

# Aŭstraliaj Esperantistoj

## Novajletero de ĉiuj Aŭstraliaj Esperantistoj

### RETADRESE AL ĈIU ESPERANTISTO EN AŬSTRALIO KAJ NOVZELANDO

PLENUMITA 07/03/2015 Ducent sepa eldono 07/03/2015 SENDITA (unua eldono 20/09/2011)

Sendu novaĵojn, leterojn, fotojn, informojn al Roger Springer [rogerspringer@tpg.com.au](mailto:rogerspringer@tpg.com.au);



**Redaktoro Roger Springer** Provlegita de Nicole Else

SENDATA AL 275 La informa kaj noma paĝoj reaperos nur en la dekaj eldonoj



**Brunaj literoj signifas reuzatan sed gravan informon** ABC malnova

Nigraj literoj signifas novan aŭ ĝisnunigitan informon ABC nova

Ctrl+alklaku **la verdajn lokojn**, aŭskultu, rigardu la Esperantajn ligojn

Ctrl+alklaku **la bluajn lokojn**, aŭskultu, rigardu la Anglajn ligojn

Pasintaj numeroj de 'A E' <http://aea.esperanto.org.au/australiaj-esperantistoj/?lang=eo>



**Esperanto-ŝlosilo** Uzu, fordonu, semu Esperanto-semojn. EFNSK havas kopiojn.

Du pecoj de A4 papero bezonataj por presi la 32-paĝan libreton <http://aea.esperanto.org.au/sxlosilo/?lang=eo>



**Estontaj kompetentaj Esperantistoj**  
aŭskultas la retradion (Esperantujo) ĉiun tagon

<http://esperantaretradio.blogspot.co.at/?view=magazine>

Metu la adreson en viajn preferatajn programojn kaj tage Klaku, Aŭskultu, Spertiĝu

## 61. LA GRAMATIKO DE ESPERANTO

### LA PREPOZICIOJ. E.

Oni renkontas, sed ne tre ofte, la prepozicion kiel prefikson, kiel en “La antaŭĉambro” kaj “La kromnomo”. Ĝi tiam havas adjektivan sencon, “la antaŭa ĉambro” kaj “la kroma nomo”, kaj uzatas baze kun substantivoj,

Aliflanke ĝi uziĝas sufiĉe ofte kiel prefiksoido, pleje kun verboj, ekz.

elteni, ellitiĝi, kunmeti, internacia, kontraŭbatali, prilabori, senaga, suboficiro, ĉirkaŭurbo, alveni.

Zamenhof ne faris striktajn regulojn pri la kunmetoj kun prepozicioj, do ni renkontas plurajn specojn de tia kunmetado, kelkfoje eĉ ne sufiĉe klaraj. Ekzemple “kunveni” povas signifi





“kune = en unu grupo” veni (al mia domo), kaj “veni por esti kunaj”, ekz. kunveni por celebri ion. Praktike vi devas lerni por ĉiu tia kunmeto la akceptitan signifon.

Marcel Leereveld.

## Sendu viajn fejsbukajn Esperanto-novaĵojn ankaŭ al la Novaĵletero.



### Novaĵoj pri la Esperanto-Doma Gastdormejo

La ĉefa rolo de la Gastdormejo estas helpi la anojn de EFNSK ĉeesti EFNSKajn kunvenojn. per eventuala dumnokta dormloko ĉe ED post aŭ antaŭ la kunvenoj.

La **GASTDORMEJO** de EFNSK devas esti antaŭmendita de estontaj Esperantistaj gastoj.

Neniuj Esperantistoj loĝas tie aŭ proksime por helpi gastojn.

Se eble antaŭmendu almenaŭ 2 semajnojn antaŭe. Tio helpas nin prepari la gastdormejon.

Sendu ĉiujn petojn por resti ĉe la gastdormejo al la Sekretario per retmesaĝoj al:

[gymea@hotmail.com](mailto:gymea@hotmail.com); [rspring@tpg.com.au](mailto:rspring@tpg.com.au); [kaj\\_nsw@esperanto.org.au](mailto:kaj_nsw@esperanto.org.au);

Kiah Morante povas resti ĉe la Gastdormejo de la 4a Marto ĝis la 18a Marto.

## Esperanto-Domo Sidnejo

La 5an de aprilo 2015 okazos la venonta kunveno.

La 1an de marto 14 subskribis la libron por partoprenantoj kaj ĉeestis la kunvenon.

