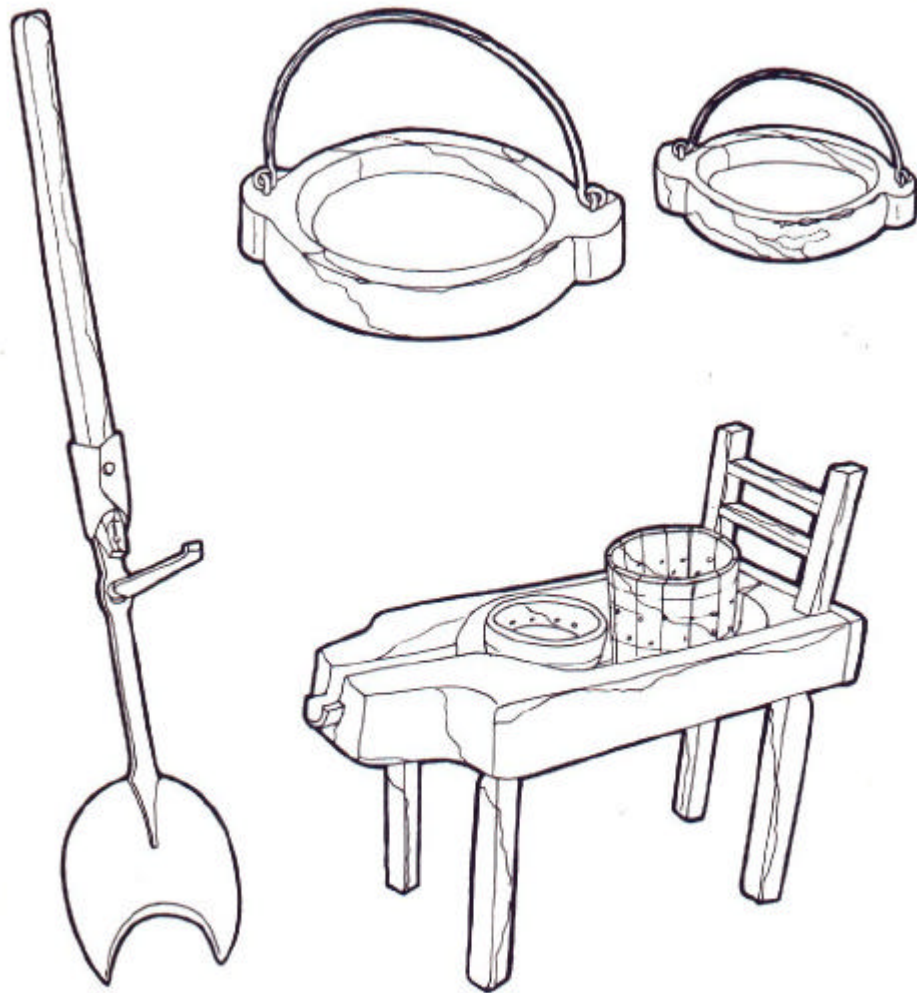


Lh'aize d'uno familho dâ tẽmp vélh
Gli attrezzi di una famiglia di una volta



Il contenuto di quest'ultimo capitolo è racchiuso in un plastico di cm.28x48, che riproduce i vari locali di un'abitazione di quei tempi, in ognuno dei quali sono inseriti in miniatura, oltre alla mobilia, gli attrezzi che in quel determinato ambiente venivano usati o erano abitualmente conservati.

Questo plastico, chiamato "mini-museo domestico", è dunque un modellino che ne contiene altri, e per descriverlo si sono considerati separatamente i vani da cui è formato, riportando per ogni locale i nomi e la descrizione dei singoli oggetti posti all'interno, nell'ordine in cui si presentano all'osservatore.

L'elencazione che segue costituisce così un inventario ragionato del corredo di attrezzi che una famiglia media di montagna aveva a disposizione nella vita di tutti i giorni, utensili in gran parte incontrati nel corso del libro nelle varie situazioni di lavoro.

Così l'ultimo capitolo è un po' il compendio dell'intero volume, ma nello stesso tempo ne consente una nuova chiave di lettura, secondo un diverso percorso logico: dai singoli attrezzi rappresentati e descritti ai lavori in cui essi erano impiegati.

