

натъ по полето и по горитѣ да събиратъ цвѣтя и зеленина за украсяване агнетата и жилищата. Отъ вечеръта момите и младите жени пълнятъ стомните съ вода и ги турятъ да преношуваатъ подъ бѣль и червенъ трендафилъ. Сутринта, щомъ станатъ, зематъ стомните, измиватъ се отъ водата имъ, за да бѫдятъ здрави, бѣли и червени. Правятъ люлки, не на сухо, а на суроно дѣрво, защото който се люлѣе на сухо — съхнялъ. Едно време всѣко колко годе заможно семейство закалало агне на тоя денъ и то мжжко. Преди да го заколятъ, обкичвали го съ цвѣтя, вараци и пр., а самото закалане е ставало съ известни обредности, като съ кръвъта му се намазвали праговете на кѫщята, мазвали сѫ децата по челата, бузите и брадлетата, на които сѫ отбелязвали кръсчета.

За ядене цѣлото домочадие е излизало на нѣкое опредѣлено място, заедно съ други домочадия, занасяли сѫ тамъ опеченото вече агне, особено изпечени хлѣбове, прѣсно сирене, вино и пр. Тукъ чакали да дойде свещенника, за да благослови трапезата, и като дойдялъ, запалияли великденски свѣщи, подавали му ржчникъ съ тамянъ, а той отчиталъ опредѣлената за случая молитва, и кадиъ трапезата. Следъ свѣршване на молитвата, до-макинътъ разрѣзвалъ или разчеквалъ агнето на парчета и давалъ на свещенника едната плешка (а нѣкога и кожата на закланото агнѣ). Следъ това отрѣзвалъ и давалъ още порѣзаница отъ хлѣбъ на свещенника, заедно съ парче сирене. Като приbere това въ специална предназначена торба, свещенникътъ зима плоската съ виното, благославя, пие, закусва, следъ което минава да върши сѫщото по-нататъкъ. Когато той отмине, тогава започва здраво едене и пиене, което трае заедно съ други веселби до късно. Имало е обичай презъ това време да се кладатъ и прескачатъ огньове. Сега такива общи трапези почти че не се ставатъ и празненството става посемейно.

Сѫществува обичай на Гергьовдень хората да се теглятъ, за да видятъ колко сѫ наддали или отпаднали презъ миналата година, по което сѫдятъ за здравословното си състояние. Теглянето е ставало едно време съ кантари, окачвани непремѣнно на суроно дѣрво, а не на сухо.