

me qira dyke paguar 3 - 4 barë kollomboq (300-400 kile) për 4 pendë që. Toka që s' është e plehruar nuk u prushon shumë dhe kjo ngjet më shumicën e shtëpive të cilat s' kanë bagëti të shumëta dhe naturisht edhe pleh. Në të këtilla rrasa munt të marin nonj'a 5 - 6 killë misër për një killë.

Mirdita nuk mbjell pe tërë llojt e drithrave nga shkaku se duhet dhë i mirë e i majmë. Misri mbillet pa përjashtim — vetëm ke prifti edhe në një tjetër shtëpi kemi gjetur bukë pe gruri — dhe, me qënë se familjet në këtë vënt kanë shumë anëtarë, jo vetëm që nuk tepëron për të dalë në pazar, po edhe shumë herë nuk mjafton për nevojat shtëpiake. Të mbjellit bëhet nga Prilli edhe të korrurit nga Vjeshta.

Kudo që vinim na ankoheshin për të mos paturit e ujit në Gusht. "Nuk kena vad," thoshin, "Edhe kollomboqi si asht rrit vjen e thahet dhe bie në tokë." I lumtur është ay njeri që bën bukën e motit.

Në disa vënde munt të bëheshin patatet fort mirë mirëpo, kur u flisnim mi këtë çestje, na përgjigjeshin me këtë mënyrë: "S'e kena bâ no'i herë; s' ina mësu me hangër kartollat; s' e kena zanat me mbjell kartolla."

Siç e kini parë edhe në një tjetër vënt, një bashtulkë përdoret për të mbjellë duhan, lakra, qepë, purrij, specat, domate e të tjera zarzavate,