

# AUSZTRÁLIAI KISUJSÁG

HUNGARIAN MONTHLY NEWSPAPER

8. évfolyam 1. szám -HAVI TÁRSADALMI FOLYÓIRAT- Jan. és Feb. 1998 \$1

REGISTERED BY AUSTRALIA POST - PUBLICATION PP No. 349181/ 00666

**NYÁRI KIADÁS - 20 oldal...**

**IRÁNY A 2000 FELÉ....**

II. János Pál pápa a 2000. esztendő t szent évvé nyilvánította, és arra hívta fel a világ népeit, hogy a világgazdaság kialakulását úgy segítsék elő, hogy az igazságosan és felebaráti megértés jegyében történjen.

Ez az átalakulási folyamat ami terjedőben van a világon ne teygen kivételt népek, csoportok és egyéni vagy személyi érdekeltségek között.

A föld lakosságának száma jelenleg kb. 6 milliárd és napról napra több mint több híranyag, tájékoztatás és tudósítás érkezik az emberiségről számunkra a föld minden részéről. A technika és a távközlés fejlődése teljesen megváltoztatják az emberiség életformáját. Soha ilyen kicsi a Föld nem volt még, távolságok, határok eltűnnek, és csak az ember globális létezése látható kristály tisztán.

Tudósaink hat jelentős "tárgyat" sorolnak fel, ami majd legjobban befolyásolja a Föld létezését, és a rajta való életet a következő millenniumban. Minden téma, az elmúlt 1000 év tapasztalatain és statisztikai adatain épül fel, és hihetetlen változásokat jósol. Ez a hat tárgykör a

következő: 1. A fizikai változások a Föld felszínén és a körülötte levő levegőrétegben. 2. Az emberi népesedés kérdése. 3. Az élettani újdonságok és változatosságok befolyása. 4. Az emberek kulturális elemeinek változása. 5. A tudomány és fejlődése. 6. Kutatások, a száraz földön, tengerben és az űrben.

Mind a hat tárgykör erősen befolyásolja majd "globális" életünket a közeljövőben és az elkövetkező idők folyamán.

Mindenki kötelessége tehát, hogy tanuljon globálisan gondolkozni. Megérteni és elősegíteni az emberiség további boldogulását.

Mi magyarok, teljes mértékben érezzük a globalitás hatását, hiszen nincs a világon olyan g, földrész vagy ország ahol ne élne magyar ember. Összetartásunkkal és egymáson való segítségünkkel kell biztosítanunk mindannyiunk boldogulását.

Ha minden magyar csak egy kicsit tesz ennek érdekében, boldogan nézünk a pápa által szenté nyilvánított 2000 felé....

Szeverényi László

**1998. Január 1.****Részletek a Queensland-i 4EB Rádió Magyar nyelvű műsorából:**

Boldog Új Évet kívánok 1998 január 1-én. Elbocsátottuk jó szívvel az 1997-es évet és felejtjük el neki, ha volt minden rosszat, minden kellemetlenségét, és csak a szépre emlékezünk. Már csak azért is mert, - ahogy mondják - minden rosszban van valami jó, ha más nem mert elmúlik, mint hogy minden jóban van valami rossz, - például az, hogy nem tart örökké.

Persze, hogy milyen volt a tavalyi év mérlege az ki ki maga tudja eldönteni, s hogy a világnak milyen volt annak talán csak ezután fog kiderülni, persze az a legvalószínűbb, hogy ilyen is volt, olyan is, - volt benne jó is rossz is. Ám hagyjuk a mérleg készítését, és hagy köszöntsem sok szeretettel az év első műsorában kedves hallgatóinkat, kívánva sikereket de főleg egészségben, gazdag nagyon boldog és szerencsés új esztendőt.

Minden nép életében vannak ünnepi szokások, varázs erejűnek hitt babonák, amelyek rendszerint egy-egy naptári dátumhoz téli vagy nyári napforduláshoz, egyszóval valamely jeles naphoz fűződnek. Sok közöttük az ősi hagyatékek, de ugyan annyi az idegen átvétel a kereszténység hatása és a gazdasági munkákat irányító időjárási tapasztalat.

A magyar nép gazdag hagyomány világából sorolunk fel itt néhány jeles naphoz fűződő szokást, -csíziót- amelyek egy része még elevenen él nem csak faluhelyen hanem a városokban is. Másik része átalakult, módosult csak az öregek emlékezete őrzi. Reméljük, hogy hallgatóink - ha nem is mindre - de legtöbbször még emlékeznek.

Előljáróban még csak annyit, hogy a régi magyar felfogás szerint a nap a nap szálltával kezdődik és a következő alkonyatkor ér véget. Ezért tehát az évet nem az új napjáról kezdjük, mert ez a jeles nap Szilveszter estéjén kezdődik. Január elseje az év kezdet ősidők óta minden néphiedelem világában jelképesen elválasztja egymástól a régit és az újat.

Az új esztendőre pedig igyekeznek szerencsét varázsolni, a rosszat a bajt elűzni. Ma már a túlzásba vitt éjféltrombitálás, zajkeltés ennek a hiedelemnek eltorzult maradványa. Erdélyben az első éjféltrombitálás előtt, székre vagy asztalra állnak az emberek, markukban pénzt szorongatnak, az utolsó óra ütésre leugranak a földre, - vagyis - pénzzel ugranak bele az új évbe, melyet ettől gazdagnak remélnék. Néhány helyen új-év napján fiatal legény idős embert korbácsol végig a falun, ami azt jelképezi, hogy az új évtől valami újat, jobbat várnak.

Arra is ügyelni kell, hogy mit eszik az ember új-év napján. A tiltott ételek között szerepel a hal, hiszen

azzal elúszik az ember szerencséje, a tyúk mert hátra felé, elkaparja a szerencsét. Viszont malacot vagy disznót enni kell, ez szokásos étel, mert a malac előre túr, és kincset túr ki annak aki megeszi.

Január a vízöntők hava a Cáduszi-papok már legalább 6000 éve figyelték az eget. A nap pályáját 12 részre osztották mindegyiket a mögöttük látszó csillagképről nevezték el. Ez a "Zodiális" vagy állat öv. Később minden nép a maga mitológiája szerint adott nevet a csillagképeknek, vagy a saját nyelvükre fordították le a Cáduszi szót. Vízöntő, ifjú aki korsójából vizet önt, - a víz az élet az örök megújulás allegóriája. A vízöntő havának januárt nevezik és, januárban adódnak az időjósok mondásai is ősrégi idők óta: "enyhe január - viharos tavasz és nyár..." vagy "ha január sok esőt kap, májusban is lesz jégcsap" és "hideg január gazdag aratást ígér" valamint "ha meleg van januárban, elmerül a gazda a kárban, de ha jön az új év hóval, bővelkedünk minden jóban" és "januárban ha sok a felhő, a tavasz is esővel jő..."

A Rádió vezetősége Arany János köszöntőjével kíván minden kedves magyar honfitársunknak egy nagyon boldog, egészségben gazdag új esztendőt;

Az új évet kell megénekelnem  
Hálálkodva ahogy illik, poharam emelem  
Hisz' mit kívánok még, ily áldott időben  
Adjon Isten ami nincs, ez új esztendőben.

Kívül belül maradjon békében az ország  
A vásárra menőket sehol ki ne fosszak  
Béke legyen a háznál és a szív medrébe  
Adjon Isten ami nincs, ez új esztendőben.

Zene - bona babona, huza vona vesszen,  
Vissza vonás, levonás minket ne eposszen.  
Legyen egység, türelem, hit a jövőben  
Adjon Isten ami nincs, ez új esztendőben.



A műsort összeállította Gárdonyi Lili, a 4EB Queensland-i Magyar Rádió Munkatársa.

Mi is viszont kívánunk Boldog Új Évet, és további jó munkát.



## BAROSS GÁBOR

a "vasminiszter" vonatai..

1998: Baross Gábor emlékévé.



Baross Gábor szobra a Keleti-pályaudvarnál

**"Minden állampolgár annyit ér.  
amennyit a köz javára tesz."  
(Baross Gábor)**

1998-ban százötven esztendeje, hogy a hajdani magyar közlekedési miniszter született. Baross Gábor üstökös volt. 1848 június 6-án született Trencsén megyében, Pruzsinán. Léván, Győrben és Esztergomban tanult, majd 1867-ben Pestre költözött, jogot végzett az egyetemen. Önkéntesként egy éves katonai szolgálatot teljesített. Később megyei aljegyző lett. 25 éves korában lapot szerkesztett. Két évvel később, országgyűlési képviselő. Huszonhét évesen ő a magyar országgyűlés legifjabb tagja.