Inoltre, il "mini-museo" permette una migliore comprensione di alcune attività di cui si è parlato nei capitoli precedenti, senza però approfondire il discorso: ciò vale in primo luogo, ovviamente, per le occupazioni domestiche, che emergono di riflesso dagli oggetti contenuti nella "cucina" e nella "camera da letto", ma anche attraverso gli oggetti del "laboratorio del falegname" si può risalire ad una pratica artigianale a cui si è solo sbrigativamente accennato, ma che grande rilievo aveva in quei tempi.

Con la realizzazione del "mini-museo domestico", infine, e con le soluzioni adottate per riprodurre in uno spazio ridottissimo tutti *'Ih'aize d'uno famillho dâ tēmp vélh'*, si esprime in una delle sue forme più compiute la tecnica del lavoro in miniatura. Perché anche raccontare nel legno i gesti e le fatiche di una vita di lavoro è, in fondo, un lavoro.

Lou deibaras

Il ripostiglio

<i>Lou timangle</i>	Cuneo di ferro agganciato a uno o più anelli usato per il trasporto del legname
<i>La casolo</i>	Cazzuola da muratore
<i>La chéino da léo</i>	Catena per frenare la corsa della slitta da carico
<i>La tacclo</i>	Sorta di fibbia di legno in cui si agganciano i capi di corde leganti per assicurarne la tenuta
<i>Lou fù</i>	Fuso per filatura
<i>La brouëtto</i>	Carriola di legno
<i>Lou carous</i>	Asta di legno divaricata a un'estremità a formare una sorta di "Y", usata per il trasporto di pietre da costruzione
<i>La lanterno</i>	Lanterna
<i>Lou cavanh</i>	Paniera
<i>La léo di corn</i>	Slitta da carico dai pattini a punta ricurva rialzata atti al traino
<i>La léo matto</i>	Slitta da carico dai pattini a punta corta, con due stanghe laterali da traino
<i>Lou courdélh</i>	Cerchio in filo d'acciaio usato per frenare la corsa della slitta
<i>Lou tian</i>	Conca di terracotta in cui si conservava ' <i>lou coumaout</i> ', il composto di carne di maiale tritata e spezie per fare i salumi
<i>La barèllo</i>	Barella per il trasporto del letame.
<i>Lî coutèl pèr lî bôc dè soccha:</i> - <i>coutèl</i>; - <i>coutèl a sgouëlbio</i>; - <i>coutèl ënquërnòou</i>	Barre taglienti munite a una estremità di un manico di legno su cui fa leva l'operatore, usate per la lavorazione dei ceppi da cui si ricavano le soles degli zoccoli: col ' <i>coutèl</i> ', a lama dritta si sborza la forma esterna; nel ' <i>coutèl a sgouëlbio</i> ' la barra presenta una rientranza a gomito con cui si scava la forma interna. Il " <i>coutèl ënquërnòou</i> " è un tipo di caprugginatoio: la barra reca cioè un occhiello in cui si infila, fermato da un cuneo, un punteruolo che, passato e ripassato lungo il margine esterno della suola, scava una scanalatura (la caprugine) in cui si fisserà la tomaia
<i>Li pëndòou</i>	Appendi attrezzi, di forma variabile a seconda dell'uso
<i>Lou vindou</i>	Arcoiaio per dipanare la lana
<i>Lou soufflet dâ souëlphe</i>	Soffietto per cospargere le viti di polvere di zolfo
<i>La boullho pèr dounâ l'aigo</i>	Irroratrice a zaino per cospargere le viti di solfato di rame
<i>Lou bërlét</i>	Bariletto porta-vino, che si teneva a tracolla
<i>L'ouire</i>	Otre di pelle di capra conciata per il trasporto del vino