Roger kaj Mei Springer, Gerry Phelan, Andrew Spannenberg, Pedro, Robert Bain, Margaret Chaldecott, Jonathan Cooper, Nicole Else, Dmitry Lushnikov, Volo Gueltling, Jano Wylles, Rainer Kurz, Richard Delamore.



La Estraro diskutis la progreson de Germana Tago, kiu okazos la 14an de Marto, ED klasojn kiuj komenciĝos la 8an de Aprilo, T-ĉemizojn por membroj. Ekestas „outreach and education sub-committee” Permesis al Kiah resti ĉe la Gastdormejo 4a marto ĝis 18a marto.

Merkredon la 4an de Marto venis Roger Springer, Ian Wylles, Volo Gueltling kaj Margaret Chaldecott. Ili laboris farante necesajn taskojn kaj Ian Wylles ankaŭ helpis en la arĥiva ĉambro.

Antaŭ 4 jaroj EFNSK organizis grupon je "Meetup" retejo: <http://www.meetup.com/Esperanto-in-Sydney/>

La celo estis inviti Sidnejanojn kaj gastojn de Sidnejo partopreni EFNSK kunvenojn kaj agadojn.

Nun ni havas 149 membrojn en nia grupo. Statistiko de membreco montras ke ekde komenco de la jaro 2015 25 novaj membroj aliĝis al la grupo. Certe ne ĉiuj vere interesiĝas pri Esperanto tamen mi vidis kelkajn personojn kiuj celas lerni Esperanton. Por grupo en Meetup estas tre grave esti aktiva kaj interesa. Do, mi proponas al ĉiuj:





- aliĝu al la grupo: <http://www.meetup.com/Esperanto-in-Sydney/> (tio estas senpaga por membreco)

- RSVP kunvenojn kaj eventojn (eĉ se vi ne certas ĉu vi povos partopreni aŭ ne. Tio montros al aliaj membroj aŭ vizitantoj ke la grupo estas interesa kaj aktiva)

- metu fotojn kaj komentojn, salutu novajn membrojn kaj interkomuniku kun ili (tio helpas ilin senti pli komforte en la grupo)

Dmitry Lushnikov



## Pat Palmer

La ALTVALORA DONACO DE VIVO.

### TRIBUTO AL PAT PALMER



Pat Palmer estis elstara pro sia ĝojmaniero. Ne gravis kio okazis, ŝi restis feliĉa. Pat estis ekzemplo de ulino, kiu faris neordinaran el la ordinara! Ĉiutage ŝi estis okupata per amaso da aferoj. Antaŭ ĉio estis kantado. Kiel Pat ĝojis kanti, kaj aŭskulti muzikon. Ankaŭ la Unitariana eklezio okupis ŝian tempon, speciale se oni demandus ŝin prezenti la historion al la infanoj. Esperanto estis grava afero - ŝi fieris, ke la bofilo estas prezidanto de AEA. Eĉ kiam malvarmiĝis ŝi iris marborden por naĝi. Ŝi apartenis ankaŭ al ekzercada grupo. Sabatojn oni trovis Pat en la franclingva grupo, kie ŝi matenmanĝis kaj parolis la francan. La Sophia Centra grupo por geskribemuloj estis ege grava por Pat, ĉar ŝi verkis sian vivhistorion "Cream Horns and Handstands". Dramo estis alia intereso. Neforgeseble estis kiam Pat aktoris Piglet en 'Wini-la-Pu'. Ŝi ofte rakontis pri sia familio - de naskiĝo kaj de nuntempe, speciale la genepoj - tiel ili estis pli ol nomoj, oni konas ilin.

Mi nun demandis al mi mem kio altiris min al Pat Palmer? Tio certe okazis kiam mi revenis al Esperantujo (post tro longa foriro). Mi kredas, ke tia altiro temas pri du aferoj.

La unua estas ke oni nepre ne devas teni rankoron en la koro. La dua temas pri la vibranta kaj vigla maniero, per kiu Pat ĉiam kondukis en ĉia situacio. Kontaĝa estis ŝia entuziasmo por la vivo, ne gravis kiom banala la okazo!

Do pro tiaj aferoj mi salutas Pat Palmer kiu sendube altvaloras la vivon.

Charles Stevenson.