1882-ben külföldi tanulmányútja során járt Párizsban, Münchenben, Berlinben és Nyugat-Európa más városaiban. 35 éves korában a közlekedési minisztérium államtitkárának nevezi ki a király, majd 1886-ban miniszter lesz. Vasakarat jellemzi, gróf Széchenyi István szellemében tevékenykedik. Fejleszti a vasút-hálózatot, a hajózást. letcéljának tekinti a Vaskapu szabályozását és a fiúmei kikötő kiépítését. Betegen és lázasan is, orvosi tanács ellenére, helyszíni szemlén ellenőrzi a Vaskapunál folyó munkálatokat. Amikor visszatér Pestre ágynak dől. Megoperálják, de mér nem segít rajta a műtét. 1892-ben, élete derekán

távozik az élők sorából. Kossuth Lajos temetése óta Pest nem látott olyan gyászmenetet, mint amilyen Baross Gáboré volt.

1998 a "vasminiszter" emlékévé. Számtalan eseményt rendeznek ennek érdekében, bélyeget ad ki a Magyar Posta, a diákok vetélkedőkön bizonyíthatják, mit tudnak életművéből, díszes táblákat helyeznek el a róla elnevezett utcákon, tereken, megkoszorúzzák a budapesti Keleti pályaudvar melletti szobrát. Könyv jelent meg a múlt század második felének korszakalkotó államférfiról. Az előszót dr. Baross Dénes írta.

fáradhatatlanul tevékenykedik azért, hogy főleg a mai fiatalok tudják meg, hogy a hazafias érzés milyen munkabírásra ösztönözhet. A kötet szerzői: Eperjesi László, Frisnyák Zsuzsa, Kaján Imre, Kovács Gergelyné és Szulovszky János. rdemes a kötetből egy részletet idézni. Tanulságos lehet az utókor számára. Milyen is egy előrelátó államférfi, aki nem kíméli erejét, ha a nemzet ügyei forognak kockán.

Molnár Károly.

### MAGYARORSZÁGRA UTAZIK?

Valutaváltás és Jegyiroda Budapesten.

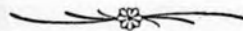
Kedvezményes árfolyam. Ausztrál és amerikai dollár, angol Font, német Márka vagy más valutáknál.

Extra bonus. - Színház és Koncert - turistajegyek. -

TREASURE CHANGE LTD.

1053 Budapest, Múzeum körút 9.

Telefon: (361) 117-4041



### JETARIA TRAVEL

Licence No. 31884 3188

43 Ross St. TOORAK



**Minden utazási ügyben forduljon  
bizalommal Koltai Zsuzsához**

Egyéni és csoportos utak szervezése Magyarországra  
vagy a világ bármely tájára

**Nem bánja meg ,ha velünk jön!**

**Kedvezményes árak LAUDA és ALITALIA  
Légitársaságokkal.**

Magyarországon olcsó szállásbiztosítás, üdültetés  
a Zalakarosi Termálfürdőben.

Érdeklődés: 9827-1800 és 9803-4372 telefonokon.

# Ausztrál EMU-ból Magyar EMU

Dr Szalontai Éva jelenti Magyarországról.

Nagysikerű volt az 1997 végén megrendezett EMU/ Strucc termékbemutató a Magyar Sajtó Házában. Zsúfolásig megtelt a Mikszáth-terem, ahol a sajtótájékoztató volt..

Adonyi Vizi István igen fimon "magyaros" emuételeket varázsolt a kedves vendégség elé, és a **ételrecepteket mellékelve** kívánt jó étvágyat mindenkinek. A Mogyoródról hozott borokkal teljes volt a siker.....

De kezdjük az elején.....

Egy kis idővel ezelőtt ez a jelentés jött Magyarországról:

Sokáig úgy tudtuk Magyarországon, hogy az EMU, a struccokhoz hasonló, nagy madár a Föld második legnagyobb madara, a kazuárfélék családjából, csak Ausztráliában található. Tudtuk, hogy szárnyaik teljesen visszafejlődtek, hogy erős izmos lábuk, három erős körömmel felfegyverzett ujjban végződik, hogy combjaik tollasak. Hogy húruk és tojásuk ízletes, hogy tollzatukat, bőrüket eredményesen hasznosítják. Tudtuk, hogy a fogságot és az éghajlati változásokat is jól bírják. Példa erre már Canada és Svédország is. Ausztráliában emufarmokat járva, ausztrál szakirodalmat olvasva mindezt megerősítve tapasztaltam. Sőt ottjártamkor az ausztrál kormány kifejezetten szorgalmazta az emufarmok létesítését. Még a birkatenyésztés elé is helyezte. Különösen az akkori idők nagy szárazsága, sok tüzesete miatt. Ugyanis az EMU igénytelenebb, mint a birka, takarmányozása is olcsóbb. ( Az EMU talpa puha, a birka éles körmeivel az elszáradt, felégetett fűcsomókat is kitepi.) Az EMU-t mint sokoldalú haszonállatot ajánlotta tenyésztésre az ausztrál agrárügyi minisztérium.

Mindezt már tudtuk Magyarországon, de azt nem tudtuk, hogy az ausztrál EMU-ból magyar EMU is lehet. Most már tudjuk. Ugyanis egyre szaporodnak már Magyarországon az emutenyésztők és az emutenyésztés után érdeklődők száma. Sőt már megalakult a Magyar Strucc- és Emutenyésztők Szövetsége a Magyar Agrárkamara segítségével. Ezen belül Emuszekció alakult, amely az EMU sajátos karakterjegyeivel, az emutenyésztés sajátos céljaival foglalkozik, szorosan együtt működve a Szövetséggel.

Az Emuszekció tevékenységi köre (kihangsúlyozva az EMU sajátos karakterjegyeit):

- nemzetközi szakirodalom felkutatása,
- nemzetközi kapcsolatok kialakítása,
- piackeresés,
- reklámozás,
- az új eredmények kutatása, adaptálása,
- a fontos adatok nyilvántartása,
- tapasztalatcsere, programok szervezése,
- tenyésztői, orvosi, egészségügyi segítség,
- a legjobb technológiák kidolgozása.

Az Emuszekció vezetőségében dolgoznak: Dr. Szalontai Éva és Dr. Balogh Sádor mint társelnökök.

A canadai tapasztalatok szerint az EMU a hidegebb éghajlathoz is jól alkalmazkodik. Canadából Jake és Marie Wieler emufarmja, "Emu Farming in Manito" könyve, és gazdag tapasztalatai ismertek. Sokat segített a magyar emutenyésztésben a legnagyobb ausztrál emuszövetség és elnöke Mr. Neil Russell tanácsaival és szakkönyveivel, "How to Farm Emus in Queensland" címmel. A magyar tenyésztők előtt ismert még a "Handledningi Emuuppöföndning" svéd nyelvű és a "The Emu Farmer's Handbook" Miannaar szerzőtől.

Magyarországon az első emufarmer Gradwohl János volt, aki családjával együtt kísérlet képen 100 négyzet-ölnyi kis területen kezdett EMU-t tenyésztetni. Példáját követve, több magyar gazdaságban elkezdtek az emutenyésztést, és fejlesztik tovább annak minden tevékenységi ágát.

**És itt az EMU amely most lépett be először az ismeretlenség homályából a magyar konyhába...**



**EMU ÉTELEK és a hozzájuk ajánlott BOROK**

az adonyi Vizi- tanyáról

**Autós Tanya Restaurant**

Adony, 6.sz.Főút 57-es km.

dr.Szilágyi Zsolt pincészetéből

2146 Mogyorósd, Somlósi ut.36.

**Emu-raguleves**

**Ned Kelly kedvence** ----- Fél édes Kékfrankos

**Emu-paprikás** ----- Mogyoród Vére

**Ausztrál Emutál** ----- Cabernet Sauvignon és  
Zöld Veltelini

**Emu-raguleves Autós tanya módra.**

Hozzávalók: 30 dkg. emuhús (fele lehet csontos is, pl. nyak), 20 dkg. friss gomba (champion), 10 dkg. zöldborsó, 2 dl. tejföl, 1 fej vöröshagyma, 2 db. citrom, egész és őrölt bors, só, tárkony.

Az apró kockára vágott vöröshagymát olajon üvegesre lepírtjük, hozzáadjuk a kockára vágott zöldséget, sárgarépát, zöldborsót és gombát (champion) Mindezt fedő alatt puhára pároljuk, lisztel megszórjuk, (sűrítjük) majd 3 liter vízzel főlengedjük. Sóval, borssal (egész és őrölt), tárkonnyal és citrommal ízesítjük.

Tálaláskor citromlével elkevert tejjel és citromkarikával díszítjük. Betétnek csipetkét teszünk bele.

**Ned Kelly kedvence Autós tanya módra.**

Hozzávalók: 1.20 kg. emuhús, 30 dkg. füstölt juhsajt, 30 dkg. ananász kocka, étolaj, só, bors, babérlevél, eukaliptusz levél.

A szeletekre vágott emuhúst (combot) kiverjük, sózzuk, mustárral, fekete őröltborssal, babérlevéllel ízesítjük, 2-3 napig pácoljuk.