<i>La molo a pedâl</i>	Affilatrice a pedale
<i>Lou rouét</i>	Filatoio
<i>La coulounnio</i>	Rocca; asta portante la lana grezza da filare
<i>Lou sias</i>	Setaccio per farina
<i>Lou cribble</i>	Crivello; setaccio a maglie larghe per cereali
<i>Lou cùsin dâ bôc</i>	‘Bastina’; sacca di tessuto imbottita per proteggere la nuca da un carico di legna
<i>Lou linsòl da èrbo</i>	Telone rettangolare per il trasporto di erba
<i>Lou linsol da fèn e jas</i>	Telone quadrato per il trasporto di fieno e stame
<i>La couréo</i>	Cinghia dei calzoni, di cuoio
<i>Lou porto-faousét</i>	Gancio porta-roncola, appeso alla cinghia
<i>Lâ chatoua</i>	Racchette da neve
<i>Lou bërsac</i>	Bisaccia
<i>Lâ saquëtta</i>	Sorta di sopravveste per portare provviste e oggetti vari, formata da due tasche, anteriore e posteriore, unite da due bretelle di tessuto, che si indossava quando si andava a far compere
<i>Lou sëpoun</i>	Trappola per topi, montata in modo che un peso sovrastante cada a piombo sull’animale quando questi prende l’esca
<i>La chéino da reisiaire</i>	Catena per agganciare il tronco da segare a un contrappeso
<i>Lou clap dè la jalina</i>	Mangiatoia per galline, costituita da un contenitore rettangolare in cui sono infisse delle astine verticali, a formare una specie di gabbia accessibile solo alla testa degli animali, che non possono così razzolare fra il mangime com’è loro abitudine
<i>Lî garaout</i>	Ghette; gambiere protettive di stoffa usate per camminare nella neve
<i>L’eimino</i>	Emina; contenitore cilindrico che costituisce una unità di misura di capacità per sostanze aride, soprattutto cereali (litri 23 circa)
<i>Lou taoulin dâ courdouniè</i>	Deschetto; tavolino per lavori da calzolaio
<i>Lou trinchét</i>	Trincetto; lamina con bordo affilato adoperata dai calzolai per tagliare il cuoio
<i>Lâ tëzouira dâ courdouniè</i>	Forbici da calzolaio, a lame lunghe
<i>Lou martèl dè la sola</i>	Martello per battere le suole con una testa arrotondata a cui si contrappone una penna a forma di aletta
<i>Lou martèl pèr lâ brouchëtta</i>	Martello per piantare i chiodi da scarpe, con due teste zigriate

<i>Aléna dréita e plìa</i>	Lesine; specie di punteruoli per forare il cuoio, di varie dimensioni, a punta diritta o ricurva
<i>La fouërmo</i>	Forma di legno per le scarpe
<i>Lou planto-taccha</i>	Piede di ferro infisso in un piedistallo che si infila nelle scarpe da risuolare per piantarvi i chiodi
<i>La chabbro pèr courdounè</i>	Specie di morsa formata da due bracci di legno per cucire le tomaie delle scarpe
<i>Lou palfère</i>	Palanchino; palo di ferro a sezione quadrata con una estremità appiattita, in funzione di leva
<i>Lou chaplòou</i>	Rastrello con denti di ferro.
<i>L'èrmas</i>	Ramazza, al cui manico è legato un fascio di ramoscelli di betulla
<i>La bouraccho</i>	Borraccia
<i>Lâ tēzouira da pouà</i>	Forbici per lavori di potatura
<i>L'alinnho</i>	Saliscendi di legno per chiudere dall'esterno i battenti della porta della stalla o del fienile
<i>L'èitroumpòou</i>	Sega a due manici
<i>La rèiso da reisiaire</i>	Sega di grandi dimensioni con telaio a lama centrale, manovrata in sincronia da due operatori
<i>La fouërcho da virà fèn</i>	Forcone di legno a due o tre rebbi per voltare il fieno
<i>La cavalio</i>	Correggiato; asta snodata per battere la segale
<i>Lou corn dâ chabrière</i>	Corno usato dai pastori per richiamare il gregge
<i>Lou porto-fai</i>	Telaio porta-fieno, che si carica sulle spalle
<i>Lou couè</i>	Astuccio porta-cote in legno di pino cembro
<i>La molo</i>	Cote, pietra dura per affilare la falce
<i>Lou râtel</i>	Rastrello
<i>Lou voulam</i>	Falciola da mietitore
<i>Lou dalh</i>	Falce a manico lungo per fieno
<i>La mart'leuiro</i>	Piccola incudine su cui si percuote con un apposito martello
<i>Lou martèl dè la mart'leuiro</i>	la lama della falce per ripristinare il filo tagliente
<i>Lou dalh chapoulòou</i>	Trinciapaglia; arnese triangolare, formato dalla lama di una falce inchiodata alle estremità di un legno biforcuto
<i>La bènno</i>	Gerla
<i>La palo</i>	Badile o pala
<i>La saplarjo</i>	Zappa a lama larga