## AEA Informas



### Aŭstralia Esperanto-Asocio

ACN 121 495 789 C/- G.P.O. Box 2122, Melbourne 3001

La venontaj Skype kunvenoj estos jaŭde 19/03, 09/04, 30/04, 21/05, 11/06, 02/07, 23/07



## Niaj Legantoj Komentas



La ĉi subaj mesaĝoj NE estas parto de miaj gramatikleciojetoj.

## Lingvismo.

Inter la pluraj kontribuoj pri lingvismaj temoj dum la 'ĵusa kongreso mi plej ĝuis la paroladon de Steven Garamy.

Mi esperas ke li en la estonteco plu liveros al ni tiajn interesaĵojn lingvaj kaj interlingvaj, por ke mia atento refreŝiĝu post aliaj kontribuoj malpli interesaj.

Do dankon al li kaj ĝis revido!

Marcel.

## La mortpuno.

Enkarcerigo civila juĝatas krimo. Oficiala enkarcerigo registara juĝatas puno. Ĝi estas puno ankaŭ por kondamnitaj al mortigpuno. Do se la enkarceriĝo daŭras du semajnojn, aŭ du jarojn, inter la kondamno kaj la punmortigo, ĝi estas dusemajna aŭ dujara puno por la mortkondamnitaj. La punmortigo mem estas ankaŭ puno. Do li aŭ ŝi ricevas du punojn por unu krimo, por unu krimkondamno. Tio estas malmorala kaj kontraŭleĝa.

Krome, la mortpuno estas justa nur, se la juĝisto aŭ la registaro kapablos revivigi la punmortigiton ĉe posta eltrovo ke li aŭ ŝi ne meritis la mortpunon.

Ĉi tiuj leĝaj konsideroj plifortigas la ekonomian, praktikan, kulturan kaj moralan konsiderojn ke punmortigo estas aŭ krimo aŭ maljustaĵo de la ŝtato.

Marcel Leereveld.



Saluton Roger

Mi estas amiko de Bob Felby. Mi sendis al Bob gazetartikolon, en kiu vi povas legi iomete pri mi kaj nia kafejo kaj konditorejo (dolĉbakejo) ĉi tie, en Bensberg, en la ĉirkaŭaĵo de Kolonjo. Bob proponis, ke mi traduku la tekston, por ke - se vi volas kaj la teksto plaĉas al vi - vi insertu ĝin en vian bonkonatan novaĵleteron "Aŭstraliaj Esperantistoj", kiun mi ankaŭ ricevas kaj ŝatas.

Se la raporto estas tro longa, mallongigu ĝin laŭ via intenco. Mi ne tristiĝas, se vi ne havas sufiĉe da spaco por ĝi. Eble do kelkaj demandoj ne interesas viajn legantojn.

Mi tradukis ĝin mem, kaj Bob dankeme helpis al mi korekti ĝin. Mi insertis kelkajn ligilojn por klarigi al viaj legantoj nekonatajn aferojn aŭ lokojn. Sed atentu, mi ne ĉagrenas, se vi ne aperigas la raporton. Estas via decido, estas nur propono de mi!

Se vi havas demandojn, skribu al mi aŭ eble demandu Bob.

Mi kore salutas vin kaj viajn estimatajn legantojn

*Amike, Hermann*

Hermann Kroppenber  
Broicher Straße 37

esperanto

lingvo internacia

Mi volonte korespondas kun vi ankaŭ per la internacia lingvo Esperanto.







51429 Bergisch Gladbach-Bensberg

## **Rakontoj el la Bakejo**

Aperis en la Kölner Stadt-Anzeiger (Kolonja taggazeto)

<http://www.ksta.de/bergisch-gladbach/geschichten-aus-der-backstube--bei-einer-torte-geht-es-doch-ums-geiessen-,15189226,29915150.html>

**Skribita de Sarah Brasack, tradukita de Hermann Kroppenberg**

“La plej grava do estas, ne manĝi sed ĝui tortojn.”