A pácolt húsokat forró teflonsütőben félangolessá sütjük, majd a húsokat tepsibe egymás mellé rakjuk, megszórjuk eukaliptusz levéllel, ananász karikát teszünk rá majd füstölt juhsajttal megszórjuk és sütőbe addig sütjük, míg a sajt meg nem pirul. Tálaljuk, friss zöldséggel díszítjük.

Köretnek édesburgonyát (csicsókát) adunk hozzá.

**EMU PAPRIKÁS Vizi módra.**

Hozzávalók: 1,20 kg. emuhús, 10 dkg. margarin, 3 fej vöröshagyma, 1 pohár tejfel, lecsó, pirospaprika, majoránna, só, bors, liszt.

Az apró kockára vágott vöröshagymát margarinton üvegesre pírítjuk, hozzáadjuk az apróra vágott paprikát, paradicsomot. Fedő alatt puhára pároljuk, majd visszapírítjuk zsírjára. Beletesszük a kockára vágott emuhúst és kérgesre pírítjuk, majd csontlével felöntjük. Ezután megszórjuk pirospaprikával, sózzuk, borsozzuk, majoránnával ízesítjük, majd pörkölt lére visszafőzzük. Amikor a hús már puha, tejfölös habarással besűrítjük.

Köretként (szezon szerint) emu-illetve strucctojással készült galuskát, vagy bármilyen körettészta adhatunk.

**Az emuhús élettanilag igen hasznos, a legegészségesebb vöröshús. A hagyományos magyar konyha azonban még nem ismeri s reméljük az előítélet sem fog útjában állni, hogy megismerje - a hozzá ajánlott borokkal együtt.**



## Az éltető napsugár....

Azt már az iskolába megtanulják a gyerekek, hogy a nap éltető sugarai nélkül, a földön nehéz elképzelni az életet. Vannak azonban olyan hullámhossz tartományba tartozó napsugarak is amelyek roncsolni is tudnak, végső fokon bőrrákot okoznak.

Itt Ausztráliában az elmúlt öt év során 20%-kal növekedett a bőrrák (MELONOMA) okozta halálesték száma. Ez már egymagában is elegendő ok arra, hogy több figyelmet szenteljünk a bőrrák betegség megelőzésére. Ausztrália lakosságának négyszer annyi esélye van Amerikával szemben és kilencszer annyi Angliával szemben, hogy tengerparti fürdőhelyeken napon tartózkodva valaki bőrrákot kapjon.

Amint tudjuk Ausztrália a napsütéses időben egyik legelőkelőbb helyet foglalja el a világon. Még itt Melbourne-ben ahol ugyancsak gyakran változó az időjárás, hét órát is meghaladja az évi átlagos napi napsütés. Most a nyár közepén aktuális, célszerű és tanácsos, hogy több gondot fordítsunk a bőrünk védelmére. Takarjuk, mentsük a testünket a nap káros sugarai elől, hiszen a bőrrák azon ritka rák betegségek közé tartozik, amely teljesen megelőzhető. Nem szabadfigyelmen kívül hagyni, hogy csak itt Victóriában több mint 30,000 bőrrák eset van nyilvántartva.

A bőrrák első jelei, a bőr felületén színét változtató pontok, ami gyakran jár viszketettséggel. De ez nem téveszthető össze az allergiás bőrgyulladással hiszen ezt a megszorodott védősejtek meggyógyítják.

Mi hát a teendő a bőrrák megelőzésére? Elsősorban, a nyári időszakban, ha csak lehetséges - délelőtt 10 órától - délután 3-4 óráig legyünk mindig árnyékos helyen és testünket mindenhol fedjük, védjük a helyes ruházattal. Hatásosak még az erre a célra gyártott védő krémek is, különböző védő értékekkel ellátva, használata a nap ereje és napon való tartózkodás időtartama határozza meg használatát. Azonban előfordulhat, hogy vékonyak fedi a bőrt, vagy a krém nem az az anyag ami a bőrünknek megfelelő. Tehát kétszeresen vigyázni kell.

Ausztrália lakossága között, minden három személy közül kettőnél fellelhetők a rák nyomai. Védjük gyermekeinket, mert már egész gyerekkortól kezdve a nap káros hatásai egész életükre fog kiterjedni. Azt, hogy mi magyarok akik nem itt születtünk, és gyerekkorunk védve volt az erős napsütéstől, úgy tudjuk elkerülni a bőrrákot, hogy szigorúan betartjuk a napsugarak elleni védekezés erős szabályait.

ZALÁPI

## Anna Art Studio & Gallery

Alapítva : 1970-ben.

*Magyar tárgyú tájképek és csendéletek  
állandó folytatólagos kiállítása.*

Poros, Piszkos, Kopott vagy sérült

**OLAJFESTMÉNYEKET**

és azok kopott, régi képkereteit  
eredeti szépségére

**ÚJJÁ VARÁZSOLJA**

*mérsékelt áron*

**Vértés Anna festőművész**

**Restaurátor**

A the Australian Institute for The Conservation of  
Cultural Material Inc.-tagja.

**BIRRAGA ROAD, BELLEVUE HILL, NSW.**

**Telefon: (02) 365-3532**

## MEGHÍVÓ

A MELBOURNE-I MAGYAR TELEVÍZIO  
EGYESÜLET INC. VEZETŐSÉGE SZERETettel

MEGHÍVJA ÖNTÉS BARÁTAIT AZ

**ELSŐ TELEVÍZIO BÁLRA**

**1998 MÁRCIUS 28-ÁN 7 ÓRAI KEZDETTEL**

**A MAGYAR KÖZPONT IFFJUSÁGI TERMÉBEN**

**760 BORONIA RD. WANTIRNA 3152.**

**BELÉPŐDÍJ**

**\$12.00 (VACSORÁVAL \$18.00) NYUGDÍJASOK**

**\$10.00, (VACSORÁVAL \$16.00)**

**ASZTALFOGLALÁS**

**SOLYMOSSY KÁLMÁN: 9690 3781; JOBBÁGY**

**SÁNDOR: 9762 0432; ERDEG MARIKA: 9547**

**4267; BÁLINT KÁLMÁN: 9794 6429.**

**PEDIKÚRÓS Melbourneben hívásra házhoz megy.**

Hívják Zsuzsát a 9803-4372 telefonszámon.

## 1998 FEBRUÁR

Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
						1 Ignác
2 Karolina Aida	3 Balázs	4 Ráhel Csenge	5 Ágota Ingrid	6 Dorottya Dóra	7 Tódor Rómeó	8 Aranka
9 Abigél Alex	10 Elvira	11 Bertold Marietta	12 Lídia Livia	13 Ella Linda	14 Bálint Valentin	15 Kolos Georgina
16 Julianna Lilla	17 Donát	18 Bernadett	19 Zsuzsanna	20 Aladár Álmos	21 Eleonóra	22 Gerzson
23 Alfréd	24 Mátyás	25 Géza	26 Edina	27 Ákos Bátor	28 Elemér	

## 1998 MÁRCIUS

Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
30 Zalán	31 Árpád					1 Albin
2 Lujza	3 Kornélia	4 Kázmér	5 Adorján Adrián	6 Leonóra Inez	7 Tamás	8 Zoltán
9 Franciska Fanni	10 Ildikó	11 Szilárd	12 Gergely	13 Krisztián Ajtony	14 Matild	15 Kristóf
16 Herietta	17 Gertrúd Patrik	18 Sándor Ede	19 József Bánk	20 Klaudia	21 Benedek	22 Beáta Izolda
23 Emőke	24 Gábor Karina	25 Irén Írisz	26 Emánuel	27 Hajnalka	28 Gedeon Johanna	29 Augusztá

## **KOMPUTER ÉS INTERNET KLUB MELBOURNE-BEN**

### **MAGYAR WINDOWS 95-SZISZTÉMA**

Internet használata és kapcsolása,  
magyarországi híradások, rádió, TV videós élő  
beszélgetések, parlamentáris politikák, utazások,  
népművészetek.

Ausztrál-magyarok adatbázisa, Központ képei:  
(<http://www.hungcomm.aone.net.au>)

### **MAGYAR OFFICE 95 -**

Helyesírás **Word 7** vezérlés alatt.

Üzleti számítások

**Excel 7** vezérléssel.

Grafikás hirdetések,

**Power Point**tal

és még sok más ....

CD-Rom, multimédiás vezérléssel  
ismerkedések és technikai segítségek!

- **Budapest történelme**-(4 nyelven)
- **Honfoglalás és Államalapítás.**  
Magyar nép története St.István  
uralkodása alatt 896-1038.
- **Tolnai Világtörténelem,**  
beszélő hypertextes nagylexikon
- **Révai Nagy Lexikon** -  
általános célú enciklopédia
- **Hungary 1** - (4 nyelven)  
Szentendre, Visegrád, Esztergom
- **Emese Álma** -  
Magyar őstörténet és államszervezés kora  
interaktív taneszköz.
- **Nyelvész** - nyelvoktató  
kezdő magyar és angol beszélőknek
- **Angol-Magyar, Magyar-Angol**  
Hangos Szótárak Sorozat  
(Word kompatibilitás)
- **Repülő Kastély** -  
interaktív mese könyv, hangos magyar  
népmesés gyerekjáték.

