



HÁZTARTÁSVEZETÉSI FORTÉLYOK – KEZDŐKNEK

A HAGYOMÁNYOS NŐI SZEREPEK ELSAJÁTÍTÁSA GYULÁN, A LADICS CSALÁD LEVELEZÉSÉNEK TÜKRÉBEN

A XIX. század második felétől tapasztalható nagyarányú gazdasági, társadalmi fejlődés és átalakulás következményeként kiteljesedtek a polgári társadalomfejlődés keretei. Ütemes modernizáció, az infrastruktúra hallatlan terjedése, korszerűsödő igazgatási gépezet, új típusú intézményrendszer, oktatási, egészségügyi, szociális szervezet jellemezte a kiegyezés utáni viszonyokat. Amiként változott a nyilvános élet, s megújultak az időöltés alkalmi és színterei, lassan-lassan hozzáidomult a változásokhoz a polgári otthon belső miliője is. A nők – nem kis részben az emancipáció sikereinek köszönhetően – fokozatosan kiléptek a családi élet korlátolt mozgásteret biztosító szűk körein kívülre, de a változások ellenére a hagyományosnak tekintett női szerepek elsajátítása, gyakorlása a továbbiakban is elvárás volt feléjük.

„Megvallom – írta visszaemlékezésében a korszakban elismert írónő, a *Családi Kör* szerkesztőasszonya, Szegfi Mórné Kánya Emília (1828–1905) –, ambíciómat találtam benne és nagyon szerettem a háziasszonyi foglalkozást. [...] Egész odaadással vittem a háztartást, és igazán élvezetet és örömet találtam a rend, a csín, a jólét fenntartásában. Mindaz a nő, aki eltávolítja magától a háztartás gondját, munkáját – saját ellensége. Nekem jóleső megnyugvást szerzett a háztartás, a szerettemért való gondoskodás folytonos láncolata és ez a leghálásabb munkaköre a nőnek,

akinek megengedi a sors.” Szegfiné az eszményi gazdasszony erényei között hagyományosan a szorgalmat, pontosságot, ügyességet, s nem utolsósorban a takarékoságot tartotta a legtöbbré. Véleménye szerint a háziasszonynak úgy kell tevékenykednie, hogy „a háztartás szekerének a nyikorgása ne hallassék: csendesen, jó szóval, rendben menjen minden, szónoklás és dicsekedés nélkül.” A gyakorlott, tapasztalt gazdasszony valóban rutinosan, nesztelenül, a családtagok számára szinte észrevétlenül, a háttérből vezényelte a ház ügyeit. Minden gördülékenyen, pontosan, kiszámíthatóan, a megszokott rendben történt. Mindez persze nem volt elvárható a házvezetésbe éppen csak beleszóppent naiv házikisasszonytól, aki maga is irányításra és bátorításra szorult, s a „háztartás szekere” legfeljebb vontatottan, lomha cammogással vagy zörögve, zajosan haladt alatta.

A Békés Megyei Levéltár és a Corvin János Múzeum gyűjteményében található, egymást kiegészítő forrásanyagok, a gyulai Ladics és Kliment család levelezése kivételes lehetőséget kínál a XIX–XX. századi kisvárosi polgári miliő megismerésére. A jórészt az 1870-es évektől az 1920-as évekig fennmaradt – egyelőre feldolgozatlan – levelekből kiolvasható az is, a két család három nemzedékének lányai, asszonyai hogyan, milyen példák nyomán sajátították el és gyakorolták a hagyományos női feladatköröket. A Ladics és Kliment

lányok példáján bemutatható a tradicionálisan elvárt női szerepek megismerési folyamata és begyakorlása is. A levélváltás természetéből adódóan a rutinos, avatott gazdasszony édesanya – nem egyszer kényszerű – távolléte idején íródott, többnyire bizonytalan, segélykérő, olykor öntelt, hivalkodó sorokból rajzolóódik ki a gyulai polgárlányok és fiatalasszonyok tanulási folyamata. A lányok elsajátították a sütés-főzést, befőztek, mostak, vasaltak, gyermeket gondoztak és neveltek, s lassan-lassan szert tettek a polgári háztartás hatékony működését biztosító szolgálószemélyzet határozott, keménykezü irányításának képességére is.

A LADICS LÁNYOK MINDENNAPJAI

Ladics György (1834–1906) szarvasi származású gyulai ügyvéd, a város egyik legismertebb, megbecsült polgára volt, odaadással szolgálta a várost és a vármegyét, a helyi főúri családok bizalmát ugyancsak élvezte. A gyulai pénzügyintézetek alapításából, működtetéséből, az árvízvédelmi munkálatok szervezéséből is kivette részét, az evangélikus egyházat anyagilag támogatta. Idős korára, az ügyvédi praxistól visszavonulva csorvási, gyulavári birtokain gazdálkodott. Ladics György 1863-ban alapított családot, jó hírű, vagyonos jószág- és

terménykereskedő familiába nősült be, Sztójanovits Krisztina (1843–1911) lett a felesége. Házasságukból három fiú és három leány született.

