

nem történt justicimord, nálunk fölmentették azt a templomszolgát, akit a gyilkosság elkövetésével vádolt a zsidók ellen izgatót falu és a félrevezetett közvélemény egy része. Mégis a gyűlölködésnek mekkora energiáit szabadította föl Magyarországon is ez a pör, hány faluban tört ki nálunk is zsidóüldözés, milyen rettenetes következményekkel járt volna az, ha a bíróság elvakultan, egy megtévedve hiteles pecsétet üt arra a mesére, hogy a zsidóknak a husvéti kenyérükhöz keresztény gyermekek vérére van szükségük?! Ezek az idők teremtettk meg Magyarországon az antiszemita pártot, mely rövid és dicstelen szereplés után akkor mult ki, amikor a tiszsaeszlári eset izgalmainak utolsó hullámai is elültek.

És most egy ugyanilyen pör izgalma, egy ugyanilyen pör következményeit kell elképzelni Oroszországban, hol amugy sem kivétel, de szabály a zsidók ellen irányuló gyűlölet feszültsége s a vérszomjas hulligánok csak alkalomra várnak, hogy gyilkos haraggal újra mekiessenek ártatlan zsidó családoknak, asszonyok és gyermekek torkának! Az egész civilizált és humanus érzésű világ a legnagyobb aggodalommal nézhet a Kievben történendők elé.

Ferrer és a klerikálisok. Az antiklerikális egyesületek holnapra ünnepélyt terveztek Rómában, Ferrer emlékére. A rendőrség az ünnepély megtartását betiltotta.

Jankovich utazása. Jankovich Béla közoktatásiügyi miniszter vasárnap reggel Gyulafehérvárra, onnét Nagyszebenbe majd Balázsfalvára utazik.

Háztartási tanfolyam a felsőbb leányiskolában.

(Saját tudósítómktól.) A vallás- és közoktatásiügyi minisztérium méltányolva a nagy-közönség régóta kifejezett óhajtását, hogy az állami felsőbb leányiskola növendékei ne csak az elméleti tudományok terén szerezzenek kellő tudást s ennek alapján általános műveltséget, még 1910-ben elrendelte a háztartási tanfolyam szervezését. A tanfolyam növendékei lehetnek az iskolának VI. osztályt végzett tanulói s esetleg más megfelelő koru s műveltségű nők. A tanfolyam célja gyakorlati tudást nyújtani a résztvevőknek a háztartási munkákban, beleértve a főzésen kívül a felső ruha- és fehérneművarrást, mosást s vasalást. A tanítást a felsőbb leányiskolai igazgatóság felügyelete alatt egy főző- és egy varrótanítónő vezeti.

A tanfolyam anyaga: 1. az élelmiszerek beszerzése, konzerválása és elkészítése, 2. bevásárlási napló, háztartási könyvvitel, leltárak készítése, 3. fehérneműek és felsőruházati cikkek szabása, varrása és javítása, 4. mosás és vasalás, 5. a háztartás keretébe álló cikkek, anyagok ismertetése.

A jelentkezők tanítónőjük vezetése mellett végeznek a bevásárlásokat a piacon, mézarszékekben, üzletekben, kiszámítanak az ebéd minősége, résztvevő száma szerint az egyes ételekhez szükséges anyagok mennyiségét, árát, vezetnek egy teljes háztartási naplót napi s havi kiadásokról.

A munkafelosztás elvén létesülne a tanfolyam oly módon, hogy minden jelentkező felváltva főzne, végezné a terítést, felszolgálat, tálalást, asztalszedést, sütné kenyeret és kalácsot, befőzne idősorok szerint gyümölcsöt vagy zöldséget, végezné a baromfitisztogatást, tüzelést és trachirozást, készítené ecetágyat, különféle pácoakat, főznének szappant s megtanulnák a háztartás keretébe mindazon munkákat, melyekre az életben még abban az esetben is feltétlenül szükségük van, ha esetleg kedvezőbb anyagi helyzetük folytán csupán saját háztartásuk ok-

szerü vezetésének s a felügyeletnek gondja hárulna rájuk.

