des outils :



Jeu de boules avec sac.



Le tronc à trois pieds ramené de Suisse. Derrière une cuve tous usages.



Un sac de laine de mouton brute prête à être filée.

Dans le coin, sur une sorte de crédence de notre fabrication et sur quelques tablars des objets de cuisine-



Un petit bidon à lait.



Une dame-jeanne pour la réserve de gros rouge. On connaît très peu le vin blanc dans la région, voire pas du tout.



La bouteille de Chianti est toujours d'actualité.



La casserole ordinaire. Le ménage n'a pas été fait de manière parfaite.



Ancienne marmite à polenta en pierre ollaire. Une neuve l'accompagne.



Casserole pour la soupe et poche.



Casserolle fermée. Pour les châtaignes ? Une autre grilloire à châtaigne figure à proximité.



Assiette en bois rafistolée à la bergamasque et deux couteaux de fabrication récente, le tout pour la polenta.



Panier pour les œufs ou pour essorer la salade.



Presque en vrai. Amare¹.



Planche à viande ou à pain.



Poche en bois. Elle n'est plus valiente sans qu'on ait songé une seule seconde à nous en débarrasser !

¹ Vittorio Polli, Amkare le cose perdute, Museo della valle – Zogno, Ferrari Editrice, 1996, 192 pages.



La râpe à fromage, parmesan en priorité.



Un petit bidon en fer-blanc.



Marmite à polenta qui n'a pas encore servi...



La marmite à polenta encore en service dans la cuisine de la Nona. Avec le traditionnel baton.



La voilà de près. Elle a fait les meilleures polenta au feu de bois que l'on puisse désirer !



La manière de la faire sur le foyer, la marmite pendue au bout de la crémaillère. Amare.



Avec un rôti et un verre de roue, quoi de mieux. Amare.



Romaine et ancienne marmite à polenta.



Ecrase-bidoche. Viande = carne en italien.

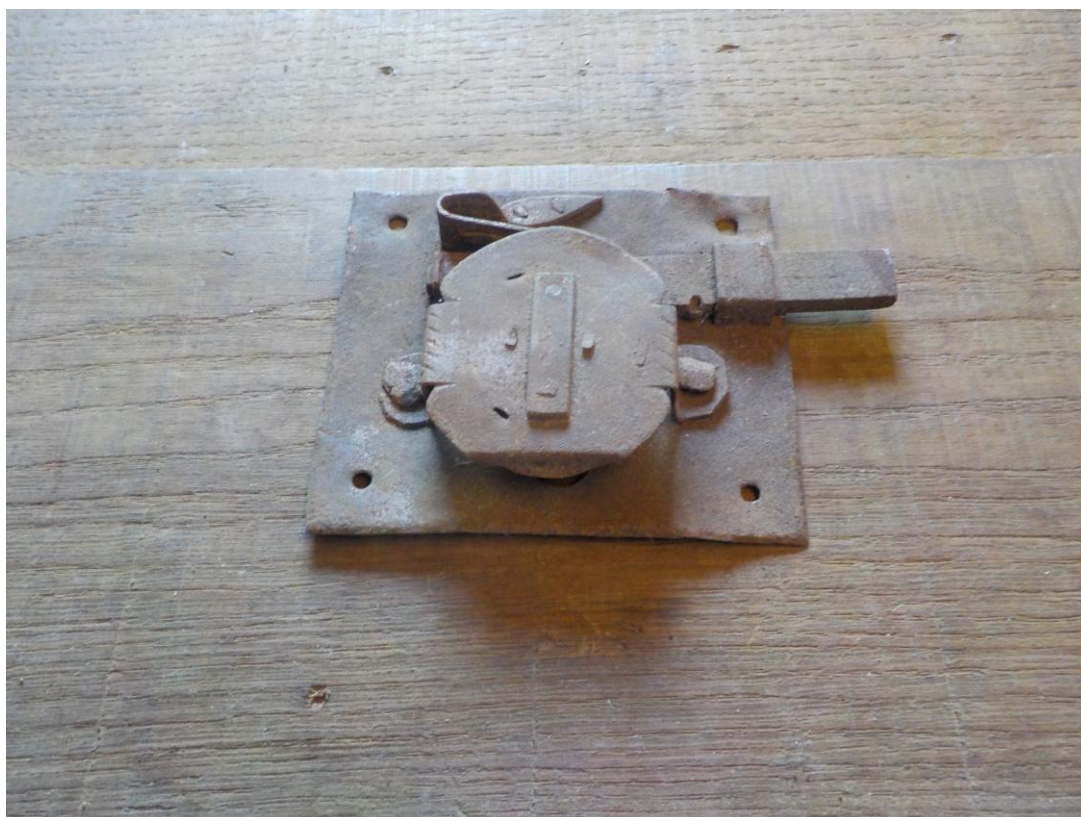
En route pour une écrasée de petits outils ou petit objets figurant sur deux rangées de tablars à côté du coin cuisine



De petits souliers d'enfant, quoi de plus émouvant ?