<i>Lou sampoun</i>	Piccola zappa a lama spuntata, atta a forare il terreno per piantare patate
<i>La sappo vèllho</i>	Zappa a lama appuntita
<i>Lou bichart</i>	Bidente; zappa a due rebbi
<i>La graffo</i>	Griffa; barra di ferro con due puntali laterali d'aggancio, usata per fissare a un altro elemento un tronco d'albero in lavorazione
<i>La chavouiro</i>	Sorta di coltello con lama ricurva a forma di uncino, usato nella lavorazione di cucchiari o mestoli per scavare la concavità ovale
<i>Lou coutèl dâ pùeurc</i>	Coltello per sgozzare i maiali
<i>La canaoulo pèr lâ chabri</i>	Piccolo collare in legno per capretti
<i>Lâ guèrpie</i>	Specie di ramponi di piccole dimensioni per camminare sul terreno ghiacciato
<i>Lou pic</i>	Piccone da minatore, con lama semplice a punta
<i>La sampo</i>	Piccone per lavori agricoli con lama a doppio uso, a punta da un lato e a paletta dall'altro
<i>Lou sampin</i>	Picconcino impiegato nelle manovre di trascinamento o rimozione di legname di grosse dimensioni
<i>La batouiro</i>	Bastone terminante con un disco di legno bucherellato che si agita nella zangola per fare il burro
<i>L'eichalo</i>	Scala a pioli
<i>Lou faousét</i>	Roncola
<i>Lou fère pèr lâ bènna</i>	Sottile asta di ferro acuminata con cui, arroventando la punta, si praticavano sul davanti della gerla i fori per i passanti di sostegno

La meizoun La cucina

<i>Louournèl</i>	Camino
<i>Lou fouie</i>	Focolare; piano di pietra rialzato sotto la cappa del camino dove si accendeva il fuoco
<i>La chéino dâournèl</i>	Catena di lunghezza regolabile sospesa a una traversa di legno infissa nel camino (<i>lou fètre</i>) per reggere sul fuoco vari recipienti da cucina
<i>Lou sèrcle dâ fouie</i>	Paracenere; riparo di ferro ripiegato a forma di "U" che si disponeva sul focolare per impedire che la cenere si disperdesse