Új **MÓDSZEREK, PROGRAMOK** A PC-én  
**HUNGAROFEST MELBOURNE-BEN**  
**1998 FEBRUÁR**

További felvilágosítást ad **Barna**

**Szilárd Tel/Fax. 03-9560-9918.**

## **MAGNA CARTA TRAVEL**

A hosszú évek óta közismert  
**BÉLA (BENKE) SZEPESY**  
utazási irodája

**309 Glenhuntly Road**  
**ELSTERNWICK**

Egyéni és csoportos utazásokat intéz a világ  
bármely részére a legjobb légi társaságokkal.  
Különleges speciális árak!

Telefon: Melbourne (03) 9523-6017 és 9523-6981  
Sydney: (02) 746-9964



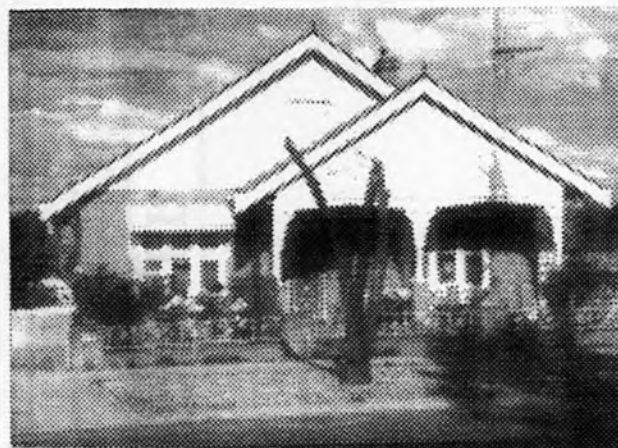
Egy ház eladó....

Egy ház eladó....

Egy ház eladó.....

közhírré tételük....**hogy Jeparit**-ban  
Victoria egyik legszebb nyaraló vidékén. egy  
dupla téglás, két hálószobás, ebédlő, TV,  
szoba, konyha, kamra eladó. A ház egy fél  
hold földön fekszik, csukott hátsó veranda,  
garázs veteményes kert, baromfi udvar  
gondozott kert. A Wimerá folyó és a  
Hindmarsh tó a szomszédságban vannak,  
nyugodt csendes falu, nyugdíjasoknak vagy  
nyaralónak kitűnő.

Érdeklődni lehet Tel (03) 5397 2069.



(Az irány ár \$ 55.000.00)



ISMERT NÉPDAL KEZDETE.....Vízszintes 1. szőlő

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15

1															
2															
3															
4															
5															
6															
7															
8															
9															
10															
11															
12															
13															
14															
15															

VÍZSZINTES: 1.Ismert népdal kezdete. - Római 1999-es. - Dél-amerikai kerület. 2.Reális.- Stopper. 3.Egyiptomi gázlómadár. 4.Személyeket firtató kérdés.- Levél pótlása.- Kecske hangja. 5.Saláta savanyítója.- Kis oroszországi népcsoport. 6.Sikság.- Hazai gazdasági hírlap. 7.Útburkoló anyag.- Ki áll a tenispályán a fogadóval szemben? 8.Kellemes stori.- Idegen női név. 9.Fogyaszthat valamely italt.- Csökkenőben van. 10.Milyen újság például a Magyar Nemzet?- Előtagként mezőgazdaságot jelent. 11.Török nő.- Tüstént.- Déli határfolyóknk. 12.Győri Sportegyesület.- Tekintélyes pesti gimnázium népszerű neve.- Rendesen. 13.Csésze németül.- Afrikai főváros nevének egyik tagja.- Fejleszti, növeli. 14.Vivátozik.- Bebámul, szerencsére csak részben!- Régi pénzérme. 15.Indul a verseny.- Perui pénzegység.-Ritka női név.

FÜGGŐLEGES: 1.Éva becézve.- Kampós fele! -Dunántúli táj. 2.Mozgatható fal. - Német eredetű férfinév. - Pénzt folyósított. 3.Ilonka.- Ukrán város:Krivoj...- Válogató,tisztító eszköz. 4.Erdélyi író volt(Károly).- Fehérbórfajta.- Szeszes ital tréfás neve. 5.Tokaj híres bora.- Cselekedet. 6.Tizenéves.- Hajnal színe, névelővel. 7.Variáns.- Katonai rendfokozat. 8.Szibériai folyó.- Irodagépek szakkiállítás. 9.Tiszteletre méltó idősebb hölgy.- Filmet hív elő. 10.Maros menti város. 11.Döntetlen sakkban.- Ivóedény. 12.Ebből lesz az arzén is, de az arsenál is!- Mulatság.- Pemete fele! 13.Feltaláló.- Floridai üdülőhely.- Rock...roll. 14.Bíróság elé visz egy dolgot.- Zúdit, fordítva.- Körben forog. 15.Formai.- Őz,táviratban.- Aladár becézve.

**MAGYARORSZÁGI HÍREK....****Újabb nosztalgiaest a Magyar Honvédség Művelődési Házában.  
Az est vendégei****Kóos János****Dékány Sarolta**

Ezt a sikeres estét is Kárpáti Imre művészeti titkár szervezte. Jegyet már a műsor előtt két órával csak sorbaállással, nagy nehezen lehetett kapni. Zsúfolásig megtelt az előadóterem. Kóos János kabaréműsorai, dalai, slágerei, magyar nótái igen népszerűek. És népszerű ő maga is. Nemcsak énekel, hanem játszik, táncol, kitűnő színész, showman. Külföldön is sokat vendégszerepel. Bejárta Európát, járt Afrikában, Japánban. Négy éve Ausztrália nagyvárosait, Canberrát, Sydneyt, Melbourne-t, Brisbane-t énekelte végig. Most utazik nemsokára Svédországba a magyar klubok meghívására.

A Honvédség Házában "stilszerűen" katonavicceket

mesélt és sok népszerű dalt énekelt együtt a közönséggel, az ugyancsak népszerű Havasi Victor zeneszerző és zongoraművész kíséretében. "De jó így együtt veletek, csináljuk együtt..."- volt a melodikus beindító sláger, majd sok kedves ismert dala hangzott fel, mint például: Mondjátok meg Máriának, szeretem; Józanságra nagy bennem az akarat; Én, aki nála jártam; A férjek egyenjogúsága; Kislány a zongoránál; Van nekem egy lopótököm.

Az esten közreműködött még a szép szőke Dékány Sarolta, született Kóos Jánosné - ahogy férje bekonferálta és elénekelte "Az élet édenkert nekem" című dalt, ami rádióon is gyakran hallható.

Kóos János dalai több kazettán kaphatók már. Például

"Nótás kedvű volt az Apám" címmel a magyar nótái, "Kóos kabaré sok slágerrel" címmel a népszerű slágerei, tréfái.

Az előadás után a művészt alig akarták elengedni a színpadról többször visszahívták.

Az öltözőben így először feleségével, Dékány Saroltával kezdtem el beszélgetni.

- Kérem beszéljen a családjukról, munkájukról!

- Férjemmel harmóniában élünk. Fontosnak tartjuk a családot, mint a művészi éltünk háttérének biztosságát. Nyaranta lakóbuszszal nagy kirándulásokat teszünk közösen. Két gyerekünk van. Lányunk, Réka elvégezte a Színművészeti Főiskolát, most Nyugat-Németországban vendégszerepel A "Nyomorultak"-ban, ő a Fantim. Gergőnk számítógépes, számítógépen írja dalait.

- Én nem jártam Zeneakadémiára, mint a férjem, de tanultam zongorázni, balettozni. És szeretek énekelni. A legfontosabb szerepkörömnek

azonban a családot tartom. Több táncdalfesztiválon együtt léptünk fel Jánossal, de tulajdonképp 68-tól egy jugoszláviai közös fellépésünk óta vagyunk együtt. Megérkezik Kóos János és folytatja:

- Én 1960-ban kezdtem, tehát 37 éve vagyok a pályán. Az ének, a dal, a kabaré - az életem. Feleségem mindenben segít, támogat.

- Mi a hobby-ja?

- Először is a családom. De szeretek vitorlázni. Nyáron a magyar vitorlaverseny második helyezettje lettem. Szeretek focizni, szeretek utazni. Családi lakóbuszunkkal együtt bejártuk Párizst, Londont, Athént, a fél világot.

- Mik a tervei?

- Egy szimfonikus zenekart vezényelek és járom velük az országot.

- Mit üzen az Ausztráliában élő magyar olvasóknak?

- Az Ausztráliai Kisújság olvasóinak a viszontlátásig! Kóos János.