A főzést *Marikovszky* Ilona, internátusi gondnoknő, vezeti. Őt nem kell dicsérnünk, mert az elmúlt iskolai évben elért fényes eredmény, növendékeinek nagy száma, a szülők osztatlan bizalma nemes fáradozásának legszebb jutalma.

A varrótanfolyam anyaga ruhák javítása és átalakítása, fehérnemű és más ruhák kieszabása, varrása. A miniszter a varrás tanításával *Benedek Mária* tanítónőt bízta meg, ki már eddig is szép sikerrel vezette Kolozvárótt a varrótanfolyamot.

A főzés kémiai részét *Lányi Béla*, a vegy-tan tanára, tanítja. Nem rendes elméleti órákon folynak ezen előadások, hanem a gyakorlati életet tartva szem előtt, tények megmagyarázásához fűződnek az észrevételek. A háziasszony tudja, hogy nem szabad a nyers húst forró vízbe tenni, de nem ismeri ennek a ténynek okát; tudja, hogy vászon és vászon közt van különbség, de legfeljebb ujjaival és nem szakszerű vizsgálattal dönti el a szövet minőségét; hallotta azt is, hogy hamisítják az élelmi cikkeket, de sohasem látta mikép jönnek rá a csalásra. — A tanfolyam növendékei végeznek mikroszkópiai vizsgálatokat, kísérleteket s vesznek pl. a piacon két-háromféle tejet, hogy annak tisztaságát vegyi elemzéssel megállapítsák.

Polyton hangoztatjuk, hogy az iskola csakis ideális célokat szolgál és nem törődik a reális élet tényeivel. Lehet ezen panaszokban sok igazság, de el kell ismernünk azt is, hogy a nagy közönség és szülők sem gondolkoznak mindig a leghelyesebben. Az alkalom most önmagától kínálkozik és a közönségtől függ, vajjon beiratják-e gyermekeiket oly tanfolyamokra, melynek célja a növendéket oly gyakorlati ismeretekkel ellátni, melyek re minden anyának, minden jó háziasszonynak feltétlenül szüksége van. Még a legrendettebb anyagi viszonyok közt élő családapa sem teheti meg, hogy családja tagjainak minden idényre új ruhát csináltasson és a gazdag ember is józanul gondolkodik, ha megköveteli feleségétől, hogy legalább a ru-

Elfelejtettem megmondani, hogy mylady széke karjára gyönyörű indus shawl volt vetve. Csak angol tudja figyelmét oly művészien megosztani, ahogy mylady s mylord félszemmel a shawlt kereste, de szemüket mégse vették le rólam. Én tovább beszéltem:

— Sehoh sem láttam annyira e különbséget, mint New-Yorkban, a kínai fertályban. Ha egyenest a Waldorf-Astoriából vagy a Holland-Houseból mentem volna oda, az még nem tenné; elvégre az amerikai urak és hölgyek valóban kocsisok s fejőleányok, nemcsak képletesen. De volt szerencsém kevéssel azelőtt Brüsszelben az odaváló Metropole-fogadóban éppolyan előkelő s szeretetreméltó angol társasággal együtt lehetnem, mint most myladyé s mylordé, s egyre erre kellett gondolnom a főjt büzi kínai boltokban, az alacsony mennyezetű kínai vendéglőben. Mennyire pincérek az európai gentlemanek a kínai pincérhez, mennyire boltoslegények a kínai boltshoz képest! Mily finom ezeknek a kezük, mily előkelő az alázkodásuk, mily értelmes a mosolyuk, mily lágyak a mozdulataik! Természetes: a kegyetek ősei csak az eke szarvát fogták vagy a fegyver agyát, míg e pincérek s kalmárok apái, ugye lehet, már tizezer éve elkerültek a gorombább s nehézkesebb foglalkozások mellől, s a finomabb mesterségek vagy az elméleti munka fürgébb s megkülönböztetett mozdulataiban iparkod-