<i>Lou bërnagge</i>	Paletta per prelevare la cenere
<i>La sirvënto</i>	Ferro a forma trapezoidale che si appendeva alla catena per reggere sul fuoco le padelle; queste si appoggiavano col piatto sulla sbarretta inferiore della “ <i>sirvënto</i> ”, mentre il manico andava ad incastrarsi in un’apposita nicchia nel muro del camino
<i>Lou treipè</i>	Treppiede per focolare; cerchio di ferro sostenuto da tre piedini su cui si sistemavano le pentole di cottura
<i>La toppio</i>	Ceppo di legno sul quale si appoggiavano i recipienti tolti dal fuoco
<i>Lou souflèt</i>	Soffietto per ravvivare il fuoco
<i>Lou mourtiè</i> <i>Lou pitoun</i>	Mortaio con pestello; recipiente a forma di coppa in cui si frantumava il sale, venduto in blocchi compatti
<i>Lou saleiròl</i>	Saliera, appesa al muro
<i>Lou sèlhoun</i>	Recipiente a forma di tronco di cono, più largo alla base, col bordo superiore rialzato da un lato e il fondo rinforzato, usato per portare il cibo agli animali, soprattutto al maiale
<i>Lou dreisòou</i>	Piattaia; armadio formato da vari ripiani sovrapposti, dove in basso si sistemavano recipienti vari da cucina, nello scaffale intermedio scodelle inserite obliquamente in un’apposita rastrelliera (“ <i>l’eichalëtto dë laz eicouéla</i> ”), nella parte superiore stoviglie, disposte in piedi e sostenute frontalmente da un listello di legno
<i>Lou toundin</i>	Piatto
<i>Lou grâlét</i> <i>La gralo</i>	Piatti da portata; più piccolo e piano il “ <i>grâlét</i> ”, più capiente e concava la “ <i>gralo</i> ”
<i>La fourchëttero</i>	Piccola rastrelliera di legno simile a un pettine a cui si appendevano le posate
<i>La fourchëtto grosò</i>	Forchettoni di legno
<i>Lou culhiè grô</i>	Mestolo di legno
<i>La feisèllo</i>	‘Fascera’; recipiente di legno basso, a forma cilindrica, bucherellato, dove si richiudeva il latte cagliato avvolto in un panno di tela filtrante (“ <i>la reirolo</i> ”) per farne scolare, attraverso i fori, il siero
<i>Lou tallho-pan</i>	Coltello a lama lunga, agganciato mediante un anello a un asse da taglio, usato per affettare il pane raffermo
<i>La pèlo dî tourtèl</i>	Piastra circolare di talco, col bordo rialzato, munita di un manico arcuato di ferro per appenderla alla catena del focolare in cui si facevano le frittelle di farina
<i>La pèlo d’aram dâ mani lonc</i>	Padella di rame dal manico lungo che si teneva sul fuoco per mezzo della “ <i>sirvënto</i> ” (v.sopra)

<i>Lou poualoun</i>	Tegame di terracotta
<i>La caso</i>	Sorta di mestolo di rame o latta, dal recipiente a forma di tazza cilindrica con beccuccio, usato per attingere e riversare o bere liquidi
<i>La casouloùiro</i>	Schiumarola; specie di mestolo per scolatura dalla paletta circolare bucherellata
<i>Lou casù dë bôc</i>	Mestolo di legno
<i>Lou casù eicramòou</i>	Spannarola; mestolo dal manico corto uncinato e ampia paletta di raccolta, usato per scremare il latte
<i>Lou coutèl</i>	Coltello
<i>La mait</i>	Madia; cassone in cui si impasta la farina per fare il pane
<i>La râclo</i>	Radimadia; raschietto a lama rettangolare usato per pulire le pareti della madia dopo l'impastatura, e per tagliare le forme di pane dal blocco di pasta
<i>Lou bazou</i>	Bastone usato per il trasporto di due secchi pieni d'acqua, che si appendevano a un'intaccatura praticata alle due estremità
<i>Lou pèrmòou</i>	Tavola per la spremitura del formaggio, dai bordi rialzati e recante, da un lato, una sporgenza a forma di collo di bottiglia; nel pianale, in lieve pendenza, si sistemava la " <i>feisèllo</i> ": il siero confluiva in un canaletto di scolo scavato nel tratto prominente e si raccoglieva in un recipiente sottostante
<i>La croùzièro</i> <i>La sibbro pèr la linsìo</i> <i>La casarolo</i>	Oggetti d'uso domestico che si adoperavano per fare il bucato (" <i>la linsìo</i> ") con il ranno, miscuglio di cenere e acqua calda: la " <i>croùzièro</i> " è lo sgabello a forma di croce che reggeva la " <i>sibbro</i> ", il grosso mastello in cui si deponeva la biancheria, provvisto di un foro sul fondo per il deflusso del ranno; la " <i>casarolo</i> " è la casseruola di rame dal manico lungo usata per il riporto dell'acqua calda
<i>Lou peirôl</i>	Paiolo
<i>La gratuzo</i>	Grattugia
<i>Lou lumme</i>	Lume
<i>Lou burìe</i>	Zangola, per la produzione del burro
<i>Lou tavou</i>	Tavolo
<i>La bancho</i>	Panca
<i>L'eicanh</i>	Sgabello, di solito a tre gambe, usato abitualmente per mungere
<i>La pinto</i>	Pinta; specie di brocca di stagno, più larga alla base, usata come unità di misura per liquidi (litri 1,37 circa)