**Dr.Szalontai Éva.**



#### MAGYARORSZÁGI TUDÓSÍTÁS -SZÜLŐFÖLDÜNK-

A Belügyminisztérium épületében 97 szeptember elsején megnyílt Történeti Hivatal kezeli azt az archívumot, amelynek irataiból bárki megtudhatja, hogy készítettek-e róla, és ha igen, milyen jelentéseket a beszerzett ügynökök. Az adatkérés módja egy formanyomtatvány kitöltése, amelyen meg kell jelölni, hogy melyik időszakra vonatkozóan kérik az adatok megadását. A kérelem benyújtásától számított 30 napon belül a hivatal munkatársai kikeresik az érintett személyre vonatkozó dossziét. Az iratokból a megfigyelést végző ügynökök nevét és a rájuk utaló megjegyzéseket az idevonatkozó törvények szerint törölni kell, csak maga a jelentés tekinthető meg.

A Történeti Hivatal címe: H-1051 Budapest V. József Attila u.2/4.

## OTTHON JÁRTAM

Írta: Singer Iván

Ahogy feljöttünk a metró mélyéből, a fák koronája, majd a régi kopott házak tűntek fel szemeim előtt. Mintha egy sötét éjszakából ébrednék, egy nagyon elhúzott hosszú álomból amely évtizedekig tartott.

Persze az alvásban voltak szünetek. Ha jól emlékszem vagy háromszor jártam végig az Üllői-útnak e szakaszát, a Ferenc-kőrúttól egészen a Ludovikáig. Háromszor tettem ujjam hegyét a csengő piros gombjára, és mivel három a Magyar igazság, háromszor vettem le a kezem anélkül, hogy becsöngettem volna.

Minden esetben voltak különböző magyarázataim magam előtt. Minden féle kifogások, hogy miért nem akartam ártatlan embertársaimat zavarni. Meg aztán, mit is láthatnék egy egyszerű Pesti lakáson egy fél század letelte után.

Hiszen nincs szó arról a bizonyos falusi házról, ahol a nádtetőn piros csőrű gólya fészkel, hanem egy hideg téglá épületről beszélünk aminek a malterja lekopott és ha jól megvizsgáljuk, talán még a háború vagy forradalom belövéseit sem tüntették el.

A világháború után úgy 13 éves koromban hagytam el ezt a házat. A tények, hogy benne születtem, hogy ott tanultam járni és hogy innen kísért édesanyám az első elemi kapujáig, talán ezek voltak az okok, hogy ragaszkodtam mégis háromszor megnézni az épületet.

Legalább kívülről.

Igen, itt az Üllői-úton daraboltunk fel apámmal egy döglött lovat. Itt szállították a hullákat a közeli bonctani intézetbe ahol akkor az egyetlen krematórium működött.

Aztán jött egy új rendszer. Apám jövendő nyugdíját, a házat, államosították. Reám pedig egy új "megtisztelő" előnév hárult - a "kapitalista fia."

A gyermekből korai felnőtt lett. Személyesen elegendem is volt a megkülönböztetésekből. Az első alkalommal követtem a disszidálókat új hazát keresni.

Most pedig majdnem 50 év eltelt elhatároztam megnézni a lakást ahol születtem. Megfontolt léptekkel mentem be a kapun.

A kapualjában levelesládák. Mit is keresnék, hiszen a szüleim neve már régen törölve van.

Ahol most ki van írva arany betűkkel, oda nem jár a posta.

Valaki hátulról megkérdezett üde dunántúli tájszóval: 'Aztán kit tetszik keresni?'

Mit is válaszol az ember? **Emlékezetet?** Végig néztem rajta. Fiatal nő, nem emlékezhet rám. Hiszen még meg sem született amikor én már eljöttem hazulról.

" n vagyok a házfelügyelő."

Itt születtem az első emelet kettőben, mondtam. Szeretném megnézni az öreg falakat. Meg aztán a feleségem, itt rámutattam a jó asszonyra, ő is meg akarná nézni.

"Hát menjenek csak fel, a Józsi bácsi lakik ott."

"Becsöngetne nekünk? Tuja kicsit kellemetlen.

Magát pedig ismerik."

A liften mentünk fel. Ott találkoztunk egy nagyon öreg nénivel. "Az úr meg a hölgy Ausztráliából vannak. Nem ismeri őt, Popper néni?"

Bemutatkoztam. Magamnak is furcsán hangzott a nevem.

A néni örült. "Hát már hogyan ismerném. Az édesanyja az a csinos teremtés. I még?"

"Nem."

"Istenem, csak én élek örökké."

Még sokat akartam kérdezni ettől a nénitől: Mi történt a szomszédokkal, az iskola társakkal, talán a Murányi doktor kislányával, de mi kiszálltunk, ő pedig folytatta útját a magasba.

A ház mesterné csöngetett - én izzadtam. Egy idősebb úr nyitott ajtót. Józsi bácsi beengedett.

"Talán isznak-e valamit?" Kérdezte udvariasan.

Istenem, mivel kezdi ilyenkor az ember? Lassan körülnéztem. Az ebédlő. A hatalmas asztal helyett most egy sokkal kisebb asztal áll. A nyolc szék helyett csak kettő. Szüleim hálószobája. Hogy mondta anyám: "Fiam ha be akarsz jönni, mindég kopogjál előbb." Akkor haragudtam, most kopognák szívesen.

Szóval egy szoba. Az ablakai kinéznek az Üllői-útra. Lent a sárga villamos pont olyan mint volt, még a száma sem változott ötven év múltán.

"1951. Jöttem haza hadifogságból" meséli Józsi bácsi. "Senki sem várt a pályaudvaron. A feleségem nem tudott megvárni, összeköltözött más emberrel. Anyám, apám egy légitámadás áldozatai lettek."

n a padlót néztem. Ugyan az a parketta.

"Hat év a ruszki nál. Örök fehér tél. Azt mondták elvisznek egy napi munkára és valahogy ez a nap hat évig tartott. A Fekete-tengeren olyan nagy halak" itt elakadt, kereste a szót.

"Delfinek" sietett ki az én drága feleségem.

"Csak úgy ugráltak ki a vízből. De a tánc csak azután kezdődött. Kőbányában dolgoztunk kenyéren és vízen, Tudják mit jelent hat éven keresztül rabszolganak lenni? A hosszú éjszakákon keresztül arra gondolni, talán más öleli az asszonyt?"

Itt lehajtottam ősz fejét: "Aztán persze ágyról ágyra járt az a ... mégis töltök valamit, van egy kis barackpálinkám."

"Na jól van, Józsi bácsi."

Koccintottunk. mesélt a forradalomról meg a "gulyás- kommunizmusról" és az új demokráciáról. Én meg csak arra gondoltam, milyen nehéz ennek a generációnak akiknek hetvenen felül kell megszokni a szabadságot.

Amikor elbúcsúztunk, valóban megöleltük egymást.

Mint Magyar a Magyart.

"Aztán" mondtam, "majd írok Józsi bácsiról. A cikket pedig elküldöm. A címet azt nem kell felírni. Ha eddig nem felejtettem el azt hiszem soha sem fogom. Maga Józsi bácsi pedig vigyázzon az én drága szüleim volt otthonára."



## HUMOR

Fiatal pár ül a padon.

- Mire gondolsz? - kérdi a lány.
- Arra amire te, - kedveskedik a fiú,
- Te szemét disznó!...

Mi különbség van a sirály és a néger között?

A sirálynak fehér a farka, és a néger nem tud repülni !

Az anyós haldoklik. A család körül állja az ágyat. Az anyós csak mondja:

- Jaj.....jaj nekem! Jaj ..meghalok!.. Jaj ..ott egy...pók mászik a.....falon...

Mire a veje megszólal:

Egyszerre csak egy dologra figyeljen mama! Az istállóját neki!

Hazafelé jövet láttam egy busz hátsó ablakában:  
" Halkan előzz, mert a sofőr alszik!"

A lány és a fiú sétálnak az erdőben. Meglátanak egy eldugott tisztást. azt mondja a fiú:

- Milyen szép tisztás, piknikeljünk egyet
- Jó, de előbb együnk valamit.

A székeley legény beszél a konyhába:

- Édesanyám! Csuplik a ló!
- Itasd meg! fiam.
- Nem úgy! Össze !

Vizit a specialistához....

- Hogy érzi ma magát?- kérdi a beteget a Specialista.

- Köszönöm, megszűnt minden panaszom, csak a légzéssel van még bajom...

- Gondos kezeléssel majd azt is megszüntetjük.

Miről lehet megismerni a vidám motorost?

Legyek vannak a fogai között....

A neurotikusok légvárakat építenek, s a pszichológusok laknak bennük. A pszichiáterek pedig behajtják a bért.

A hibáiból tanul az ember. A politikusok pedig nem hibáznak.

A politikusok is emberek, csak nem tudnak róla!

A barátok jönnek, mennek, de az ellenségek csak szaporodnak...

A földet nem az elődeinktől örököltük, hanem a gyerekeinktől kaptuk kölcsön..

Elvis örökké él! és azt a szerencsétlent eltemették.

A szex sokkal jobb, mint a logika, de sajnos nem tudom bebizonyítani.

