

KANADAI SZÜLETÉSÜ MAGYAR VEZETŐKET!

IRTA: DAKU SANDOR, Békevár, Sask.

Mint más telepeken és városokban, úgy Békeváron is bensőséges keretek között ünnepezték meg a karácsonyt. A családi jellegű szeretet-ünnepeken sok minden szobakerült a telep pionírjai között. Sok olyan probléma, aminek megbeszélésére a nyári szorgos időben, sem pedig az állatok ellátásával elfoglalt téiben alig akad idő.

Jellemző, hogy bár az országos politikától kezdve a világ sörág minden szobakerült, mégis az 1933-as iskola-félév zárásától esett a legtöbb szó. Ennek jelentősége pedig az, hogy a karácsony előtti vizsgák, illetve az azzal kapcsolatos "koncert" alkalmával magyar elnevezésű iskolában, magyar tanítók irányítása alatt mutatta be tudását az a gyermekcsereg, melynek kezébe van letéve a kanadai magyar jövője.

A magyarul is jól beszélő fiatalok tökéletes angolsággal, született talpraesettséggel állta meg helyét a színpadi dobogón és nem egy szülőnek könny csordult ki a szeméből, amióhán láthatta, hogy felsőbb iskolák tanulóit megszegyenitően adják elő angol szerepeket, szavalnak, hegedülnek, énekelnek, gitároznak a préri kis magyar reményéért.

Imárá 32 éves multia visszatekintő Békevár telep eddig sem maradt el a kulturális fejlődés útján, ezzel a karácsony előtti vizsgával pedig egyenesen megmutatta a követendő utat. Olyan előmenetelt tanúsítottak a magyar tanulók, amire a közelmúltban ritkán volt példa. Balogh Ilonka, a szorgalmas fiatal magyar tanítóhoz bizonyosított telt egész Kanada magyarsága előtt, hogy mindannyian jól járunk, ha pártoljuk a saját fajtánkat. Nemcsak özvegy édesanyjának szerzett boldog karácsonyt, hanem mindazoknak, akik gyermekeiket a magyar iskolába járatják.

A törekvő békevári magyar fiatalok soraiból Bodnár Elíz, a Hebdén iskola tanítónője szintén sok elismerést szerzett, Farkas Jolán már férjhez is ment s így egyvel gyarapodott "tanítványai"-nak száma; Kovács Mariska szintén végzett és több helyre adta már be pályázatát. Akad tehát kanadai születésű tanult magyar szép számmal és ha hozzávesszük, hogy van még egy orvosnővédelkünk és egy ügyvéd-jelöltünk, úgy joggal elmondhatjuk: "Él magyar, aki Buda még!"

Meg kell azonban vallanunk, hogy nincs nehezebb pálya, mint magyar vezető-embernek lenni. Amellett, hogy a mi fajtánk többet kíván tanult embereinktől, mint akár az angol, igen rögs az utja a szellemi pályára induló kanadai magyar fiataloknak. Nem volna értelme sokáig kerügetni a forró kását, így hát bátran kimondjuk az igazságot: számtalan esetben nem tudjuk megbecsülni értékeinket s így azok kénytelenek más nemzetiségek között keresni a boldogulást. Valahogy ott több szeretetben, megértésben, sőt elnézésben részesülnek s míg mi nem egyszerű szeretetlenséggel mutatjuk ki a fajrkonszát — ugyanakkor beérjük a másodrendűvel is, ha az idegen.

Pedig mennyire látszik ezeken a kanadai születésű fiatal magyarokon a családjukhoz, magyar környezetükhöz való ragaszkodás! Mennyivel szívesebben dolgoznának az édesanya, rokonok és ismerősök környezetében! Össze kell fogni tehát mindazoknak, akik átérzik az "utolsó óra" fontosságát: ne hallgassunk azon néhány eltévelyedett magyar testvérünkre, akiknek senki és semmi sem jó — csak azért mert magyar. A saját fajtánkból igenis ér annyit a kicsi, mint másébból a sok.

Azok, akik még nem tudják büszké aránylag elenyésző angol tudásukra, akikben van annyi becsület és gerinc, hogy nem tagadják meg fajtájukat — hallják meg a "Kanadai Magyar Újság" éveken át meg-megismételt tanácsait, melyhez mi régi pionirok szívvel csatlakozunk: részesítsük előnyben a magunk véréből származókat, hogy azok se vesszenek el, hanem teljes lélekkel ragaszkodjanak mihozánk. Semmiképpen sem járhatunk rosszul, ha felkaroljuk ezt a mozgalmat: pártoljunk mindent ami magyar, tartssunk össze és segítsük tudásunk, műveltségünk, megélhetésünk egymást — nehogy a magunk hibájából lemaradjunk a népek túléledésében.