<i>La brounso</i>	Grossa pentola di bronzo o, più comunemente, di ghisa, munita di tre piedini di sostegno, la cui circonferenza forma una rientranza restringendosi nella parte inferiore, usata di solito per la cottura della polenta o della minestra
<i>L'oulo</i>	Pentola simile alla precedente, ma priva di piedini e con una rientranza meno accentuata
<i>La pugnato</i>	Pignatta; secchio di rame che si allarga verso il fondo

La chambro
La camera da letto

<i>Lou léit</i>	Letto
<i>Lou cros</i>	Culla
<i>Lou taoulin da neuit</i>	Tavolino da notte
<i>Lou pot</i>	Vaso da notte
<i>L'ëstuch për laz agullha</i>	Agoraio; astuccio porta-ago in legno.
<i>L'eichaoudo-léit</i>	Scaldaletto; specie di casseruola di rame o ferro dal manico lungo, munita di un coperchio traforato, in cui si metteva della brace prelevata dal focolare tenendolo per un po' fra le lenzuola prima di andare a dormire, in modo da non trovare freddo il letto
<i>La boullhotto</i>	Bottiglia cilindrica di metallo usata come borsa dell'acqua calda
<i>La gard'robbo</i>	Guardaroba
<i>L'eicrinh</i>	Cassapanca
<i>La mallo</i>	Baule, dal coperchio ricurvo
<i>Lou chavillie</i>	Struttura di legno su cui ripiani si deponavano le forme di pane perché si conservassero all'asciutto e fuori dalla portata degli animali domestici; è formata da un'asta verticale, sostenuta da un basamento di legno o appesa a un trave del soffitto, portante vari pioli di legno (<i>'lâ chavillha'</i>) che formano l'intelaiatura d'appoggio, infilati trasversalmente in coppie di fori
<i>La brosso</i>	Spazzola
<i>Lou razour</i>	Rasoio
<i>Lâ tēzouira</i>	Forbici
<i>Lou miralh</i>	Specchio

Lou tinagge
La tinaia

<i>La tino</i>	Tino
<i>La brindo</i>	Brenta; recipiente a doghe di legno simile alla gerla e portato a zaino dietro le spalle, usato per il trasporto dell'uva vendemmiata al tino; costituiva anche un'unità di misura per liquidi corrispondente a poco più di 49 litri
<i>Lou bancoun pèr paouzâ lâ brinda</i>	Bancone d'appoggio per le brente
<i>L'ënmoùtòou</i>	Ammostatoio; bastone di frassino che nella parte terminale si allarga formando degli spuntoni, con cui si effettuava la pigiatura dell'uva nella brenta
<i>Lou torch</i>	Torchio
<i>L'eipinèllo</i>	Cannella; tappo di legno che chiude il foro della botte o del tino ('la spina') da cui si spilla il vino
<i>La gèrlo</i>	Mastello di forma ovale usato per la raccolta del vino spillato dal tino
<i>L'ëmbousòou grô dè bôc'</i>	Imbuto di legno provvisto di una vaschetta di raccolta del liquido dalla capacità di 25 litri circa, adoperato per il trasporto del vino dalla " <i>gèrlo</i> " all'oltre; si usava seduti, appoggiando la vaschetta sulle gambe divaricate

La crotto
La cantina

<i>Lou boui dè lâ triffa</i>	Zona della cantina delimitata da delle assi in cui si conservavano le patate
<i>Lou basin</i>	Conca di rame dove si lasciava riposare il latte perché formasse la panna
<i>Lou coulòou</i>	Specie di imbuto portante all'imboccatura di scolo una sottile retina metallica con cui si filtrava il latte munto versandolo nel " <i>basin</i> "
<i>L'eicharètto</i>	Telaio di legno che si appoggiava ai bordi del " <i>basin</i> " per reggere il " <i>coulòou</i> "
<i>Lou tupin</i>	Sorta di olla di terracotta con due manici ad ansa, dove si conservavano i salumi, ricoperti da grasso di maiale fuso
<i>La tupino</i>	Vaso simile al precedente, ma più grande e munito di quattro anse per poterlo sollevare più facilmente
<i>Lou bancoun pèr paouzâ lî tupin</i>	Scaffale su cui si dispongono i " <i>tupin</i> "