Egy törpe nő elmegy a nőorvoshoz:

- Doktor Úr, mindig amikor esik az eső, a lábam köze nagyon fáj!

A doktor megvizsgálja és nem talál semmit. Mondja a páciensnek, hogy jöjjön vissza amikor éppen fáj.

Pár nap múlva esik az eső, és a törpe nő megjelenik.

- Most megint fáj a lábam köze, Doktor Úr!

Az orvos felülteti a vizsgáló asztalra, és vizsgálat után vesz egy ollót és a lepedővel letakart alsó testen szorgalmasan dolgozik. Az orvos befejezi a műtétet egy pár perc múlva, a páciens leszállva az asztalról örömmel mondja a doktornak:

- Doktor Úr, a fájdalom teljesen megszűnt, mi volt a baj?

- Csak öt centimétert kellett levágni a gumi-csizma száraiból, kedves.

EZ MÉG VICCNEK IS JÓ.....

## Elálló fülek

csúnyává és korlátoltta, sőt



sokszor nevet-  
ségessé teszik  
az arckifejezést.

„**Rectodor**” fül-for-  
mával azon-  
nal odasímul-  
nak a fülek



anélkül, hogy bárki észreve-  
hetné a keze-  
lést. Hatás és



ártalmatlan-  
ság garantálva.

Schröder-Schenke, Wien—Berlin—Zürich—Brattlava

**Budapest, Király u. 12.**

## SVÁBBOGÁR

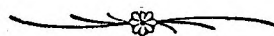
írta: Mizser Lajos

Aligha tartozik a legkedveltebb állatok közé. Am nem erről akarok szólni, hanem arról, hogy ez a kártevő ízelt lábú miért éppen *sváb*. A nem sváb németek gyakran élcelődnek a svábok rovására: rájuk fogják e faj elterjedését. Igaz, hogy - némi bocsánatkéréssel - nevezik oroszoknak (Russe, Russwurm), dánoknak (Dane), sőt porosznak is (Preusse). Így felvetődhet a kérdés: milyen "nemzetiségű" valójában a *svábbogár*?

Hogy válaszolhassunk, egy kicsit messzebbről kell kezdenünk. A *csótányok* - hiszen róluk van szó - a ma élő rovarok legősibb képviselői közé tartoznak. Földünkön ma mintegy háromezer faj él, és csak annyi közülük van bogarakhoz, mint az embernek a halakhoz. A csótányok jórészt a trópusok erdős vidékein (főképp Dél-Amerikában) élnek, de jut belőlük Európára is, csak jóval kevesebb. Hazánkban tíz fajuk él. A *közönséges csótánynak* (Blattella germanica) is egyértelműen a *németekre* utal.

Talán mondanunk sem kell: valójában semmi valóságalapja, semmi értelme sincs annak, hogy ezt vagy azt a csótányfajt melyik néppel kapcsolatba. Egyébként van *amerikai csótány* (Blattella

americana), sőt még *lapp erdeicsótány* (Ectobius lapponicus) is, ez utóbbi a mi erdeinkben szintén előfordul. Így, ha arra a kérdésre nem válaszolhatunk is, hogy "milyen nemzetiségű" a svábbogár, azt felelőségünk teljes tudatában kimondhatjuk, hogy a németeknek és az oroszoknak annyi közülük van az említett bogárhoz, mint például az angoloknak az *angolkórhoz* vagy a spanyoloknak a *spanyolnáthához*. Így szoktuk meg, a szó kialakulásán már nemigen törjük a fejünket.



## AZ ÉLVE TEMETETT ATYAFISÁG

írta: Bodó J. Ferenc.

Különös véres népszokásokról már hallottam, mint például az Aztékok tömeges emberáldozatairól, no meg a primitív emberevőkről, de ha valaki temetésekor magával vigye az egész háznépét az mégis csak új volt nekem. A különös történetet a szudáni Nubiában hallottam Abu Simel felé menet.

A hajónk méltóságteljes lassúsággal úszott le a Lake Nasszer-en, amikor egy szürke szakállú szikár vén arab szegődött mellénk a hajókorlátnál. Némi baksis reményében elkezdett mesélni nekünk a parti romokról és az évezredek előtti núbiaiak babonás szokásairól.

A vakítóan perzselő napsugár valóban fojtogatta a sivatagi tájat, amikor a homokdombok közül előbukkant a gyászmenet. A háromezer év előtti núbiai divat szerint öltözött gyász nép lassan vonult a temetkezőhelyre a törpe núbiai piramisok között. A halottat kékesen csillogó kőágyon nyolc markos legény cipelte. Díszes ruházatáról főemberek látszott és ősi szokás szerint a lába közé helyezték gazdagon ékesített hatalmas kardját, amely életében oly gyakran védelmezte szeretteit és az egész háznépét. Ezek is a gyászolók között voltak. A nehéz, súlyos halottas kőágy és az azt cipelő halottvivők mögött haladt az immár fölöslegessé vált háztartás szolgáló személyzete, az elhunyt ruhaneműi, használati tárgyai és kedvenc háziállatai alatt görnyedezett. Ezek aztán arra szolgáltak, hogy a sírban is keze ügyében legyenek majd az elhunytnak. a szolgálókat a hárem követte a menetben. Minden asszony kézenfogva vezette kicsiét. A gyerekek a legfinomabb ruházatukat viselték. Mély gyászat a háznép hangos sírás-rívás és lamentálással fejezte ki és teljes joggal. Rövid időn belül ők is bekerültek a sírboltba volt urukkal együtt.

Mindannyian a halottal élve lettek eltemetve.

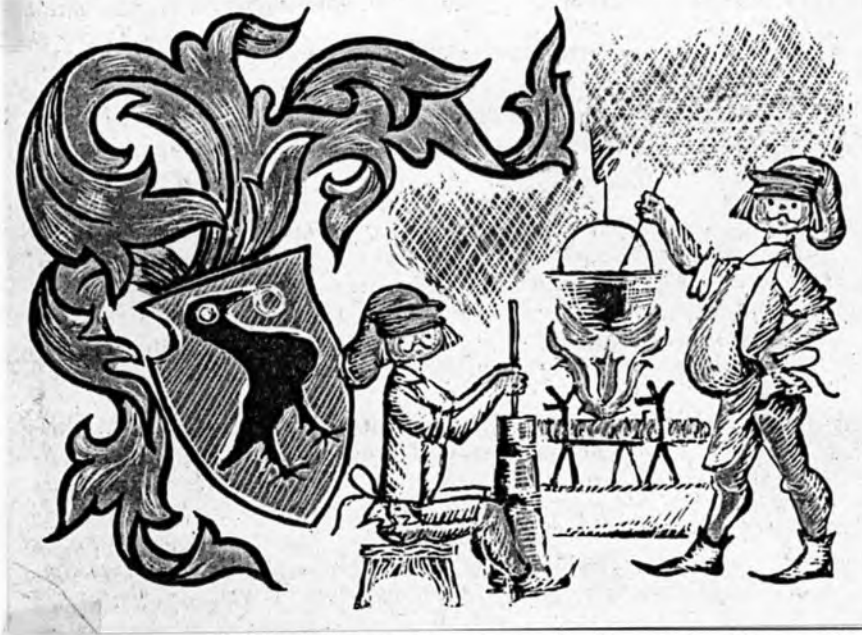
# RECEPT

A nyaraláshoz hozzá tartozik a halászat, és ahogy Ausztráliában szokás az év vége és az év eleje a nyaralások ideje.

Minden szenvedélyes halásznak megvan a maga megszokott "helye" ahol legjobban harap a hal, és a legjobb ízű a az ott kifogott hal.

Ők tudják, és a vendégek is akik velük tartanak, hogy jó halászat után, jó a halászlé.

A legjobb halászlé pedig csak bográcsban, nyílt tűzön a legízletesebb.



indult hal szemei zavarosak, beesettek, koportyúja halványpiros, nyálkás, bőre is nyálkás, tapintatú és húsa ernyed. Ez veszedelmes mérgeket is tartalmaz!

A hal húsa jellemző, hogy ha kellőképpen nincs fűszerezve, ízetlen. Azért elkészítés előtt legalább 20 percig sóban álljon.

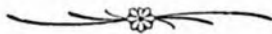
## RÁCPONTY

Hozzávalók: 1,80 kg. ponty (carp) só, 20 dkg-hagyma, 10 dkg zsír, 20 dkg-füstölt szalonna, pirospaprika, 2 dkg liszt, 1 kg-főtt burgonya, 1/2 l.tejföl, 25 dkg-zöldpaprika, 15 dkg-paradicsom.

A pontyot megtisztítjuk, megmossuk és feldaraboljuk. A haldarabokat bevagdadjuk, és a nyílásokba vékony szalonna szeleteket teszünk, majd besózzuk, és meghintjük pirospaprikával. Egy tepsit kikenünk zsírral, az aljára karikára vágott főtt burgonyát teszünk, rárakjuk a halszeleteket, beborítjuk karikára vágott hagymával, zöldpaprikával, paradicsommal. Megöntözzük olvasztott zsírral, vagy vajjal, és forró sütőbe tesszük. Ha a hal félig megsült, megöntözzük liszttel elkevert tejfellel, és készre pároljuk.