tak. Még ma is: az önök sportja a teljes erőnek kiszámított kifejtése, de nem a finom munka pepecselésében való kényszerű mérséklése, visszafojtása, forgatása s alkalmazása. Értelmüket mindössze néhány száz esztendeje, hogy tudva dolgoztatják, míg ezeknek már a testét is úgy átitta az értelem, mint ahogy a világ legcsufabb embere, Voltaire, véniségére szinte kiszépiült, annyi emlékbélyeggel alakította a maga formájára e rut ábrázatot a gyönyörű elme. Myladytól épen ma az ebédnél hallottam a kétségbeejtő megjegyzést, hogy enni eszik, mert éhes, sőt sokat eszik, mert nagyon éhes, de igen mindegy számára, hogy mit eszik. Ez különben nem elég; Amerikában nem is illik törődni az étellel — nemcsak, hogy nem nőies, mint még százötven év előtt európaszerű volt, de nem is férfias. Azt hiszem: önök egy hiányosságukat emelik erőnné, egy fogyatkozásukat parancssá. Igaz, hogy az önök étele nem érdemli meg e nevet. Sőtalan és sületlen húst nyakon öntenek sóval, ecettel, paradicsommal, mustárral s méntával — siha a jó isten maga nem adta volna, hogy külön-külön a husnak, ecetnek, paradicsomnak s méntának türethető legyen az ize, az önök étele semmiben sem különböznék attól, mintha kavicsot ebédelnének. A sajtluk faggyu, amit vörös borral öntenek le, a boruk szesz, amit megcukroztak. A francia, de még az olasz is, óriási magasságban

áll önök felett, mert főz, mert megszerkeszti az ételeket, mert árnyalatait ismeri az izeknek, s ezerféle fogással kényszeríti ki a vegyületekből.

Az önök ételében vér, ecet, faggyu, cukor oly rikítóan kerül egymás mellé, mint katonák kabátján a lángoló vörös s a vakító arany. S mi európaiak mind, még a franciák is, kiknek krémjei, párolt husai és pástétomai, még az én magyar honfitársaim is, kiknek rétesei vagy paprikásai annyira finom árnyalatúak, hogy az önök inye követni sem tudná: mind eltörpülünk a kínaiak főztje mellett, melynek csak bolond anekdotákból hallottuk hírét, de bele nem köstöltünk — holott ezek az anekdoták is mit bizonyítanak egyebet, mint azt, hogy a kínai égen, földön, lombok közt s a tenger mélyén, madárfészekben, s cápa uszonyán, születésben s rothadásban, tűzben s jégben, liktető testben s lomha agyagban keresi s hajszoja az izeket, melyek külön talán rosszak, de együtt mennyieiek. A newyorki Oriental Restaurantban, 3. Pell-Str., csau-méin-t ettem, ami metélt tészta, csontjáról lefejtett csibehussal. De micsoda metélt volt az, s micsoda csibehus! A tészta kisiült palacsintatészta, melynek minden egyes, vékonyra metélt szála különállt volt, püffedt és olvadékony, mint a pomme paille. Mégis az egész egy eledel volt, a szemcsésen porhanyó hussal egybepárolt; ízük egymásba

Butorvásárlók

Telefon 515.

meggyőződhetnek arról, hogy dúsan felszerelt raktárunkban kizárólag saját készítésű, elsőrendű butorok, minden versenyt felülmuló árban, — kedvező fizetési feltételek mellett is — kerülnek eladásra.

Tisztelettel

Egyesült Műasztalosok
Butorraktára

Szeged, Tisza Lajos-körút 19.
(Kerítész pékkel szemben.)