

## Női sorsok: Hang és fény nélkül

Az egyetemre lépés nehéz feltételeit végül is legyőztem és mehettem a Radcliffe College-ba, amikor tetszett. De mielőtt beiratkoztam volna, jónak láttuk még egy évig Keith úr vezetése alatt folytatni tanulmányaimat. Következésképpen csak 1900 őszén valósultak meg az egyetemre lépés iránt táplált álmaim.

Emlékszem a Radcliffe College-ban töltött első napra. Minden tekintetben nagyon érdekes nap volt. Hiszen évek óta erre vágytam.

Ellenállhatatlan vágy ösztönzött, hogy tegyem próbára erőmet azok között, akik látnak és hallanak. Tudtam, hogy sok akadályra fogok találni, de erősen vágytam szembeszállni és legyőzni azokat. A bölcs római intelmét nagyon szívemre vettem: "ha száműzve vagy Rómából, akkor élj Rómán kívül".

A tudomány járt útjai el voltak zárva előlem, tehát járatlan utakon kellett keresztül törnöm. Ennyi volt az egész. Tudtam, hogy az egyetemen sok olyan alkalom van, amelyen lehetséges lesz kezdet fogni olyan lányokkal, akik gondolkoznak, szeretnek és küszködnek éppen úgy, mint én.

Mohón fogtam a tanulóhoz. Egy új világ tárult föl előttem, telve szépséggel és fényvel és éreztem, hogy bennem megvan a tehetség arra, hogy mindent megismerjek. A lélek csodás világába miért ne járhatnék én is oly szabadon, mint bárki más. E világnak népei, tájai, szokásai, örömei, szomorúságai a való világnak élő és érzékelhető magyarázóit kell, hogy legyenek.

Nekem úgy tetszett, hogy a tanteremben a nagyok és bölcsek töltötték be és úgy gondoltam, a tanárok a bölcsesség megtestesülései. Hogy azóta más véleményt szereztem-e: arról nem szándékozom nyilatkozni senkinek.

De annyi bizonyos, hogy csakhamar észrevettem, hogy az egyetem nem éppen olyan regényes tudomány-berek, amilyenek képzeltem.

Álmaim, melyek ifjúkori tapasztalatlan napjaimat eltöltötték, foszladozni kezdtek és végül "elmerültek a közönséges napok szürkeségében". Rendre azt is beláttam, hogy a felsőbb iskolába járásnak is megvannak a hátrányai.

Amit sokszor éreztem és érzek most is, az idő csekélyisége. Ahhoz voltam szokva, hogy időt szakítsak magamnak a gondolkodásra, elmélkedésre; hogy félre vonuljak magamba és gondolataimba.

De a kollégiumban nincsen idő és alkalom, hogy az ember saját gondolataival foglalkozzék. A kollégiumba, úgy látszik, azért mennek, hogy tanuljanak és nem azért, hogy gondolkozzanak. Mikor a kollégium kapuin átlépünk, a legkedvesebb élvezetektől, a könyvektől, az elmélkedéstől és a magánytól megválnak, azok ott maradnak a susogó fényök között.

Átlátom, hogy nekem abban kellene keresnem a vigasztalást, hogy most azért gyűjtöm a kincseket, hogy majd a jövőben élvezzem. De nem tehetek róla, én annyira nem vagyok a jövő embere, hogy a mai nap örömeit sokkal többre becsülöm egy messze távolban mutatkozó esős nap minden élvezeténél.

Az első évben franciát, németet, történelmet, angol fogalmazást és angol irodalmat tanulmányoztam. A francia szakon Corneille, Molière, Racine, Alfred de Musset és Sainte-Beuve műveiből olvastam; a németen Goethét és Schillert.

Történelemből gyorsan átfutottam a római birodalom hanyatlásától a XVIII. évszázadi terjedő kort. Angol szakon kritikailag tanulmányoztam Milton költeményeit és az "Areopagitica"-t.

Sokszor kérdezték tőlem, hogyan tudtam le-

győzni a kollégiumban azt a sok rendkívüli nagy nehézséget. A tanteremben természetesen magamra vagyok. A tanár oly távol van tőlem, mintha telefonon beszélne. Az előadást tanítóm kezemre betűzi, amilyen gyorsan csak tudja, de éppen emiatt az előadásnak egy lényeges részét, azt, ami a tanár egyéniségével jár együtt, elveszítem, attól félve, nehogy elkéssék. A szavak éppen olyan gyorsan rohannak át a kezemen, mint a vadászebek a mezőn, mikor egy nyulat hajtanak, és mint azok, én is sokszor nyomot veszítek.