Ils ont vécu ! Cinq paires et un soulier unique, tout ceci à défaut d'avoir retrouvé une seule paire de godasses d'adultes.



Les serrures méritent notre attention. Pour celle-ci sans doute réalisée à la main.



Le bon côté.



Un percet, peut-être pour percer les trous des pachons d'une échelle, encore qu'il le faudrait d'un diamètre légèrement plus grand.



Un burin d'une belle antiquité.



Deux « serre-joint » de maçon, l'un ramené de Suisse.



L'indispensable fil à plomb. Manque le fil !



Chaque Italien à une truelle dans sa poche !



La non moins indispensable équerre.



La lampe de poche a été importée de Suisse. Typique de l'armée.



Pince en rapport avec la fabrication des cartouches pour fusil de chasse.



Une belle collection de marteaux. On n'en a pas 700 comme le collectionneur Debonneville de Gimel !



Hachette de marquage.



Idem.



Marteau pour enclapler les faux sur le fer.



Un sarcloet qui a bien vécu. Au Lieu, , en Suisse plutôt qu'en Italie.



Idem pour le plantoire.



Pourrait-on l'appeler un grattoir, et aurait-il pu servir pour curer les sabots des vaches ?



Des burins de toutes sortes, anciens et modernes.



On adore ces vieilles tenailles, surtout celles forgées à la main.



Un bel objet qu'une tenaille ou une paire de tenailles.

Les deux termes sont corrects, mais **des tenailles** (pluriel) est l'usage le plus courant pour désigner l'outil unique, bien que "une tenaille" ne soit pas fautif. "Une paire de tenailles" est acceptable, car le mot "paire" désigne souvent un objet composé de deux parties articulées.



Un simple verrou de porte.



D'autres de ces systèmes de fermeture, notamment pour les portes de grange.



De l'utilisation de ce verrou sur la porte de grange.



Un mètre à l'ancienne, avec des graduations osolètes.



Bobines de rouet.



Les tissus sont précieux !



Deux petits bonnets d'enfant.



Une chemisette bien émouvante.



Idem.



Tout ce qu'il faut pour que l'on puisse vous couper les tifs !



Objet de culte.



Petit râtelier métallique pour les cendres.



Petite scie à main.



Objet de destination inconnue.



Piège à souris.



On devrait savoir et pourtant l'on ne sait pa ! Pour le foyer, tire-braises ?



Ces grandes crosses que l'on sait avoir été forgées à la main. On n'en élimine aucune.



Fer à repasser simple.



La grande cuve tout usage, pour la lessive, pour abreuver les vaches.

Les outils que le beau-fils d'un émigrant fait rentrer au pays.



Le bâton à polenta.



La bouillotte en alu de la mère-grand !



La cage à oiseau.



Ceinture et crochet pour le port de la serpe dans le dos, légèrement sur le côté.



Hachette de marquage.



Hache bergamasque de marque Rinaldi. Admirez la beauté et l'élégance du fer. Hache parfaite pour l'écorçage des épicéas et des sapins.



Mesure d'un mètre du bûcheron.



Sacs de jute ayant servi dans la forêt pour protéger les pantalons lors de la sève montante-



Sac à poil pour amener le repas en forêt.



Curette.



Couteau de bois à polenta.



Balai que l'on peut utiliser sans le manche.



Sarcloret.



Plantoir.



Trappe à taupes.



Lot de trappes à taupes d'un autre modèle.



Serpette bergamasque.



Bêche pleine et pioche.



Piochard et pelle.



Râcloir ou rablet.



Simple marteau.



Pince pour les cartouches de fusil de chasse.



Deux casquettes de bûcheron.



Gants. Une paire et une pièce feront quand même l'affaire !



Enveloppe de paille. On y mettait soit des feuilles mortes, soit du crin de cheval. Gare les acariens ! Gare les sujets à l'asthme. Tout cela raconté par notre plus proche voisine.



Le tablier du jardinier.



Un falot-tempête qui ne paie vraiment pas de mine. Il a quand même son charme !



Simple tenailles ou paire de tenailles.



Un fer à cheval porte-bonheur.