### *Pri la persono*

*Kukon, kiun mi ne plu ĝuas, ne ekzistas. “Mi povas manĝi kukon de mateno ĝis vespero”, li diras - kvankam la 67-jara konditormajstro jam laboras kiel konditoro ekde kvindek jaroj. Unue li plenumis komercistan instruadon. Post tio la bakista geno kaptis lin. Li lernoservis ĉe sia patro en Bensberg ([http://eo.wikipedia.org/wiki/Bergisch\\_Gladbach](http://eo.wikipedia.org/wiki/Bergisch_Gladbach)).*

*Bensberg estas urboparto de Bergisch Gladbach, dek kilometrojn okcidente de Kolonjo. Du el liaj tri infanoj estas ankaŭ konditormajstroj. Unu el liaj filinoj kunlaboras kune kun li. Antaŭ preskaŭ naŭdek jaroj la entrepreno estis establita en la arbara restoracio Haus Hummelsbroich (granda restoracio en la arbaro “Königsforst” apud Kolonjo <http://www.bensberg-im-blick.de/home/seite.php?id=163>). En la jaro 1955 la familio komencis kun kafejo en la bensberga centro, nomata “Café Kroppenberg” <http://www.bensberg-im-blick.de/home/seite.php?id=162>. Ekde 1996 la firmao kun sia bakejo estas rezidanta en la Eichelstrasse (Ajhelstrase [glanostrato]) en Bensberg. Kroppenberg estos laboranta tiom longe, “kiom la Bona Dio tion volas.” Tiom longe li bakadas multajn el siaj plej ŝatataj kukoj: fruktotortoj en ĉiuj aranĝaĵoj.*

Karnavalo nun pasis, la Karesmo ekis. Dolĉaĵmajstro (germane konditormajstro) Hermann Kroppenberg dum la venontaj semajnoj laboros eĉ iomete malpli ol aliatempe, sed feliĉe ne ĉiuj fastas.

Parolado pri la ordinaraĵoj de konditoro.

*Sinjoro Kroppenberg, kvankam vi ĉiam estas ĉirkaŭata de centoj da tortoj kaj pralinoj vi havas tute akcepteblan figuron. Kio estas via sekreto?*





Mi ne frandas en la bakejo, mi jam delonge dekutimiĝis de tio. Se mi ĉiam frandus, mi krevus. Dum multaj jardekoj mi estis eĉ tre svelta, kvankam mi estas konditoro aŭ dolĉaĵisto ekde 50 jaroj. La ne sufiĉe gracilaj partoj de mia korpo devenas de vespera manĝado dum mi sidas hejme post la laborado. Mia edzino estas la plej lerta kuiristino en la mondo.

*Ĉu vi scias, kiom da kalorioj havas viaj tortoj?*

Ne, sed kiam mi manĝas kukon, mia intenco do estas la ĝuado. Pro tio mi ne cerbumu pri kalorioj, ĝui kukopecon per ĉiuj sentoj. Sekvan tagon manĝu pomojn.

*Ĵus komenciĝis la Karesmo. Ĉu vi rimarkas tion vespere en via kaso?*

Jes, Cindomerkredo vere estas trankvila tago. Ankaŭ dum la venontaj semajnoj venos nur malmultaj klientoj. Sed antaŭ la paskofesto ĉio refoje estos normala. Ne ĉiuj, kiuj fastas, fastas ĝis al la fino.

*Kiuj Monatoj estas la la plej laborigaj en la konditorejo?*

Certe novembro kaj decembro. Ne nur pro Kristnasko: En la Berglando (germane Bergisches Land, vidu

[http://eo.wikipedia.org/wiki/Bergisches\\_Land](http://eo.wikipedia.org/wiki/Bergisches_Land)) ekzistas la moro, fordonaci dum la novjara festo brecojn. Ankaŭ antaŭ la paskofesto estas laborplena tempo kaj somere ni faras amasojn da glaciaĵoj (<http://www.bensberg-im-blick.de/home/seite.php?id=275&pid=162>).



*Ankaŭ edziĝtortoj verŝajne bezonas multe da tempo: Kiom da edziĝtortoj vi jam konstruis en via vivo?*

Mi ne kalkulis ilin, sed sendube pli ol mil. Ili prezentas problemon: Ofte oni laboras por unu el ili kelkajn tagojn, precipe se temas pri kelketaĝa torto kun manfaritaj marcipanrozoj. Por mi, kiel metiisto, tamen ne sufiĉe da mono restas. Aliafoje la tortoprezoj troaltiĝus. Pro tio multaj konditoroj ne plu faras edziĝtortojn. Memkompreneble ni ankaŭ ofertas pli prezindajn tortojn, ekzemple korformaj tortoj kun miksitaj fruktoj aŭ fragoj. Sed ni do plenumas ankaŭ individuajn dezirojn de niaj klientoj.

<http://www.bensberg-im-blick.de/home/seite.php?id=1418>

*Kiuj?*

Kliento postulis grandan bonkonatan germanan piedpilkostadionon, alia torton kun multegaj ranoj.