## HALÁSZLÉ. Horváth Ilona szerint.

Igazi jó halászlévet akkor kapunk, ha több féle halból készítjük. Személyenként 25 - 30 dkg halat számítunk. Ponty, (carp); harcsa, (sheat-fish); kecsege, (sterlet, sturgeon); süllő, (pike, perch) legjobb a halászléhez. Ha csak egy nagy méretű hal van, akkor fogjunk hozzá több kis apró halat és ezek kifőzött levével engedjük fel a levest. Egy kiló halra egy jó nagy vöröshagymát számítunk, karikára vágjuk és az apró halakkal, pirospaprikával jó 30 percig főzzük. A halat 8-10 dkg-os darabokra vágjuk és egy óra hosszáig hideg helyen besózva tartjuk. Rászűrjük a hagyma levét 1 - 2 zöldpaprikát, esetleg paradicsomot adunk hozzá és nagyon csendes főzés mellett 20 - 30 percig főzzük. **Nem kavargatjuk**, csak mozgatjuk (forgatjuk) a bográcsot. (vagy az edényt) Tálaláskor szűrőlapáttal szedjük ki a szeleteket. Karikára vágott, hosszú csöves paprikával szórjuk meg a tetejét. Ízlés szerint fűszerezzük.



## Halakról általában...

Élelmezésünket tegyük néha a halak fogyasztásával is változatossá. A halak általában könnyen emészthetők és bőven tartalmaznak fehérjét, vitaminokat, meszet, vasat és foszfort. A hal magas víztartalma miatt gyorsabban romlik mint a melegvérű állatok húsa. A friss halat megismerhetjük arról, élénk vörösek és a hús tapintata rugalmas. A bomlásnak

## B.J. VASS & ASSOCIATES

Adó, kereskedelmi és ipari ügyekben  
bizalommal forduljanak hozzá  
szakszerű megoldásokért.

**47 Glen Eira Road  
RIPPONLEA, VIC. 3183**

Telefon: (03) 9528-2398

Fax: (03) 9528-2431

# CSERKÉSZ HÍRADÓ



1998 Január van. A nap melegen tűz le az East Warburton-i Cserkész Parkra. E hónap 10-től 18-ig a Park otthona a negyven (40) ott táborozó cserkésznek. A Tábor vezetői: Kovássyné Éva néni és Gruber Tibor vigyáznak az 54-es és 63-as csapatok cserkészeire a Cserkész Fenntartó Testület (a szülők) lelkes tagjai segítségével, akik a kitűnő étkeztetést látják el.

Amikor megérkeztünk, mint vendégek a helyi CFA (Country Fire Authority) emberei is meglátogatták a Parkot, ők is vigyáznak a táborozókra, számon tartják a csoportot a tűz veszély miatt.

Ez évben csak mű tábor tűz lesz, - ahogy Éva néni mondja- (piros papír, zseblámpával) az erős tűzveszély miatt.

A tábor vezérvonala a KURUC idők ismertetése. Ez azt jelenti, hogy szokásos cserkész foglalkozások mellett a táborozó cserkészek történelmi és néprajzi anyagot is tanulnak. A három altábor elnevezése is a KURUC időkre utal, TALPAS, HAJDÚK, és BUJDOSÓ csapatok a régi idők közismert neveit és fogalmait tükrözik.

A tábori elfoglaltságok között megtaláljuk a szokásos számháborút, akadály versenyt, a 24 órás portyát és a vízi sportokat, Kenuzást és az úszást a Yarrá-ban.

Ezek mellett a "forgó színpad" változatos módszerével a KURUC jellegű történelmi és a korhoz megfelelő népi szokások ismertetése is be van iktatva. Természetesen népdal tanulás is.

Az éjszakai őrség váltás, - két óránként - amiben még a kiscserkészek is részt vesznek

felelőség tudatra tanítja és önbizalmat ad a jövő felnőttjeinek. Az esemény dús reggelt a tábori ebéd szakította meg, és a sok éhes táborozó sorba állva, mint ahogy az szokás, egymás után kapták a kimért adagokat: a jó finom pörköltöt, nokedlivel, salátával. Még fagyi is jutott mindenkinek, hűsítőnek....



Itt köszönöm meg a látogatók nevében a szíves vendéglátást, az ebéddel együtt.

Ebéd után a tábor visszatért a kijelölt munkák elvégzéséhez, mi pedig Melbourne felé vettük utunkat méltatva az idej tábor sikereit, és arról beszélgettünk, hogy mivel és hogyan lehetne kibővíteni a jövő évi tábort, fejleszteni az East Warburtoni Cserkész Parkot és segíteni a Melbourne-i magyar cserkészéletet?

A magyar cserkészek szeretettel várnak minden magyarul beszélő fiút és lányt hat éves kortól. Összejöveleiket a Magyar Központban tarják, minden második szombat délután.

**FELVILÁGOSÍTÁST KOVÁSSY ÉVÁ-TÓL AZ (03) 9884 8011 TELEFONSZÁMON.**

Jó munkát.

Szeverényi Lacibá.  
őreg-cserkész.



# sport hírek

## Perthi Úszó és Vízi-labda Világbajnokság.

Sajnos a Magyarországot képviselő csapat nem érte el, sőt közel sem jutott az 1991-ben nyújtott színvonalhoz.

A Világbajnokságon az Egyesült Államok és az Ausztrália úszói tűntek ki.

A magyar úszók közül Kovács Ágnes kapott arany érmeket a 200 méteres mellúszásban. Kiemelkedő eredményt ért el még az Ausztrál Klim, az orosz Popov és a nők között az Amerikai Thompson.

A fejlődőben lévő vízilabda csapataink habár nem végeztek az első helyen, nagy reményekkel néznek a 2000-i olimpia felé (Sydney).

Sok sikert kívánunk minden magyar úszónak, vízilabda játékosnak. Remélhetőleg sikereiket, - ami biztos, hogy lesz - nem a "drug" segítségével fogják elérni, hanem a sport és az emberi teljesítmények igazi szellemében, minden tudásuk beleadásával a saját és a Magyarság dicsőségért teszik.

## LÉGPUSKA



## AUSZTRÁL BAJNOKSÁG.

Sydney, Liverpool; Hubertus Country Club.

A melbourni **HARC Inc.** (Hungarian Air Rifle Club) tagjai először vettek részt a bajnokságon. Az újonnan megalakult Klub vezetőségét az A.A.R.A Inc. Évi Közgyűlésén meleg szeretettel köszöntötték az Ausztráliában működő összes Klubok kiküldöttei.

A szép eredmények mellett, ez a bajnokság megalapozta a Klub további működését.

Képünkön Szabó Ibolya aki a HARC tagjai között a legjobban szerepelt.



A HARC Inc. 1998 évi eseménydús programja Február 4-én Szerdán d. u. 6:30 kor kezdődik a Sasses Pavilonban.



Érdeklődés. Alex Madai  
Tel. 03)97620801  
Mindenkit szeretettel vár a:

Vezetőség.

## LABDARÚGÁS.

A szerkesztőség közli minden "éber" Melbourne-i foci drukkerrel, hogy Knox Hajdúk nincsenek, és nem találkoznak Szerda este, de még az Ipari Ligába sem neveznek be,...de a hatás megvolt.



A **WANTIRNA HUNOK** nagyszerű újra alakuló összejövele után elhatározta, hogy a 35 éven felüliek "Veterán" csoportban fog az 1998

évben részt venni. Sok szerencsét, és jó focizást kívánunk a csapatnak, és a vezetőknek.

Találkozások minden **Csütörtök** este a Wantirnai Magyar Központ Futball Klub helyiségében.

Játékosokat, szurkolókat, mindenkit szeretettel vár a **Vezetőség!**

További felvilágosítást Tel. (03) 9763 7157  
Hegedûs Imre Klub Elnöktől.

## MEGHÍVÓ

A WANTIRNAI HUNOK Vezetősége szeretettel meghívja Önt, családját és barátait az

1998 Március 7-én, szombaton

7:30-tól - 1:00-ig

rendezendő



## SPORT BÁL-jára.

A Wantirnai Magyar Központban.

760. Boronia Rd. Wantirna 3152.

A jó hangulatról a **SÓGOROK** gondoskodnak.

Vacsora, gazdag tombola...



**Belépődíj**

\$12.00, nyugdíjasoknak \$10.00.

**Asztalfoglalás**

Wright Ica 9763 7157 és

Bona József 9802 1902

## ÖRÖK SZÉP NÓTÁK...

### A VÉN CIGÁNY....

Zöld erdő mélyén, kispatak szélén

Párjával élt egy öreg cigány

Alig bír járni, a lábain állni

De a szívében ott ragyog a nyár..