SZABADULÁS A KERESZTEN

Irta: Csánádi Balogh István

Ahogy kisütött a nap a kemény hideg után, olyan líkacos lett a hó, mint a rosta és a laposokon öszerszaladt a víz. Bíró Ferenc a tanya elől nézte ezeket az alattomos, kis patokokat és a mellén rossz sejtelmek érzését tapasztalhatta keresztlé. Még csak január felé járt az idő, de a hombárban már csak néhol hevert egy-egy szásk buza és a ládából a héten süttött meg a liszt utóját az asszony.

— Es most ez a víz ... Nem volt elég a rozsdá, szárazság, a megszorult termés, nem volt elég az adó, a végrehajtó, most jön a víz!

A vetés szélen már csicsogott a talaj és amint kitépte csizmáját a föld feketé kovászából, víz szakadt föl a lábnyomán. Bíró Ferencet megvadtította a víz csobogó kacagása és habzó száján előcsillant a tajték, az ujjai rákapcsolták a víz fodrára, mint ha fojtogatni akarná és a száján előhabzott a káromkodás:

— Te bitang ... te ... te ... lelketen, megfojtalak ...

Imbolygó léptekkel indult a tanya felé s amikor benyitott a szobába, megijesztette ősszeszorult a szive. Az asszony ott gubbaszott a padkán, a kemence mellett és a kopott diványon pár nádka ágyszava feküdt a fia. Láz verte ki a testét. Az elcsúszott hegek hidegeket megmarták a gyenge gyermekek s most láthatatlan párbajt vívott a halállal a gyógyulásért.

— Isten ... Istenem, tehát még mindig az enyémet? Hát nem küldtél rám vizet, döglész-

tő természet, hát még a gyermekem akarod?

A gyermek, aki most sokkal nyugodtabb volt, feléfordította sapadt, kis arcát, amelynél most gyulladtak ki a lázroszák és bátoritanul kérdezte: — Ugy-e, nem halok meg, apám?

Ejjel gyanus suhogásra ébredt a borjú bögtől a jászol előtt és a lovak nyertettek az istállóban. Nyugtalanul fordult a másik oldalára, az asszony felé, aki halkán, szinte lopva szlva magába a léleketet és aludt. Erős kezét ráfekette az asszonyra. Boldog pihenője volt ez a munkához szokott, kérges kéznek. Így aludtak el nyáridőjüket is, amikor a dalos mezők elnémultak s az ember-gépek megpihentek. De a különös suhogás, amely mindegyik behatolt a szobába, most félelemmel töltötte el. Fölémelkedett az ágyból, de lenyújtott lábát ijedten rántotta visszsa. A szoba földje vizes volt és hideg. A lelkén rettenetes sejtetés vihara zúgott keresztül s romegő keze kapkodva kereste a gyufát. Egy lobbanás és halálra vált arccal hullott ki a lángra kezéből és nagyot sertyentve a vízben, összecsapott fölötte a sö

— Árviz! ... Felszakadtak a szliplek, vagy elsodródott a gát — cikázott keresztlé az agyán megsemmisülten kapaszkodott az ágy végébe. Hirtelen felülrekedett benne az életösztön: — Ki ... ki innen, mielőtt összedölné a ház. Legalább az életet mentsd ki.

Most már az asszony is fölémelkedt. A nyitott ablakon át a halál szárnyának suhogása tört



Asszonyoknak

STUFFED STEAKS

Remove fat and bone from 4 large loin steaks, then pound thin and salt on both sides.

Stuffing: — Melt a little lard in saucepan, and stew in this (under cover) ½ lb. minced pork and 1 small onion chopped fine. In the meantime, steam ½ cup rice and some chopped parsley greens in a little lard until tender. Add to meat with 1 or 2 egg yolks, salt and pepper to taste and a little sour cream. Spread on steaks, roll, and tie firmly with thread. Stew 1 chopped onion in lard, add steaks, cover and cook gently for about 2 hours, adding a little water if necessary. When done, remove thread, slice, arrange on platter and pour on the sauce to which has been added the juice and rind of ½ lemon and about 1 cup sour cream. Garnish with macaroni, potatoes, and lemon slices.

"Rossington"

WINE JELLY

Stir ½ lb. sugar in ½ quart white wine until dissolved. Add juice of 1 lemon. Dissolve 1 package strawberry or other red jelly powder in ½ cup boiling water, and add to wine. Pour in mould. Serve with vanilla sauce or custard.