*Ĉu vi iam malakceptis dezirojn?*

Erotikajn motivojn aŭ similajn mi ne faras. Ĉio, kio staras kontraŭ mia estetika konvinko. Aŭ se mi antaŭe devus elprovi dum tagoj multajn modelojn, per tio mi ne akirus profiton. Aliafoje la prezoj estus impertinente altaj.

*La plej granda edziĝtorto, kiun vi povas konstrui ampleksas sep etaĝojn. Ĉu la transporto estas komplikaĵo?*

Intertempe ni finkonstruas la etaĝojn surloke. Iam, kiam ankoraŭ ne ekzistis la etaĝiloj, ni finkonstruis la torton ĉi tie en nia bakejo, etaĝon sur etaĝo. Iam dum la transporto de iu el tiuj "tortegoj" okazis terura akcidento!

*Bonvolu rakonti!*

Okazis je varmega somertago, la torto enhavis buterkremon. En la aŭto dum la transporto, mi subite aŭdis "knak-knak", kaj tuj la moliĝinta torto kuŝis sur mia brusto. Mi estis tute kovrita de ĉokolado. Ni reveturis al la bakejo. La gefianĉoj jam telefonis al ni: "Kie estas la torto?!" Ni gluis la pecojn, kiuj nun ne ĝuste konformis, unu la alian. La rozoj refoje sur la torton, kaj ek en la fridujo. La gefianĉoj denove demandis telefone: "Ni bezonas la torton, urĝu!" Ni timeme denove ekveturis, mi timis, ke mi estos deŝirata. Kiam ni alvenis, la festantoj kantis kaj jam estis drinkintaj ŝajne iom pli de la bongusta vino, kaj ĉiuj aplaŭdis. Je la venonta tago mi ricevis la plej grandan laŭdon pro la bongusta mirinda torto. Sed antaŭan tagon mi preskaŭ ploris, mi vere estis panika.

*Kiuj estas la plej multfojaj paneoj en la bakejo?*

Perdi salon! Aŭ oni forgesas ion en la bakforno kaj elprenas nigrajn "kadavrojn". Se la ĉokolado estas nur unu gradon tro varma aŭ tro malvarma, la produktoj griziĝas kaj ne plu brilas. Tiaj aferoj okazas ĉefe se oni estas distrata, sed nepre ne ofte.



*Ĉu viaj klientoj envias vin, ĉar vi havas, de multaj homoj, deziratan profesion?*

Jes, sed tion ili ja ankaŭ rajtas! Ĉefe ĝi estas varioplena: Ĵus ni faris karnavalajn frandaĵojn, baldaŭ jam ĉokoladajn paskoleporojn. Post tio ni tuj ekas fari produktojn kun freŝaj fruktoj. Somere ni faras glaciaĵon, interalie eĉ rabarbo-sorbeton (sorbetto estas glaciaĵo kiu enhavas nur sukeron, fruktojn kaj eble akvon, ĝi estas vere refreŝiga speco), kaj ankaŭ glaciaĵo el karotoj. Entute ni havas sesdek glaciaĵspecojn.



*Sed rilate la tempon de via eklaboro ĝi do ne estas revprofesio.*

Por homoj, kiuj ŝatas kuŝi longe en la plumoj, tio ne estas solvo, vi pravas. En ĉiu semajno mi laboras sep tagojn. Nur somere mi ferias du semajnojn. Ĉiun tagon mi eklaboras de la kvina kaj duono. Kiam la kunlaborantoj foriros je la duono antaŭ la tria, mi ekas la buroajn taskojn. Ofte mi estas hejme nur je la oka vespere. Sabate ni ekas je la kvara, kaj dimanĉe je la dekdua. Dimanĉe mi matenmanĝas kune kun mia edzino.

*Ĉu vi suferas pro ne sufiĉe da metilernantoj?*

Mi havas sufiĉe da aspirantoj. Sed ofte mi de kolegoj aŭdas, ke ili havas problemojn, akiri sufiĉe da fakuloj. Eble la salajro ne estas sufiĉe alta, aŭ la labortempoj ne estas bonaj. Tial la junuloj ofte preferas labori industrie. Por junuloj la labortempoj estas vera problemo, ankaŭ socie. Ofte konditoroj restas gefraŭloj.

