

Janko Kersnik:

TESTAMENT

Poroka se je imela vršiti v ponedeljek. Poslednjo noč, katero je prebila Metka na domu svojih rediteljev, je Gotard zopet potrkal na njeno okno.

Pomolela mu je obe roki skozi omrežje.

"Kaj boš — Gotard?" je hitela. "Drugace ne more biti — oh, pa mi je vendar tako hudo!"

"Jaz imam tu neki list", reče Gotard, "neko pismo, katero mi je dal Omahnetov Tomaž in ki se tiče tebe, kakor mi je rekel!"

"Mene?" se začudi deklica. "Mene?" se začudi deklica.

"Kaj hočem z njim? Midva ne znava brata. Jutri pojdem na Vranjsko vprašat k sodišču — najbližje je; tukaj ni nikomur zaupati."

"Jutri?"

"Vrnem se o pravem času! Da bi Tomaž mogel govoriti — on ve, kaj je tu notri, a sedaj ta nesreča!"

"In kaj je rekel Tomaž?"

"Da bo list končal Topolščaka."

"Oh, pojdi, pojdi takoj na Vranjsko!"

Zazdelo se je obema, da jima že sije zvezda vesele nade.

Ločila sta se kmalu in danes brez solza in brez joka.

Ko so zjutraj pri Bernotu naprezali vozove in so sedali svatje nanje — kajti glavni shod je bil pri Topolščaku in poroka je bila napovedana v St. Ožboltu, ker v St. Gotardu niso imeli duhovnika — ni bilo Bernotovega Gotarda nikjer. Stari se je dolgo hudoval, a naposled je ukazal pognati.

Topolščakovi svatje so že čakali. Bilo jih je mnogo in popotnica, katero so pili in zauživali pred odhodom v cerkev, je bila obilna. Vino je že teklo po mizah. St. Gotardčane je pozdravil glasen vik in krik; morali so raz voze in sesti k drugim v veži in pred hiš pod lipi. Zgoraj v hiši pa je bil prostor za svatovanje po poroki.

Topolščak je bil jako skrben in je pazil, da ničesar ni manjkalo. Hodil je od enega do drugega, kakor bi ne bil on sam glavna oseba, namreč ženin,

nego le vljuden krčmar, ki gosti tuje svate za dober račun. A pogledoval je večkrat nekako nemirno na debelo uro, ki jo je nosil ob težki srebrni verižici, ter potem pozival druge, da bo treba odriniti. Mudilo se je možu in navdajala ga je neka skrivna skrb, da bi v zadnjem trenutku utegnili še vse izpodelteti. Tudi mu je bilo sila neprijetno, ker med prišleci ni ugledal Bernotovega Gotarda. Njegov sin Andrej, mlad, šibek dijak, je bil tu in je pohajal med svati; nihče ni mogel reči, ali je vesel očetove ženitve ali ne.

Ko je Miklavž vnovič stopil iz veže na dvor, hoteč opozoriti starešino, da čas poteka, ga je nekdo potipal po rami; ozrši se ugleda ženin poleg sebe v neprijetni lokavi smehljaj raztegnjeno lice — Klandrovo.

"Kaj hočeš tu danes?" je vprašal nejevoljno.

"Vem, da me nisi vesel in da me nisi vabil! Ali v gosti sem vendarle prišel! Tvoj denar ima malo teka, lačen in žejen sem in danes bo tu prilika zamujeno popraviti! Nič se me ne sramuj, Topolščak, saj ne bom sedel med svate, če me ne boš klical; tu dol v veži bom ostal! Če me pa gori pokličeš — he, he, bom pa tudi ubogal — he, he!"

Ženin ni odgovoril nič, a pogled, s katerim je premeril razcapanega mešetarja, je govoril tem jasneje, pa Klandru le na veselje.

"Lej ga no, kaj me boš snedel, kaj li?" se je rogal skoro na glas.

"V vežo sedi!" sedi!" je velel krčmar, ki je komaj dušil jezo in skrb.

Oni se je zlobno namuznil, a je vendar molče ubogal.

V tem je vso pozornost zunaj sedečih svatov zbudil voz, ki je prihajal od dolenje strani in je zavil na Topolščakovo dvorišče. Vsem močnem znani gospodje so stopali z njega, debeli okrajni sodnik z zdravnikom in pisarjem.