De ebben a tekintetben, azt hiszem, nem sokkal állok rosszabbul, mint azok a lányok, akik jegyeznek. Ha az elme a figyelés és gyorsírás gépies munkájával van elfoglalva, azt hiszem, a tárgyra vagy az előadás módjára nem sok figyelmet fordíthat. Én nem tudok jegyzeteket készíteni, mivel az én kezem a hallgatással van elfoglalva. Rendesen otthon jegyzem le, ami még eszembe jut, amikor hazaérek.

A gyakorlatokat, napi feladatokat, a bírálatot és óráközi észrevételeket, az évközi és év végi vizsgákat a gépemmel leírom, hogy a tanárom elolvashassa és tisztán lássa, mennyit tudok. Mikor a latin próza tanulmányozásához kezdtem, megmagyaráztam a tanáromnak, milyen módszer szerint tudom fölismerni a különböző méreteket, és hangsúlyokat.

A Hammond-féle írógépet használom. Sokat kipróbáltam, de ezt tartom legalkalmasabbnak az én sajátosságos szükségleteimre. Minthogy ezen a betűk kicserélhetők, használhatom görög, francia íráshoz és szám-tanhoz, tetszés és szükség szerint. Enélkül az egyetemi munkát nem tudnám végezni.

A különböző előadásoknál szükséges könyvekből vakok számára alig van meg egy pár, minek következtében a tárgyakat kezemre kell betűzzék. Ez azt jelenti, hogy nekem jóval több idő kell egy lecke elkészítéséhez, mint más lányoknak. A kézzel végzett munka hosszabb és azonkívül nekem olyan nehézségeim vannak, amilyenekről más lányok nem tudnak.

Vannak napok, mikor az a szoros figyelem, mellyel kísérnem kell a munkának aprólékos részeit, földühít. S az a gondolat, hogy órákat elvesztegetek egy pár fejezet elolvasásával, mi alatt más lányok kinn a szabadban táncolnak, ugrálnak, nevetgélnek, föllázít, de csakhamar észreveszem, hogy jókedvű is tudok lenni és kapom magamat és kinevetem szívemből az elégedetlenséget. Mert, végül is, aki az ismeret forrásából ki akarja elégiteni magát, egyedül kell, hogy fölmenjen a Nehézség hegyére, minthogy pedig oda nem vezet kövezett út, kénytelen a maga erején verni magának egy kanyargó ösvényt. Sokszor visszacsúszok, elesem, megállok, rejtett akadályokba ütközöm, türelmemet elveszítem, ismét visszanyerem, tovább vándorok, egy kis sikert elérek, bátorságot nyerek, újból fölbred lelkesedésem, följebb megyek és végül látni kezdem a messze elterülő tájat. Minden küzdelem egy győzelem. Még csak egy kis kitartás és el fogom érni a napsugaras felleget, belenyúlok az ég kék tükrébe, belépek vágyaim régióiba.

De nem vagyok mindig magamra ebben a nagy küzdelemben. William Wade és E. E. Allen urak, utóbbi a pennsylvaniai vakok intézetének igazgatója, szívesek megszerezni nekem az emelt betűkkel nyomtatott könyveket. Ők nem is tudják, nem is képzelik, milyen rendkívüli segítséget és bátorítást nyújtanak nekem ezzel.

Részlet Helen Keller 24 évesen írt életrajzi könyvéből, a „Csöndes, sötét világom”-ból



## Ünnepi finomságok

### Narancsmázas sült csirke

**Hozzávalók:** 1 fiatal csirke (kb. 1,4 kg), 1/2 teáskanál reszelt gyömbér, 2 gerezd fokhagyma, 150 g narancslekvár, 50 g barnacukor, 5 evőkanál narancslé, 4 evőkanál vörösborecet, 1-2 evőkanál dijoni mustár, 11 evőkanál olaj.

**Elkészítés:** A süttöt 220 °C-ra előmelegítjük. A fokhagymát megtisztítjuk, és finomra aprítjuk. A lekvárt, cukrot, narancslét, ecetet, mustárt, gyömbért, fokhagymát, 1 h evőkanál olajjal elkeverjük és félrerakjuk.