<i>L'ëmbousòou cit</i>	Imbuto
<i>La doullho</i>	Brocca di terracotta per il vino
<i>Lou boutal</i>	Botte
<i>Lou roubinét</i>	Cannella munita di un dispositivo a chiavetta per regolare il deflusso del vino
<i>L'ërcarcòou</i>	Arnese a foggia di martello, con una testa tagliata a sghembo, usato per battere i cerchi delle botti; lo si percuoteva con un altro martello tenendo la testa obliqua premuta contro il cerchio
<i>Lou brindoun</i>	Bidone di latta portato a spalle per il trasporto di acqua o latte

La stansio dâ midabosc
Il laboratorio del falegname

<i>Lou banc dâ midabosc</i>	Banco da falegname
<i>Lou vèrlét</i>	Barletto; barra di ferro munita di un braccio ricurvo che viene fissata sul banco e usata come strettoio per fermare un pezzo in lavorazione
<i>La morso</i>	Morsa di legno
<i>La moursëtto</i>	Morsetto di legno a vite
<i>La rèiso</i>	Sega
<i>La féndeuzo</i>	Tipo di sega a telaio, a lama centrale, che si aziona a forza di braccia impugnando le stanghe laterali
<i>La raspo</i>	Raspa
<i>Lh'eicloupèl</i>	Scalpelli, di vario formato
<i>Lou virobërquin</i>	Menarola; trapano a manovella
<i>L'eisoulot</i>	Sorta di ascia a lama allungata e incavata a forma di "U", adoperata per scavare tronchi di legno da usare come grondaie, o per ripulire le pareti interne delle botti
<i>Lou masicot</i>	Mazzuolo da falegname; martello dalla testa di legno cilindrica e dal manico corto, impugnato con una mano per percuotere gli scalpelli
<i>Lou ginòou</i>	Caprugginatoio; asta di legno a una estremità della quale è inserita una traversa più corta portante un punteruolo dalla lunghezza regolabile; è usato per praticare lungo il bordo inferiore dei recipienti a doghe di legno (botti, mastelli, brente,...) un incavo detto caprugGINE in cui si incastra il fondo

<i>Lou trusquin</i>	Graffietto; arnese formato da due aste di legno incrociate portanti a una estremità una punta di ferro, con cui si incidono sui pezzi in lavorazione le linee di taglio o di incastro
<i>L'ënvitòou</i> <i>Lou cournizeur</i>	Incorsatoi; forme di legno simili a piccole pialle provviste di una lama a profilo speciale usate per realizzare scanalature o lavori di calettatura (<i>l'ënvitòou</i> può essere maschio o femmina) o modanature di cornici (<i>lou cournizeur</i>)
<i>La vërloppo</i>	Pialla
<i>Lou rabot</i>	Pialletto
<i>L'ënrâviòou</i>	Licciaiola; sorta di chiavetta di ferro con una piastra a forma trapezoidale allungata su cui bordi si aprono delle fenditure di larghezza diversa; si usa per l'allicciatura delle seghe, l'operazione con cui si corregge l'inclinazione dei denti per ripristinare la linea di taglio
<i>L'eicairo</i>	Squadra
<i>Lou martèl</i>	Martello
<i>Lâ tènallha</i>	Tenaglie
<i>Lou clavòou grô</i>	Sorta di morsa di legno usata per la lavorazione delle porte; è costituita da un'asta recante, in funzione di ganasce, due blocchetti di legno, uno alla base, fisso, l'altro scorrevole che si può bloccare con un piolo in corrispondenza di fori praticati ad altezze diverse
<i>L'appio scouarouiro</i>	Scure a lama larga usata per la squadratura dei tronchi di legno
<i>L'apiot</i>	Accetta, da reggere con una mano sola
<i>Lou tarav'lot</i>	Succhiello; astina di ferro con una punta a spirale usata per praticare nel legno fori di piccole dimensioni
<i>La taravèllo</i>	Trivello; succhiello per fori di una certa ampiezza
<i>Lou saraccou</i>	Saracco; sega a lama libera munita di una corta impugnatura
<i>Lou touchét</i>	Gattuccio; saracco piccolo e maneggevole a lama molto sottile usato per fare tagli curvi e in particolare, nelle porte, per disegnare la forma del buco della serratura
<hr/>	
<i>La bousquéro</i> <i>La legnaia</i>	
<i>Lou cavalét</i>	Pietica; struttura di sostegno per i tronchi da segare costituita da due montanti laterali a forma di "X" collegati da una traversa
<i>La rèiso da resiâ bôc</i>	Sega intelaiata a lama