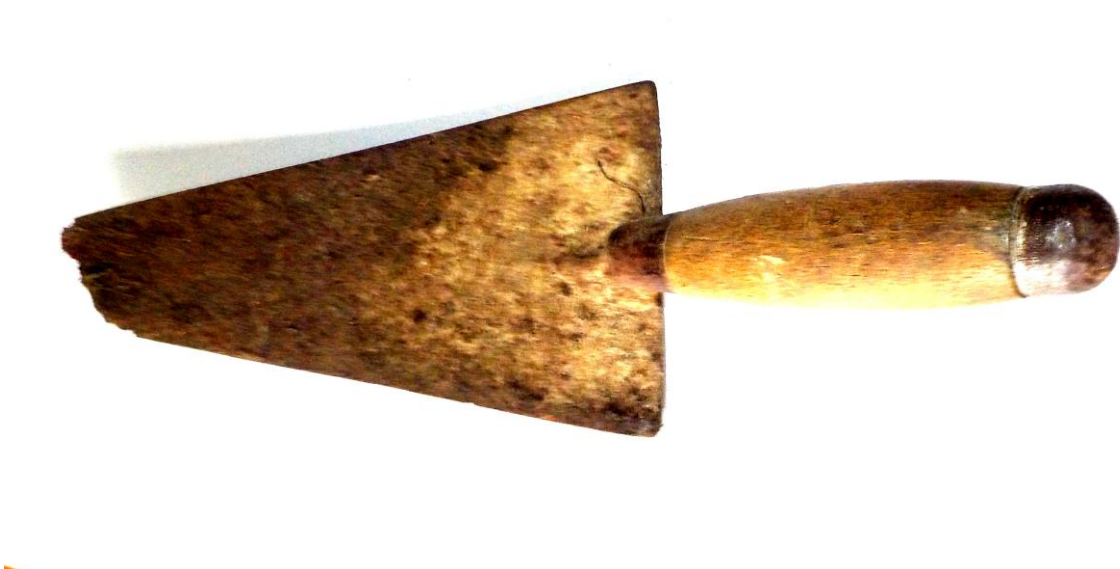
Une grosse masse.



Molette ou pierre à aiguiser les faux mise dans un manche.



La truelle carrée servant à râcler les fonds des cages à lapins.



Autre truelle pour le même usage.



Deux bancs à trois pieds.



Un petit chaudron où le Nono préparait son café.



Un petit falot-tempête d'armée.



Tronc à enchapler.



Marteau à enchapler.



Romaine pour peser les lapins.



Le rouet de la mère de Nono, Maria-Catherina Milesi. Son fils le servit aussi !

Suite des outils ordinaires du musée.



Les râteaux rustiques du chef. Les peignes ont été achetés au Bazar de Zogno, les manches sont de fabrication locale. On s'est aussi essayé à la fabrication de peignes avec moins de succès.



Banc fabriqué par le chef. Le coffre de gauche sera remplacé par un plus authentique.



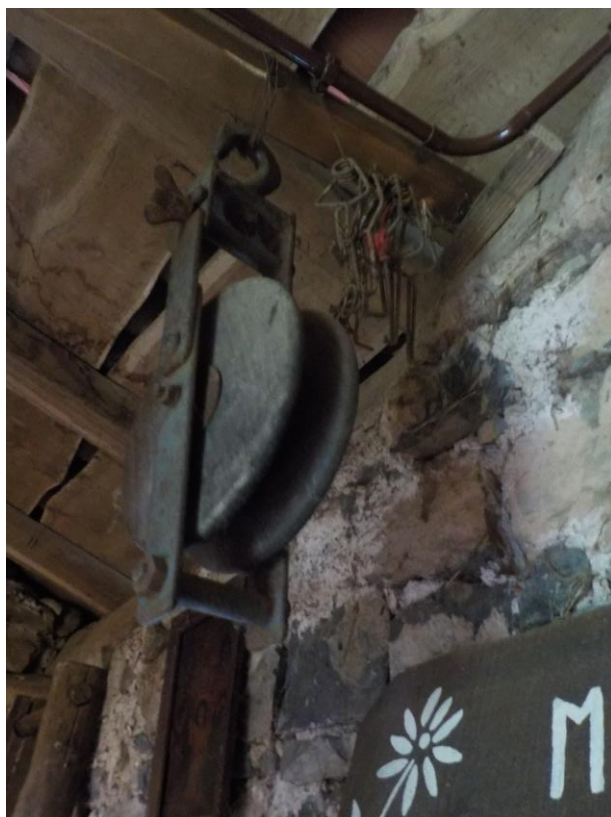
Le coffre des Pelach en bout de course mais qu'il ne s'agit surtout pas de supprimer !



Peignes à chanvre relativement récents.



Plus de poussière dans vos tapis grâce à la tapette.



Une poulie sera toujours indispensable dans une maison. Plus haut, trappes à taupes.



Petite lampe à huile.



Le terrien.

