

горно Лако, защото се намира сравнително по-нагоре. Въ конструктивно отношение по-интересно е горното Лако. Резервоарът на чешмата е солидно засводена квадратна постройка с вмѣстимост 50—60 кубика. Основата е 4 на 5 м. и висока около 4 м. Предната част на чешмата, гдето има 4 или 5 голѣми каменни корита, е сѣщо засводена съ дълбокъ сводъ отъ 4—5 м. Разликата между горното и долното Лако е, че последното нѣма отпредъ такъвъ дълбокъ сводъ, но водата е еднаква и много студена.

Въ дефилето на горното Лако, по което се издигатъ въ цѣлата му дължина доста високи скали, на разстояние стотина метра отъ чешмата нагоре, има въ скалитѣ единъ високъ, но не твърде широкъ входъ, водещъ въ много дълбока навътре пещера, наречена Калугерова дупка, като жилище може би на отшелникъ. Тази пещера заслужава да бѣде изучена.

И въ тѣзи именно мѣстности бѣха нашитѣ най-чести и най-любими разходки. Въ това бѣха и забавленията ни, а сѣщо въ игритѣ на топка, гушка, клечо, клендза, гоненица, ходене съ кокили, пушане хвърчила и игра на орѣхи.

Гроздоберъ

Най-голѣмата ни радость бѣше гроздоберътъ. Той всѣкога се започваше точно въ единъ и сѣщъ день — Кръстовдень, на 27 септемврий. Тогава ученицитѣ се разпущаха за 10—15 дни, докато се обератъ лозята. Почти всѣки арбанасчинъ имаше по нѣколко декара лозя. Ние имахме петъ лозя, отъ които дветѣ бѣха много голѣми. Тѣ бѣха на петъ различни мѣстности: Камъка, Владиковата чешма, Шамако и пр., и това бѣ по съображения, види се, да не бѣде убито всичко отъ градобитнина. Срещу Кръстовдень идваха всѣка година отъ околнитѣ села момичета, берачки на грозде, а сѣщо и мѣже съ товарни коне за носене гроздето съ футии отъ лозето въ кѣщи. Помня, че баща ми ще излѣзе да пазари 10—15 берачки и 5—6 мѣже съ товарни коне, наречени кираджии. На всѣка берачка се даваше кошница и малко косерче, специално за рѣзане гроздето. Най-първо ще се избере най-хубавото грозде, наречено отборъ, за зимата. Него го закачваме въ тъмни помѣщения или го нареждахме по тавана. Още въ първия день отъ най-избистрената шера — гроздовъ сокъ, се правѣше два вида каша: едната отъ обикновена шера, а другата съ шера пресѣчена съ бѣла прѣстъ или пепель. Сладката каша отъ пресѣчената шера се правѣше съ нишеста, която се приготвяваше специално преди гроздоберъ. Съ шерата се правѣха и други сладки нѣща и непременно отъ всичко ще се изпрати на учителя и на нѣкои познати и сродници. За зимата се приготвяваха шебени (балъ-соджукъ) съ орѣхи, маджунъ (петмезъ) съ тикви или съ размѣсени различни сушени плодове, както и грозденица и пр.

Шерата се наливаше въ голѣми бѣчви, въ които, за да бждатъ измити, влизаше нѣкое момче. Помня, че баща ми правѣше въ отдѣлни малки бѣчви пелинъ и сладко варено вино, наречено хардалие, понеже му се поставяше въ малка торбичка синапъ и хрѣнъ.

Докато трае гроздоберътъ, всѣка вечеръ имаше весели забави. Щомъ се завърнатъ берачитѣ и се навечерятъ, ще почнатъ пѣсни, хора и други игри. Всѣкога между мжжетѣ се вземаше нѣкой, който да знае да свири на нѣкой инструментъ. Една обща радость имаше въ кѣщи. Най-забавното бѣ, когато ще се напѣватъ и теглятъ прѣстенитѣ за предричане бждещето. Берачитѣ и всички участващи въ забавата