## La guiche ou djetze

Petit bagnolet dans lequel on mange la laitia, ou la crème. Civilisation du gruyère, p. 79 :

Baquet à crème. Dyètsè (m.). Petit récipient en boissellerie, de forme ronde, dans lequel on met la crème fraîche pour la consommation des armaillis et de leurs visites. Les baquets plus grands sont destinés à la soupe ou au café au lait. On en connaît d'anciens faits à deux bois et à motifs décoratifs. Les dyètsè en boissellerie sont encore utilisés aujourd'hui.

Pour découvrir ce qu'était la laitia en même temps que l'alimentation générale des bergers, voir PH pp. 147 à 150.

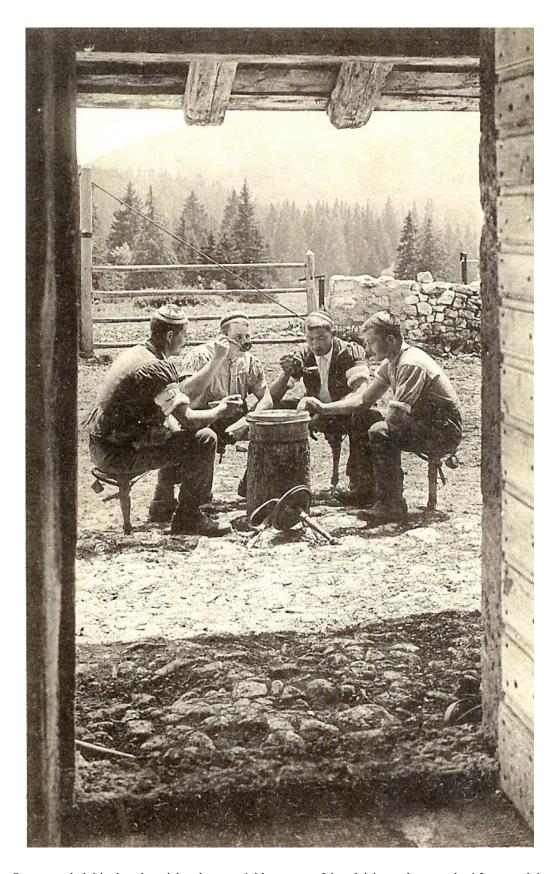
Nos souvenirs des visites du dimanche au chalet portent sur de la crème dite de baquet, c'est-à-dire levée le matin sur les bagnolets, offerte par les bergers, ce terme comprenant aussi naturellement le fromager, dans de gros bols plutôt que dans des guiches. Plus précisément des gros bols rouge avec des pois blanc, à moins que cette image ne soit celles de la vaisselle que l'on trouvait chez notre grand-mère lors du souper du soir réunissant tout le personnel de la maison. Rien de moins fiable en fait que les souvenirs!

La crème était certes odorante, passable avec du sucre, plus délectable avec des fruits des bois, néanmoins assez lourde. On en était vite rassasié. Mais telle était la coutume à laquelle on ne pouvait déroger.

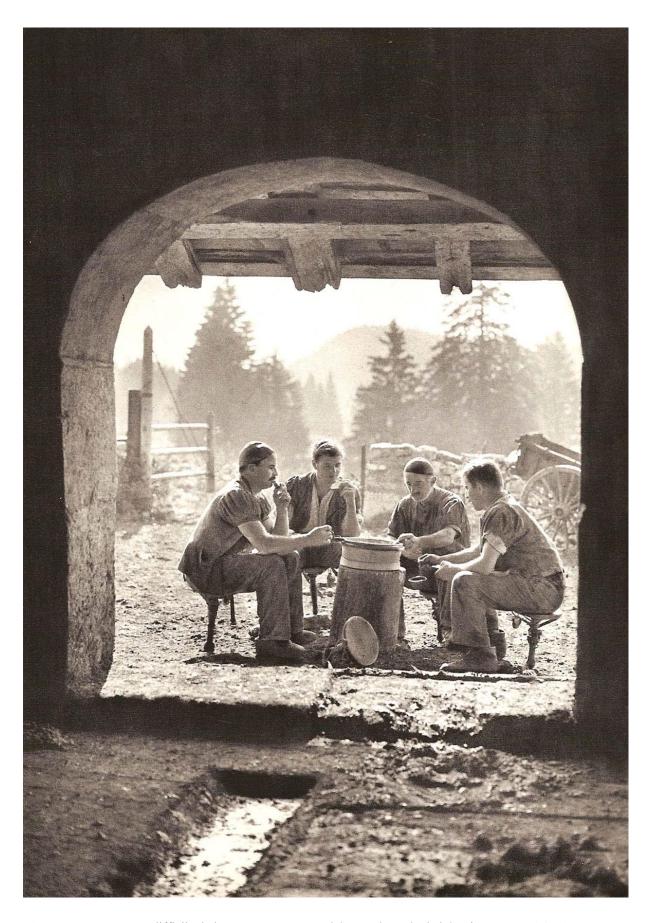
Il est aussi fort probable que nous mangions cette crème avec de simples cuillers plutôt qu'avec celles faites en bois dont il ne restait peut-être aucun exemplaire au chalet.



Bergers en train de manger la laitia, sans doute en Gruyère.



On mange la laitia dans la guiche, de toute évidence pour faire plaisir au photographe! Jura vaudois.



Idem. On n'est pas trop difficile, la bouse n'a pas encore été toute évacuée de l'écurie. Jura vaudois plutôt que les Alpes ou les Préalpes.



La guiche. Comme indiqué par CG, p. 79, ce petit bagnolet est très souvent fait de deux bois différents.



Guiche avec les cuillères à crème.