<i>L'appio</i>	Scure
<i>La maso dë bôc</i>	Mazza di legno
<i>Lî counh dë bôc</i>	Biette; cunei di legno, di varie dimensioni che si introducono nelle fenditure prodotte dalla scure e si percuotono con la mazza per spaccare grossi ciocchi di legna

La couërt
Il cortile

<i>L'ëntoubasioun dë bôc</i>	Tubazione di legno, per l'alimentazione d'acqua
<i>La fountano</i>	Fontana
<i>Lou bachas</i>	Vasca delle fontane, ricavata da un tronco di legno, usata come lavatoio o abbeveratoio per il bestiame
<i>La baro pë r eitëndre</i>	Asta stendibiancheria di legno
<i>Lî linsôl</i>	Lenzuola, stese ad asciugare
<i>Lî croc dë bôc</i>	Rudimentali mollette di legno
<i>Lou pous</i>	Pozzo
<i>La pouzouiro</i>	Secchio di legno per attingere l'acqua al pozzo
<i>La claviëro</i>	Tronco biforcuto, di solito in legno di alburno (" <i>albouërn</i> "), infisso al suolo per trattenere durante la monta taurina il collo della vacca, serrato da un bastone che collega le estremità biforcute
<i>La salouiro</i>	Canaletto di legno dove si deponava il sale per il nutrimento del bestiame
<i>Lou moulin</i>	Mulino

La granjo dâ fën
La granjo pë r la pallho
La couërt dë la drujjo

Il fienile e il letamaio

<i>Lou talhët</i>	Tagliafieno; attrezzo terminante con una lama a forma di mezzaluna, che si usava tenendolo dal manico e facendo forza col piede su un apposito predellino
<i>Lou trënt</i>	Tridente
<i>L'eicharas</i>	Sostegno mobile a tre piedi su cui si collocava la gerla per riempirla, in modo da potersela caricare facilmente sulle spalle

La bënno

Gerla

Lou téit
La stalla

La riano

Canaletto di scolo dei liquami

La quèrpio

Greppia; mangiatoia per bovini costituita da un recipiente disposto lungo il muro della stalla

Laz eitaccha

Catene di ferro per bestiame, fissate alla greppia

Lou boui dà pùeurc

Zona recintata dove si teneva il maiale

L'eitrillho

Striglia

La brossò

Grossa spazzola per il bestiame

La canaoulo

Collare di legno a cui si sospende il campanaccio

Lou muzèl da véel grâ

Museruola in fil di ferro che si metteva ai vitelli da ingrasso

Lou chandalie

Catena portalume di lunghezza regolabile, formata da vari anelli di legno, ricavati da un unico pezzo lavorato o da un intreccio di rami di salice

Lou lumme

Lume a petrolio

Lh'eicanh

Sgabelli per mungere, disposti in uno spazio riservato alla veglia serale (*'lou rôl'*)

L'archiëro
Il granaio

L'archo

Cassone dove si conservano i semi di segale da portare al mulino

La caloussò

Larga paletta con una corta impugnatura usata per raccogliere granaglie

Lou val

Vaglio; sorta di ampio vassoio circolare di vimini intrecciati, con un bordo rialzato a semicerchio portante due maniglie, adoperato per mondare i chicchi di segale

Lou fouërn
Il forno

Lou furgoun

Attizzatoio; bastone con cui si sistemavano nel forno i tizzoni ardenti perché lo riscaldassero in modo uniforme

Lou râcle

Tirabrace; attrezzo per rimuovere la brace nel forno, costituito da un semicerchio di ferro fissato in punta a un lungo bastone

L'eicoubas

Fruciandolo; straccio bagnato legato a un bastone usato per ripulire il piano del forno dalla cenere

La palo dâ fouërn

Pala per infornare e sfornare il pane