"B.B."

SPONGE CAKE

Beat the yolks of 10 eggs with 10 tablespoons fruit sugar. (Have someone else beat the whites of 10 eggs until first mixture is ready) Now add 10 tablespoons flour sifted with 1 teaspoon baking powder, and beat well. Lastly fold in the egg whites, pour in buttered pan, and bake immediately.

"Egy szál árvácska"

FLOATING ISLAND

Bring to boil ½ quart milk and yolks of 2 eggs. Beat whites of 2 eggs to a stiff froth, and drop from teaspoon into boiling milk. Add vanilla or lemon juice and sugar to taste.

"Kipling"

CREAM CAKE

Cream ½ cup butter with 3 cups white sugar. Add 3 eggs, 1 cup milk, and 3 cups flour sifted with 2 teaspoons baking powder.

Bake in moderate oven. Cream filling: 1 cup sweet milk, 1 egg yolk, 1 tablespoon corn starch. Cook until it ceats spoon, then add ½ cup sugar, butter the size of an egg, and vanilla to taste.

QUICK BREADS BAKING POWDER BISCUITS

(Basic Recipe) Mix, and sift together, 3 cups flour, 1 teaspoon salt, and 6 teaspoons baking powder. Work in 3 to 6 tablespoons shortening, depending on richness desired.

Then add 1 cup milk. Roll on floured board to ¼ inch thickness, cut with floured biscuit cutter, and bake in hot oven 15 minutes. If crusty biscuit is desired, allow to stand for 15 minutes or more before baking.

DROP BISCUITS

2 cups flour, 3 teaspoons baking powder, other ingredients as above, 1 tablespoon sugar if desired, and drop from spoon on buttered pan. These may be baked in muffin tins also.

COFFEE CAKE

2¼ cups flour, 1 egg beaten in the milk. Other ingredients as in basic recipe. Spread in pan, sprinkle with 2 tablespoons sugar and cover with mixture of 6 tablespoons butter and 1 teaspoon cinnamon. Bake as above.

SHORT CAKE

2½ cups flour, ¼ cup shortening, milk and salt as in basic recipe. If desired, 6 tablespoons sugar and 1 egg may be added.

BLUEBERRY BISCUITS

To drop biscuit dough add 1 cup fresh blueberries.

MEAT PIE CRUST

2¼ cups flour, 6 tablespoons shortening. Other ingredients as in basic recipe.

CINNAMON ROLLS

Add sufficient flour to coffee cake dough that it may be rolled to ½ inch thickness. Spread with butter, sugar, and cinnamon. Roll and cut in slices.

"Melville"

WINNIPEG, Man.

A helybeli Ref. Egyházközség 1933 évi elszámoló és 1934-es tiszteletű közgyűlését jövő vasárnap, január 14-én a delutáni istentisztelet keretében tartja mely alkalommal az egyháztagok lehetőség teljes számú megjelenését kéri a Presbitérium.

„Mindenki karácsonyfája” alatt gyűlt össze és Kultur Otthont avatott Oshawa

Ontario ezen magyaralkta gyárvárosában, mely oly sokat remél a fellendüléstől, megkapó keretek között ünnepele a magyarság a szeretet napját: karácsonyt. Az Albert street ukrán hallban a helybeli magyar reformátusok rendezésében színre került a "Mindenki karácsonyfája" című szindarab, melynek kis szereplői egytől egyig hágszerűen megállták helyüket.

A "Krisztus Ürünknek" című szoltár elhangzása után Steinmetz Károly lelkes imát mondott, majd meleg szavakkal üdvözölte a megjelenteket. A vasárnapi iskolások csoportja ezután a "Jőjjetek mind ide" kezdetű éneket adta elő a közönség nagy tetszésére. Nagy Béla, a vasárnapi iskola tagjai nevében kerekedett köszöntéssel kívánt minden jót az ünnepek alkalmából a megjelenteknek.

Jakab János, az egyház gondnoka mondott ezután hatfős beszédet, majd pedig talpraesett szavakkal lépetek fel: Csuhaj Irénke, Czombos Margit, Jacenkó Erzsébet és Jolán, Korka Istvánné, Majoros Ibolyka, Simcsó Margit, Vágó Irénke és Margit, valamint Bíró József, Cziranka Sándor és Vilmos, Hajdu Lajos, Katócs Bertalan és Ternök János. Az éveteszes műsor után a magyar asszonyok teát és jó süteményeket szolgáltak fel. Az előadás tánc követte, mely a legjobb hangulatán csak hajnal tájt ért véget.