*Kio markas lertan konditoron?*

Ili devas esti viglaj, maldormemaj, la laboro devas ĝojigi ilin. Metilernantoj ankaŭ devas lerni, "fari pugnon en la poŝo". Ili devas ankaŭ lerni produkti sufiĉe grandan amason altkvalitan, por gajni, post la lernotempo, sufiĉe da mono. Ĉe tio ni ofte konstatas mankojn. La pomoj ja ne kreskas deŝelitaj sur la arboj, aĉece la prunoj havas ŝtonojn. Ankaŭ neamataj laboroj devas esti plenumataj.

*Ĉu la impresoj trompas, aŭ ĉu laboras efektive pli da viroj kiel konditoroj?*

Kiam mi estis metilernanto kunlernis nur unu ino en nia klaso. Hodiaŭ tio estas inversa: aspiras pli kaj pli da inoj. Ili ofte estas pli lertaj por krei farbojn, formojn, ili estas arttalentaj.

*Ĉu la nombro da konditorejoj entute malkreskas?*

Jes!

*Kio eltas la kaŭzo?*

Ne industriaj, manfaritaj kukoj pli kaj pli multekostas. Estas luksa frandaĵo, kiun multaj homoj permesas al si nur por festoj aŭ specialaj okazoj. Ofte ili aĉetas pli malmultekostajn tortojn en la supervendejo. Cetere ankaŭ la plimultaj nombroj da reglamentoj kaŭzas pli altajn kukoprezojn.

*Kial?*

La reglamentoj gorgopremas kaj strangolas min. En la bakejo ni dokumentu, kiu kiam kaj per kio purigas la plankon aŭ la kremomaŝinon. Krom tio estas ankaŭ la sekurecaj reglamentoj.







Ankaŭ nun ni devas marki ĉiujn produktojn per alerĝiatentigoj. Mi obeu la pakaĝreglamentojn. Baldaŭ ni atentigu, skribu por ĉiuj tortoj la nutrovalorajn deklarojn. Tiaj aferoj ĉiuj postulas tempon, sekve do laboristojn kaj elspezon de mono. Krom tio, neniu el tiuj reglamentoj helpas mian kreemon.

*Vi estas ekde kvindek jaroj konditoro. Kio ŝanĝiĝis dum tiu tempo?*

Hodiaŭ mi certe uzas trionon da sukero malpli ol iame. La komuna gusto forte ŝanĝiĝis. Kremtortojn ni hodiaŭ vendas malpli ol en pasintaj jardekoj, pro tio ni produktas pli da tortoj faritaj el freŝaj fruktoj. Iame ni tute ne konis tiujn. Kiam mi komencis kun tiuj, mia patro - ankaŭ li estis konditormajstro - diris: "ĉu vi estas freneza, ĉesigu tiun stultaĵon. Daŭris longe, ĝis mi lernis, ke la fruktoj ne tramalsekigas la tortofundon.

*Ĉu homoj ofte demandas vin pri receptoj?*

Jes, kelkfoje.

*Do, ĉu vi elbabilas la receptojn?*

Kelkfoje mi donas konsilojn aŭ elbabilas normreceptojn. Sed la recepto por mia punĉtorto, ŝtolenoj (germana kristnaska specialaĵo) aŭ tiu por sablokuko/kirlokuko sen bakpulvoro mi nepre ne elperfidus.

*Kaj inter viaj konditoraj kolegoj? Ĉu vere vi silentu pri tio? Aŭ ne?*

Ne, tio estus malbona moro. Estas tabuo. Ni havas tortojn, kiujn mi produktas nur kune kun mia filino aŭ kun longjara kunlaboranto. Ni malebligas, ke iu, kiu laboras ĉe ni nur dum kelkaj monatoj kolportus poste kun niaj sekretaj receptoj. Miajn

glaciaĵreceptojn iam du germanaj entreprenistoj volis aĉeti - por vere multa mono. Ili volis establi en Ĉinujo glaciaĵvendejon. Tiu estis tre bona komercideo. Sed post longa cerbumado mi diris: "ne!"

*Esperantogrupo vizitis Bensberg. Vidu la bildojn:*

<https://plus.google.com/photos/107193919180827068390/albums/5727937969094338481?banner=pwa&gpsrc=pwrd1&authkey=CJTtw-Sz1IOvGg>

*Alklaku la maldekstrajn ligilojn sub la ligo "Esperanto" por trovi esperantlingvajn paĝojn*

<http://www.bensberg-im-blick.de/home/seite.php?id=1304>