Miklavž jim je hitel naproti, a čim bližje jim je prihajal, tem bolj mu je zastajal korak.

"Kaj ko bi bili prišli zaradi Tomaža?"

"Oh, ženite se, gospod Topolščak", je klical sodnik, to je lepo! Nerodno smo prišli, pa saj ne boste zamerili starim znanjem; pot smo imeli, nujno pot in ni drugače, da se tu okrepčamo!"

Krčmar je pritrjeval, kako ga veseli ta prihod.

"I, kaj ste pa vendar imeli — gospodje?" je vprašal naposled, kajti ni si mogel kaj, da ne bi tega znil.

"Oh, neumnost, neumnost, nesreča! Tisti vaš Tomaž. Zvedeli smo, da so ga našli ubitega — ali kaj, in morali smo sem. Toda sedaj smo videli, da je le nesreča — nesreča! Pa uradne reči, — gospod Topolščak, te so prve in zato smo morali semkaj. Sedaj bomo pa pisali — da ni

nič! In potem odrinemo, danes vas je preveč in ne smemo vas motiti."

"Oh, zakaj? Ne, ne, danes morate pri nas ostati, gospod sodnik!" je silil starešina, ki je pristopil, in tudi stari Bernot se je oglašal. Miklavžu pa so le zvenele po ušesih sodnikove besede: "da ni nič, prav nič, — le nesreča!"

"Bomo videli, Najprej pa uradno, to je prvo! Gospod doktor, vi boste narekovali zapisnik!"

Zdravnik je odšel s pisarjem v hišo, sodnik pa je ostal med svati. Krčmar je onima odprl prazno sobo v gornjem delu hiše, potem je pa postal nekoliko trenutkov. tiščal roki v žepu in zažvižgal nekoliko potihoma pred se.

"S Tomažem gre dobro! Tudi če okreva, mu ne bo nihče verjel. Pijan je bil in padel je po stopnicah! Vendar ta — testament! Kaj ko bi ne stalo v njem to, kar mu je povedal oni tujec?"

Miklavž res še ni bil prečital onega uplenjenega pisma. Zaklenil ga je bil v omaro, ali dotaknil se ga ni; do danes je bil uverjen, da je tujec tedaj govoril resnico, in nek čuden, skrivni stud mu je branil vzeti ga zopet v roke in čitati. A sedaj je vendar hitel ponje in ga razganil. Tu je v istini stalo, da deduje Metka vse tujčevu imetje.

"Torej, vendar, vendar!" je šepetal Miklavž zadovoljno. Ali lotila se ga je bila druga skrb.

"Kaj ko bi to ne bilo veljavno?"

Mrzel pot mu je lezel po čelu. Toda v tem je že udaril s pestjo ob omaro ter dejal polglasno: "Sodnika povprašam; danes je prilika!"

Malo hipov pozneje je bil že s sodnikom v svoji sobi in ta je čital tujčev testament. Storil je rad to uslugo Miklavžu, saj mu je ta dvojno vračal.

"Bernotova Metka bo podedovala vse imetje tega moža — tako stoji tu zapisano", je dejal sodnik, prečitavši prve vrstice. "Hej, prijatelj, ali je bil to oni

tujec, ki je pri vas umrl?"

"Seveda, sedaj šele sem našel ta papir. Iz tiste suknje je moral pasti; — saj mi je pravil tujec, da ima testament v suknji!" je hitel Miklavž.

"Čudno, čudno!" je godrnjal sodnik; "pa — stojte — aha!" vzklikne preobrnivši prvi list pole, na katero je bila zapisana oporoka. "To ni pravi testament — haha — kdo pa vas ima za norca — to je le izpisek, izpisek, izpisek — prepis, ki ni črvicega oreha vredni! Kje pa je pravo pismo?"

"Ka-aj? Izpisek?" je jecal Miklavž, bled kakor stena, na katero se je nehote naslonil.