Az oshawai magyar reformátusok újvi istentisztelet után



Munkás Újság

SAKSZERVEZETI órabérlapra kívánja helyezni a közmunkákat az albertai Federation of Labor. Emellett a rellermunkák három évre előre meghatározását és a munkanélküliség tervszerű leküzdését követeli. Az edmontoni Trades Council megtoldotta a felterjesztést a nincstelenek és munkanélküliek ingyenes orvosi kezeléséről való gondoskodással.

A NEMZETKÖZI munkanélküli hivatal, mely tudvaleg az alvált Genfben gyűlti össze a világ minden országából oda írt nyitott adatokat és a munkásvédelmi törvényeket lehetőleg segítesse el akarja, a munkanélküliség némi csökkentéséről számol be: 13 országban észlelhet fellendülés, köztük Kanadában és Magyarországon is. Az Egyesült Államokban tapasztaltató a legnagyobb mérvű javulást, de ez sem több, mint 13 százalék.

PELDÁS büntetésben részesítette Noble bíró Winnipegben egy kinal bterem tulajdonosát, ki \$8.50-ról kiállított hetibérvnyagot íratott alá pincérből csak \$2.50-ét fizettet neki, sőt a megengedett 48 órán túl dolgoztatta. Az utóbbi kihágás ügyében tovább folytatják a vizsgálatot, de annak kimenetelét is köteles a munkányszülő kinal a megállapított munkabért a panaszosnak kifizetni.

BORZALMAS munkásszerencsétlenségről érkezett jelentés Manitoba Ochre River telepéről, melynek a világtól elvágott erdő segeiben belevágtó térébe egy fiatal favágó. Miután nem számíthatott segítségre, vérszótéddel négykézláb vánszorgott hazra és csak másnap kapott fogatot, mely orvoshoz vitte.

A RENDŐRSÉG beavatkozási okokra két sztrájkvezér, Forkin és Skinner a winniepi Park hill matracgyár alkalmazottait s a munkaadók között a mult nyáron hetekig dúló ellentét kiborbanásáért. A tárgyaláson a munkások egy része viszont arról tanuskodott, hogy Forkin és Skinner megfélemlítették őket, arra az esetre, ha nem tartanak ki mellettük. A tárgyalás még tart.

FIGYELEM!

"SPECIAL" kiadású! 7 köves "Tavannes" órák finom nikkell tokban, elegáns kivitelben, garancia szerkesztel 65.00 — kldjé be rendelését, míg a készlet tart.

JOHN R. PISKO
EKSZERESZ
McFarland Bldg., 4th Ave. S.
LETHBRIDGE, Alta.

HA BETEG HASZNÁLJON

A BIZUB féle KESERŐ BOR

bizos hatású hashajtó s erősítő szerkesztés ajánlatos idegesség, legyengült és étvágytalan egyéneknek. Jótékony hatást gyakorol az emésztő szervekre és azokat nyágyban elősegíti munkájukban. Biztos és enyhe hashajtó, mellékhatatlan azoknak, akik kllandó székrekedésben szenvednek.

Ára 1 üveg \$1.25 Postán küldve 1.50

JOHN BIZUB
P. O. BOX: 123, Station "N"
MONTREAL, Que. CANADA.

7 NAP ALATT MAGYARORSZÁGBA

New Yorkból a közkezdelt Express hajókon

BREMEN • EUROPA

Külön Lloyd gyorsvonat indul a bremerhaveni kikötőből, kővetlen a hajó mellől, amely kényelmes utazást biztosít Budapestig.

A LEGGYORSABB UT AZ ÓHAZÁBA
Információkért forduljon a helyi ügynökhöz, vagy

NORTH GERMAN LLOYD

654 MAIN ST. WINNIPEG

be a szobába és szemek előtt egy pusztuló világ forgataga örvénylett. A rohanó ár már méteres magasságban mosta a fákát és a hátán messze, messze, a hajnal világosságánál szalmakazlakat, szárkúpokat láttak szerteszóródva libegni, a hajnal szürkületből elszabadult farkok bögsét hozta a szél és felzúgott körkörűl egy elmuló világ riadt orcsuztere.

A férfi gyors elhatározással leemelte az ajtót a sarokvasról. Zúgó zuhatag csapódott a szobába. Bíró a hónaljig érő vízben kibirkózta magát a konyhába s két kínosan egymás mellé illesztett ajtóhöz rozoga tutajt állított elő, egy pányvakótól segítségül. Ezt a rozoga lélekvesztőt ki kényesbirtették az ajtonyíláson s Bíró rásegítette az asszonyt s maga is rá akart telepedni.