Szép tavasz járja zöld a fa ága

Kis galamb vígan turbékol a fán..

Ősz fejét rázva, szívét kitarja,

Párjához így szól az öreg cigány:

Hol van a hegedűm párom

Tavasszal minden vidám

Városba elmegyek máma én, az öreg cigány

Szeretnék még egyszer muzsikálni

Szívemből úgy igazán..szeretném el muzsikálni,

Hogy él még a vén cigány

Az öreg cigány, a vén cigány.

És a vén ember eltipeg csendben

Hona alatt a kopott hegedű.

Alig bír járni, a lábain állni

De a szívében ott él a derű..

Városba érve, fáradtan lép be,

Egy csillogó fényes terem ajtaján..

Lépése dobban, a szíve fellobban

Középre tipeg az öreg cigány

Nagyságos uraim kérem

Nem tudom ismernek még?

Valaha de sokat húztam, valaha réges rég

Szeretnék még egyszer muzsikálni,

Szívemből úgy igazán, szeretném elmuzsikálni,

Hogy él még a vén cigány

Öreg cigány, a vén cigány.

Csend lett egy percig, így szól az egyik:

Uraim ma mulatunk ugye?

Nyissanak ajtót ezt a vén rajkót

Látni szeretném, hogy repülni tud-e?

Ugrik a pincér, pénzt kap a viccér'

Repül az ember és kész a hatás.

Jó öreg párja már halva találja

Beszól az ajtón: urak jó mulatást

Nem muzsikál soha többé

Csendes lett a vén cigány

Erdőbe alussza álmát, vad galamb sír a fán

Meghalt a vén cigány

Öreg cigány, a vén cigány.

## MAGYAR HENTES ÜZLET

### DANDENONG-BAN!

**METROPOLITAN BUTCHERS &  
SMALLGOODS MAKERS PTY/LTD.**

Szeretettel várja minden kedves vásárlóját!

HÁZI KÉSZÍTÉSŰ SONKÁK, HURKÁK és  
KOLBÁSZOK KAPHATÓK.....

Megrendeléseket kicsiben és nagyban vállalunk.

Cím: 177 Lonsdale St. Dandenong. Vic.3175

Tel/Fax. 9793 1155 Mobile: 0412 566 707

# TÁRSADALMUNK

**KNOX HUNGARIAN  
SENIOR CITIZENS  
CLUB Inc.**



## Január

Vasárnap	4 11 18 25
Hétfő	5 12 19 26
Kedd	6 13 20 27
Szerda	7 14 21 28
Csütörtök	1 8 15 22 29
Péntek	2 9 16 23 30
Szombat	3 10 17 24 31

## Február

Vasárnap	1 8 15 22
Hétfő	2 9 16 23
Kedd	3 10 17 24
Szerda	4 11 18 25
Csütörtök	5 12 19 26
Péntek	6 13 20 27
Szombat	7 14 21 28

### A Klub vezetősége:

<b>Elnök:</b>	<b>Boros Emil</b>	<b>9523 7578</b>
<b>Alelnök:</b>	<b>Merkli Ferenc</b>	<b>9561 5326</b>
<b>Titkár:</b>	<b>Soos Isabella</b>	<b>059 544732</b>
<b>Pénztáros:</b>	<b>Kapusi Mihály</b>	<b>9596 6991</b>

### Hallgassa a Magyar Rádió Műsorait!

**Melbourne!** A 3ZZZ Önkéntes Magyar Rádió magyar nyelvű adásai kétszer egy héten; hétfőn reggel 6-8 óra között és csütörtök D.u. 4-5 óra között sugározza műsorait az FM Sterió 92.3 hullámhosszon.

Az SBS Magyar nyelvű műsora minden Péntek este 10 órakor a 1224 KHz. hullámhosszon.

**Sydney!** A 2RRR Rádió magyar nyelvű adása vasárnaponként 12 órai kezdettel az FM 88.5 hullámhosszon.

**Brisbane!** a 4EB Queensland-i magyar nyelvű adása az 1053 AM hullámhosszon, minden Szerdán este 8-9:15-ig és Csütörtök reggel 8:45- 10:15-ig.

### Magyar TV Műsorok:

#### Melbourne!

Minden Hétfőn este d.u. 6:30 - 7:00 óra között A Melbourne-i Magyar Televízió sugároz helyi és óhazai híreket a 31-es csatornán.

SBS TV állomás minden vasárnap reggel 7:00 órakor félórás híreket közöl magyar nyelven a legfrissebb magyarországi eseményekről.

**Adelaide-ban** vasárnap reggel 6:30-kor kezdődik a műsor.



Mélyszéges fájdalommal tudatjuk mindenkivel,  
Aki ismerte és szerette, hogy

## LUSPAI LÁSZLONÉ

**Született: Kulisics Ilona Éva**  
1997. december 26-án  
hosszú betegség után elhunyt.

Utolsó földi utjára December 31-én kísértük el.

Gyászolják: férje László

Leányai Zsuzsi és Anna

Vejei Sándor és István

Unokái Zsuzsa, Erika, Maryann, Gaby

férjeik Márk, Márko, David, István

és hét dédunokája,

rokonai és barátai Magyarországon és Ausztráliában.

— EMLÉKE ŐRÖKKÉ ÉLNI FOG! —

## EMLÉKEZÉS

EGY ÉRTÉKES KINCS ELMENT TŐLÜNK,  
EGY SZERETETT HANG MEGÁLLT SZÓLNI  
A HÁZBAN, A SZÍVÜNKBEN ÜRES LETT EGY  
HELY,  
AMIT SEMMISEM TUD BETÖLTENI SOHA.

L.L.

## BÉKE.....

NÉHA ÚGY ÉRZEM,  
SZÍVEM VÁNKOSÁRA  
HAJTJA LE,  
FEJÉT, AZ ISTEN.....



### EGYHÁZI HÍREK:

#### AZ AUSZTRÁLIAI

#### MAGYAR REFORMÁTUS EGYHÁZ

Minden vasárnap d.e. 11 - órakor

#### ISTENTISZTELETET TART

a magyar templomban: 121 St. George Road  
FITZROY.

Igét hirdet: Nt. DÉZSI CSABA  
Istentisztelet után közös ebéd és Klubéleta Bocskai  
teremben. ( Sakk, kártya, stb ,

Kitünő ízű asztali ital.

# MERCULES

maláta - tápsör különlegesség.

Orvosok és tanárok sikerrel alkalmazzák  
soványok, gyengélkedők, lábba-  
dozók, vérszegények, étvágy-  
talanok, álmatlanok, idegesek,  
tüdőbetegeknél gyógytápszerül.

Az  
anya-  
tejet szá-  
porítja,  
javítja.

Kapható minden jobb idevágó üzletben. — Nagyban Hercules-Sörfőzde  
szétküldési telepe Budapest, Bethlen-tér 5 sz. Telefon 63-67.

## A Szerkesztő

### asztaláról

A rohamosan fejlődő technika, a hírszerzés, a tájékoztatás terén is lehetővé tette, hogy az Ausztráliai Kisújság is bekapcsolódhatott a világszerte szétágzó hírközlési rendszerbe: az INTRENET-be. Így a nagyvilágban szétszóródott magyarság közül azok is, akik az Internet-hálózatba már bekapcsolódtak, felvehetik a kapcsolatot lapunkkal, küldhetnek cikkeket, híreket, fényképeket, vicceket és nem utolsó sorban kritikát az Ausztráliában havonta megjelenő magyarnyelvű Kisújságról.

INTERNET hívószámunk: [kisujtag@netlink.com.au](mailto:kisujtag@netlink.com.au)



Kedves "Kis Ágnes" !

Köszönöm kedves figyelmét, hogy a helyesírási hibákat kijavította a Novemberi számunkban. Sajnos, Imre bácsi halála, és az azt követő idők nem adtak lehetőséget arra, hogy a "Szerkesztőség" megfelelő módon tudott volna gondoskodni hivatalos nyomdai korrektorok segítségéről. Ha meg adta volna címét vagy telefon számát, nagyon szívesen elfogadtam volna segítségét.

Majd talán legközelebb.....

## AUSZTRÁLIAI KISÚJSÁG

Megjelenik minden hónap elején.

Felelős Szerkesztő és Kiadó:

SZEVERÉNYI LÁSZLÓ

Szerkesztőség és Kiadó Hivatal:

9. Howard Ave. Ringwood East, 3135.

VICTORIA, AUSTRALIA.

Telefon és Fax: (03) 9879 8203

Internet E-mail: [kisujtag@netlink.com.au](mailto:kisujtag@netlink.com.au)

**MEGRENDELŐ LAP**

Megrendelem az Ausztráliai Kisújságot

Félévre: \$10.-egész évre \$ 20 Dollár.

(Postai szállítással)

(Név : .....

Cím : .....

.....Postcode:.....

Money Ordert vagy csekket kérjük

AUSZTRÁLIAI KISÚJSÁG

névre kiállítani.