V BLAG SPOMIN

PRVE O-LETNICE SMRTI NAŠE
PREDRAGE MATERE

Josephine Slama

ki je preminula 5. junija 1973

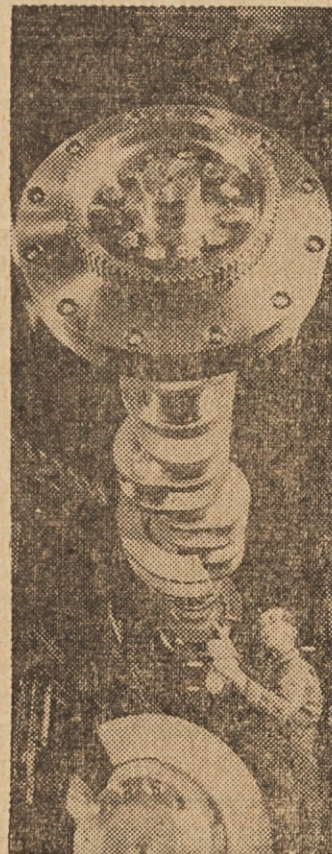
Minilo je že leto dni, odkar Te groba tema krije, a Tvoj spomin še zdaj živi, iz večnosti ljubeče sije!

Zalujoci:

Anton, Rudolph, John, sinovi

Josephine Paliwoda, hčer

Cleveland, O. 6. junija 1974.

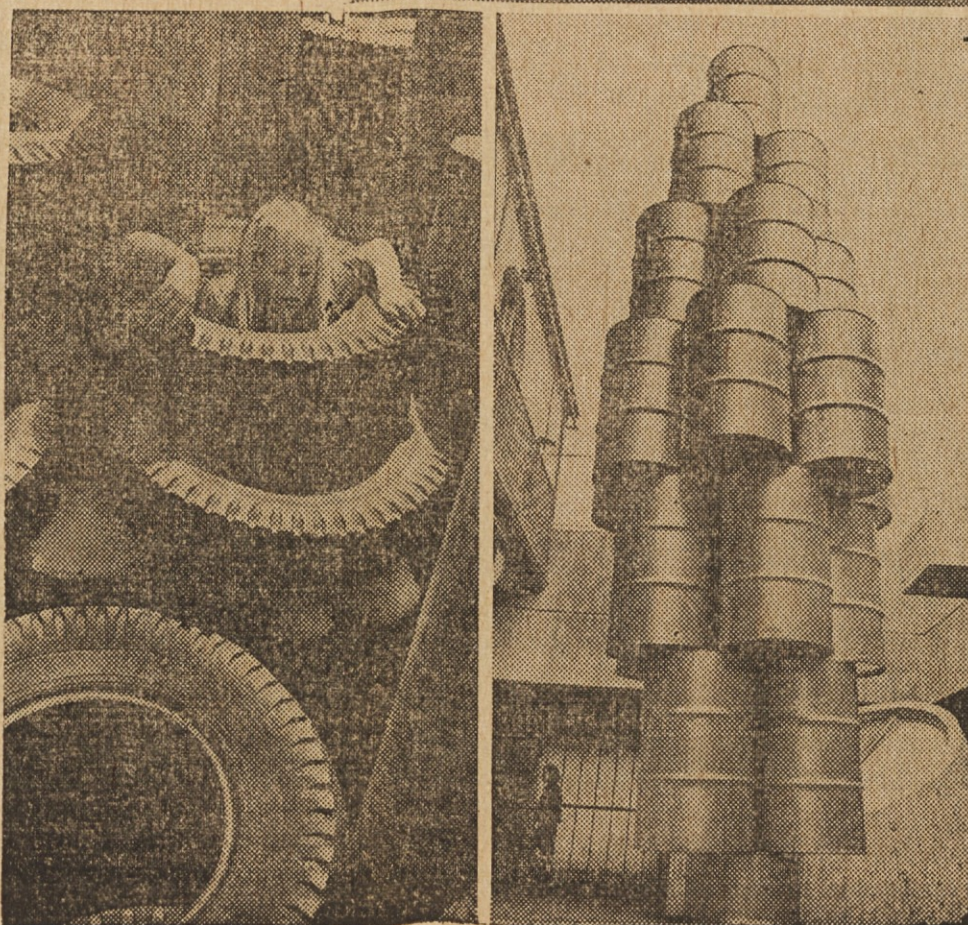


ZA ISKANJE OLJA — Pri iskanju olja pe treba vrtati vedno globlje in globlje. Za to so potrebni močnejši stroji in naprave. Na sliki vidimo del močnega gonilne osi za svedre vrtalnega stolpa pri sestavljanju v White Motor Corp. tovarni v Auburn, N.Y.