De a megbillent alkotmányt magávalragadta az ár. Bíró Ferenc ott rekedt az ajtóban, karján a már alig pihelő gyermekkel és nézte, hogy víz magával mindent az ár: vagyont, életet, kedvest. Mikor az ajtóból már nem láthatta, elengedte a jószágokat az istállóban és a padlásokon kimászott a tetőre.

A keleti égbolton, amerre a gátak felszakadtak, most löteket ki a fejét a végelethatatlan tengerből a nap és megfestette a zavaros habokat. Távoli ember-szigetek: falvak irányából féltrevert harangok zúgását hozták a szelek. Bíró Ferenc agyát a halálfélelem presléte, szorította össze és a szeme a messziresodort kis tutajt hátán ismét az asszonyt kereste. De az alakja már beleolvadt a vízbe, a sorsa beleévedt a menekvésbe vagy a pusztulásba.

A „Nagymamá”-nak tapsolt Windsor

A "Szent Antal" magyar katolikus templom javára nagyszerű előadás keretében került bemutatásra Csiki Gergely "Nagymama" című népszínműve, az Ifjúsági műkedvelő gárda rendezésében. A címszerepet Mrs. Szenay, a komornát Mrs. Horváth, az igazgatónőt Mrs. Szabó, a tanárnőt pedig Mrs. Tóth alakította ügyes színjátszó készséggel. A nőszereplők közül a színlap szerencséjében Harakály T. és A., Benedek H. Mayer R., Sós M. és R. valamint Lokska O. hálás szerepeket igerjöl oldották meg.

A férfiszereplők közül a közismert Sáská Imre eddigi sikerit ismét egyvel tetézte. Nagyszerűen beváltak azonban az együttes többi férfitagjai is: Antal József, Sunya P. s Tripsánky S. A. sugó szerepét Horváth László töltötte be.

RUHA ÜZLET

AHOL MINDENFELE férfiruhát és cipőt vásárolhat és becserelelhet

ISAC EXCHANGE STORE

418-5th St. S.
LETHBRIDGE, Alta.

re küldött Krisztus-keresztet keltett benne és húzta, húzta a vizet maga alá.

— Ha elerném, ha megkapaszkodhatnék benne ...

Meg volt mentve, villant keresztül rajta a gondolat, de a karját már nem érezte és mindig mélyebbre süllyedt a vízben. Pedig már nem volt messze tőle, de mintha mázsás kövek nyomták volna a mellét és mintha egy óriási marok szorította volna össze az oldalát, úgy húzta le valamit a mélybe és erős kábulás környékezte. Már többször is alámerült. Szerette volna könnyöreg felenyujtani a kezét s felkiáltani: Isten ... Isten fia, segíts ... hát nem látod, hogy itt veszek el a lábai előtt ... hajtj el ide a kezed ... hajtj le értem ... Isten, hát a fiad vagyok tán? ... Isten!

De mindannyiszor teleömlött a szája vizzel és összecsaptak a habok fölötte. És most, amikor megmarkolta szivét a halál hideg keze, most, amikor már nagy szüksége volt a segítségre, mintha fölemelkedett volna a bádóg-Krisztus szemhéjait, mintha a két kiszegezett tenyer megmozdult volna, egy nagyot örvénylett a víz és odacsapta a keresztet a faldoklót.

De elhalt karok ráfordítottak a keresztre és ök kettlen: az Isten-ember, aki vértanuhálált halt s megtépett szolgálja: az árvizek vértanuja, mintha megölelték volna egymást itt, a halál csarnokában. A kétezer év elő testvér lelke ölelte magához a megfáradt, szenvedéssel megbékített testvér lelkét és egy pillanatra megtorpantak a habok. Ez a megmentett szolgál soha el nem muló, nagy szeretettel ölelte meg ezt a keresztet és a szája fáradtan szolgáltta:

7 NAP ALATT MAGYARORSZÁGBA

New Yorkból a közkezdelt Express hajókon

BREMEN • EUROPA

Külön Lloyd gyorsvonat indul a bremerhaveni kikötőből, kővetlen a hajó mellől, amely kényelmes utazást biztosít Budapestig.

A LEGGYORSABB UT AZ ÓHAZÁBA
Információkért forduljon a helyi ügynökhöz, vagy

NORTH GERMAN LLOYD

654 MAIN ST. WINNIPEG