2. A csirkét 6-8 részre daraboljuk. Sütőedényben közepes hőfokon felforrósítjuk a maradék olajat, a húsdarabokat kb. 8 percig minden oldalról megpirítjuk benne. A húsokat kiszedjük, az olajat kiöntjük, a lekváros keveréket az edénybe tesszük, és az egészet felforraljuk.

3. A csirkehúst egy másik sütőformában az előmelegített sütőbe tesszük, majd kb. 20 percig sütjük, amíg beleszúrva a kibuggyanó lé szintelen lesz. A keletkezett zsiradékot kanállal kimerjük. A kész csirkedarabokat tálcára rendezzük, majd a narancsmártással leöntve azonnal kínáljuk.



### Gazdag csokoládés szelet

Ez a sütemény az egyik legtökéletesebb desszert vacsora után vagy partikon, és akár egy nappal a fogyasztás előtt is elkészíthetjük. Hidegen is tálalható. Nem tartalmaz lisztet!

**Hozzávalók:** 6 tojás, 110 g barna cukor, 400 g olvasztott étcsokoládé, 250 g tejszín, 80 ml Cointreau (narancshéjjal ízesített citruslikőr vagy más gyümölcslikőr).

**Elkészítés:** Melegítsük elő a süttőt mérsékelt melegre. Kenjük ki alaposan egy 22 cm átmérőjű tortaformát, béleljük ki sütőpapírral. Verjük fel a tojást és a cukrot egy nagyobb tálban elektromos mixerrel kb. 5 percig, amíg krémesen sűrű lesz. A langyos olvasztott csokoládét folyamatosan adagolva keverjük hozzá, amíg egynemű keveréket kapunk. Fém kanál segítségével óvatosan forgassuk bele a már elvegyített tejszínt és likőrt. Öntsük a keveréket az előkészített tortaformába. A formát állítsuk egy nagyobb edénybe. Öntsünk az edénybe annyi forró vizet, hogy a forma feléig érjen.

Süssük mérsékelt lángon kb. 30 percig. Lazán fedjük le alufóliával, és süssük további 30 percig. Távolítsuk el a fóliát, és hagyjuk a formában kihűlni. Helyezzük a süteményt egy nagyobb tára, és lefedve tegyük hűtőbe egy éjszakára. Ízlés szerint kakaóporral meghintve tálaljuk.

### Sertésszelet aszalt szilvával

**Hozzávalók:** 4 szelet sovány sertéscsomb, 25 dkg aszalt szilva, 2,5 dl száraz fehérbor, 5 dkg vaj, 1 dl tejszín (tejföl), 1 citrom leve, só, bors.

**Elkészítés:** 3 órával az elkészítés előtt áztassuk borba a szilvát, majd tegyük fel főni. Csendes tűzön puhítsuk 1/4 óráig.

A vajban süssük a hússzeletek mindkét oldalát 5-5 percig, majd sózzuk, borsozzuk.

Tálra szedjük, köré rakjuk a szilvát.

A tejszínt elkeverjük citromlével, és a húrra locsoljuk.

### Dióskürt

45 deka lisztet 25 deka vajjal vagy zsírral összedolgozzunk. Hozzáadunk még 10 deka cukrot, 1 tojást, fél csomag sütőport, kevés sót, 2 kanál tejfölt, 1 kanál rumot és annyi tejet, hogy jól nyújtható legyen. A tésztát három egyenlő részre osztjuk s fél cm. vastagra nyújtva, az alábbi töltelékkel töltjük meg. A megkent lapokat összecsavarjuk s tetejüket tojással megkenve, lassú tűznél sütjük. Töltelék: fél kg őrölt dió, 5 deka mazsolát, fél csomag vaníliás cukrot, 1 kávéskanál tört fahéjat és 1 marék zsemlemorzsát sűrű sziruppal éppen még kenhető töltelékké főzünk.

### Gesztenyész kosárka

15 deka vajat 15 deka liszttel kevert fél csomag sütőporral dörzsöljünk jól el s adjunk hozzá még 10 deka cukrot, 2 egész tojást és annyi tejet, amennyit felvesz, hogy éppen jól nyújtható tésztát kapjunk. Metéltvastagra nyújtjuk, s nagyobb pogácsavágóval kiszúrjuk. A korongocskák szélére nyomózsákkal karimát készítünk főtt, áttört gesztenyének, porcukornak és vaníliás cukornak a keverékéből. A kosárkákat erősen cukrozott vaníliás tejszínhabbal púposan megtöltjük.

Jó étvágyat!