**Dzieża**

W sieni chałupy z Gostwicy wśród sprzętów gospodarstwa domowego stoi drewniana dzieża do zarabiania ciasta na chleb. Kształtem podobna do beczki o prostych ścianach, nieco szersza u dołu niż u góry, z dwoma uchwytami i pokrywą.

To naczynie klepkowe zrobione z jasnobrązowego drzewa iglastego, najprawdopodobniej świerkowego. Ułożone pionowo klepki mają wysokość 53 cm. Średnica dna to 56 cm, średnica wlotu - 52 cm. Klepki spięte są dwiema metalowymi obręczami, które obejmują naczynie przy górnej i dolnej krawędzi. Uchwyty zrobione z dłuższej klepki z owalną dziurą. Wystają 12 cm ponad brzeg dzieży i mają szerokość 10 cm. Okrągłe dno zrobione jest z trzech desek, podobnie jak pokrywa. Deski pokrywy spajają dwie listewki, przybite sześcioma gwoździami każda. W środkowej części łączy je poprzeczna deseczka, tworząc literę H [ha] i służąc jako uchwyt pokrywy.

Dzieża jako naczynie służące do rozczyniania, wyrabiania i wyrastania ciasta chlebowego było ważnym sprzętem w gospodarstwie. W polskich wsiach jeszcze w drugiej połowie XX wieku powszechnie wypiekano chleb. Było to typowo kobiece zajęcie. Dzieża najczęściej wykonana była z klepek dębowych (te uważane były za najlepsze), lipowych lub świerkowych, mogła mieć wieko, po bokach uchwyty, czasem nóżki. Najlepsze były stare, już wypróbowane naczynia. Gospodyni niechętnie pożyczała swoją dzieżę, zwłaszcza po zachodzie słońca, aby nie paść ofiarą uroków. Dzieża do wyrabiania ciasta miała też swoją wartość obrzędową. Podczas weselnych oczepin, czyli symbolicznego przyjęcia panny młodej do grona mężatek, sadzano pannę młodą na dzieży, obcinano jej włosy lub zmieniano uczesanie na stosowne dla mężatek, a następnie wiązano na głowie chustę czepcową. W ten sposób dziewczyna symbolicznie porzucała swój panieński stan.