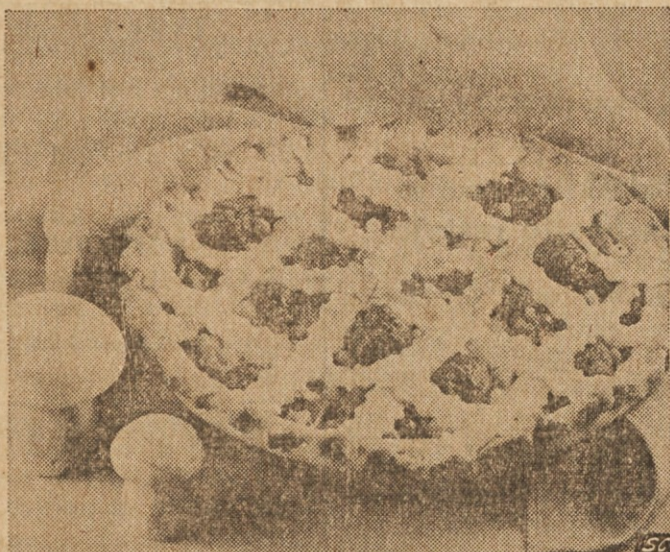
Zgodaj sta začela, ni pa gotovo, če bosta vztrajala

Umetniške zamisli študentov v San Francisco Art Institute v Kaliforniji

Slika na desni predstavlja fakirja na željbi postelji, spodnja na levi je sestavljena iz rabljenih gum in odžaganih telefonskih drogov, ona na desni pa naj bi bila "Spomenik energetski krizi".



Lattice-Topped Meatball Dinner Pie



A peek-a-boo crust lets the children sneak a look while Lattice-Topped Meatball Dinner Pie bubbles its way done. Their wonderment will last as they taste the frozen mixed vegetables, mushroom soup and ground beef. Quick or, old fashioned oats stretch the one-dish-meal so they can enjoy it often. Only the cook will know that the golden brown crust, so flaky and tender, began with a pie crust mix that's quick and easy.

LATTICE-TOPPED MEATBALL DINNER PIE

Makes 6 servings

Meatballs:
1 lb. ground beef
2/3 cup quick or old fashioned oats, uncooked
1 teaspoon salt
1/4 teaspoon pepper
1/4 teaspoon thyme
1/4 cup milk
1 egg, beaten
One 10-oz. pkg. Flako Pie Crust Mix
One 10-oz. pkg. frozen mixed vegetables, cooked and drained
One 10 3/4-oz. can condensed cream of mushroom soup

Heat oven to hot (400°F.). For meatballs, combine all ingredients. Shape to form 4 dozen small meatballs. Brown meatballs in small amount of vegetable oil in a skillet; drain.

Prepare pie crust mix according to package directions. Form into ball. (If too dry, add a little more water.) Divide dough into two equal parts. Roll out half of dough on lightly floured board or canvas to form 13-inch circle. Fit loosely into 9-inch pie plate; trim. Fill with meatball filling made by combining meatballs, vegetables and mushroom soup.

Roll remaining dough to form 12x9-inch rectangle. Cut into 1/2-inch strips. Lay half the strips across filling; weave remaining strips over and under these; trim. Turn edges under and flute. Bake in preheated oven (400°F.) about 30 to 35 minutes or until top is evenly browned and filling is bubbly.

EUCLID POULTRY

V zalogi imamo vedno očiščene piščance, na kose zrezane, polnoma sveža jajca ter vseh vrst perutnino. Pridite in si izberite!

HOWARD BAKER

549 East 185 Street, Euclid

531-8187

NAROCITE SVOJIM DOBRIM OCETOM

AMERIŠKO DOMOVINO

KOT DARILO ZA

Očetovski dan

dne 16. junija 1974

Naročite telefonično: 431-3628

Naročite pismeno:

Ameriška Domovina
6117 St. Clair Ave.
Cleveland, Ohio 44103

Prosim, da pošiljate Ameriško Domovino kot moje darilo za Očetovski dan na sledeči naslov:

Za to darilo pošiljam znesek \$

Moje ime in naslov:



Ženini in neveste!

Naša slovenska unijska tiskarna Vam tiska krasna poročna vabila po jako zmerni ceni.

Pridite k nam in si izberite vzorec papirja in črk.

Ameriška Domovina

6117 St. Clair Avenue

431-0628



OBA ZADOVOLJNA — Slon v cirkusu Barnum & Bailey and Ringling Brothers v New Yorku je zgleda kar zadovoljen s klovnom, ki "se zvija" ob njem.