A Ladics lányok – Irén (1865–1945), Mária (1866–1888) és Margit (1874–1899) – az 1870–1880-as években a lippai zárdában nevelkedtek, Gyulán porosz nevelőnőt fogadtak fel melléjük, akivel a német nyelvben gyakorolhatták magukat. Jórészt tanulással, német- és francia nyelvleckékkel, olvasással, kézimunkázással, zongorázással telt el az idő. „Itt, a városban meglehetősen unalmasan töltjük napjainkat – adta hírül Mari fivérének, Gyulának 1883-ban –, ha nem lennék folytonosan vagy a tanynán vagy a szobában olvasással, kézimunkával, zongorával vagy tanulással elfoglalva, agyonunnám magam. Mert lásd, édesem, mi most egy hónap óta egész gőzerővel tanulunk mindent, amit csak lehet. A családban nem hallhatni csak német vagy francia szót, miért is tanácsolom, légy szorgalmas ezen nyelvekben, mert különben itthon nem fogsz boldogulhatni. Következő levelem is, melyet Hozzád intézek, már német vagy francia lesz; ezen alkalommal csakis azért magyar, mert gondoltam, ha nem készítelek előre elő, ha meglátod, hogy leveled nem magyar, anélkül, hogy megnéznéd, kitől van, a tűzbe dobod!”

Mindezeneken felül legalább ennyire hangsúlyos szerep jutott a Ladics lányok neveltetésében a háztartásvezetési ismeretek elsajátításának. 1883 novemberében Ladics Irén magabiztosan újságolta fivérének: „ma estére Tatával Csorvársra fogok menni. Én fogom ott a háztartást vinni. Már előre büszke vagyok rá, hogy ott én leszek az úrnő, én fogok parancsolni és én fogom a Speise-cédulát is kiadni. Azaz én fogok magam főzni is; mert hát ott nincs senki, aki nagyon értene a főzéshez. Na, de ne sajnáld Tatát, hisz már azóta, mióta elmentél sok jót tanultam főzni. Igazat megvallva, kezünk Mari és én nagyon háziasak lenni. A birsalmasajtot is én csináltam az idén, mégpedig nagyon jól sikerült!”

A hagyományos, konzervatív nőnevelés mellett elkötelezett Gyulafi Endre gyulai tanító, újságíró 1891-ben a nők társadalomban betöltött helyzetét vizsgálva arra jutott, hogy „egyik szerencsétlen cselekedet az, hogy a leánynevelést egyedül a nevelőintézetre bízzák, hogy mindent tanul, csak azt nem, amire mint feleségnek, anyának és háziasszonynak okvetlenül szüksége lenne, hogy igazán boldog legyen, s hozzátartozóit is boldogíthassa. Értjük

amaz ismereteket, melyekkel egy igazi jó háziasszonynak – hogy a családnak és hazának díszé lehessen – okvetlenül bírnia kell. Erre bármily szépek is a szellemi ismeretek, különösen ha alaposak, elenyészik ezeknek szépsége akkor, ha a lány nem jó gazdasszony. Nem ezek díszítik a nőt a szó esztétikai és etikai értelmében, hanem azok az ismeretek, melyekkel egy jó háziasszony bír. Ilyen ismeretek pedig kizárólag nevelőintézetben nem szerezhetők meg. Ez a tudomány csakis az anyától sajátítható el, s nagyon téved az, ki azt hiszi, hogy a szellemi ismeretek előbbre valók amazoknál.” Gyulafi véleménye szerint az egyik legnagyobb szerencsétlenség abból fakadt, ha a nevelés révén a lányok nagyzólvá, fény- és pompakedvelővé váltak, „kik finom nevelésüknél és műveltségüknél fogva irtóznak attól a szívet és lelket nemesítő foglalkozástól, mit házi munkálkodásnak neveznek. Ehelyett minden tartózkodás nélkül beszélnek, hogy ők egy rántást sem tudnak csinálni; mintha a főzés tudása szégyen, a nem tudás pedig dicsőség volna!”

„NEHÉZ

A GAZDASSZONYKODÁS...”

Az eladósorba került, huszonkét esztendősen Ladics Irén vállaira 1887-től váratlanul felelősségteljes, sokszor megterhelő teendők egész sora nehezedett. Húga, Mária tüdőbetegségének görbersdorfi kezelése gyökeresen átalakította a Ladics család mindennapjait Gyulán is. A háztartás összes gondja-baja a legidősebb, otthon maradt lányra, Irénre hárult, hiszen édesanyjuk több mint egy esztendőn át (1887–1888), Marcsi tragikus haláláig, Görbersdorfban tartózkodott. A legidősebb fiú, Ladics László beszámolója szerint „az a helyzet, amelyben mi most élünk, meglehetősen sajátságos, különösen az pedig szegény Iréné, kinek a Mama teendőit anélkül kellett átvenni egy ilyen nagy és nehézkes természetű familiában, hogy csak tájékozva is lett volna arról, mit hol kell kezdeni. Azt azonban megnyugtatóan írhatom – tudatta édesanyjával –, hogy mióta van mit tennie, sokkal jobban néz ki.” Ladics György sem tagadta, Irén „néha, néha elmondja, hogy nehéz a gazdasszonykodás, hogy nagyon sok dolga van, de az nincs ártalmára; mert korán fekszik, jól alszik és korábban kél. Csinálja nyakra-főre a befőtteket.” Irén viszont lemondóan ál-

lapította meg megváltozott helyzetéről: „szörnyű unalmas nyaram lesz, és most egész »péklegény« lett belőlem. [...] Este alig várom, hogy az ágyba bújhassak, s vacsora után, amint elvégeztem dolgomat, rögtön lefekszem, mi többnyire 10 órákor történik, de sajnos a felkelésben a régi maradtam, az sehogy sem ízlik most sem, s ha tehetem, fél hétig is az ágyban maradok.”

Irénke – édesapja tudósítása szerint – valódi hősiességgel tűrte és viselte a rá nehezedő gazdasszonyi teendőket, de nagyon sokszor kimerült, ilyenkor háztartásvezetési kérdésekben a család nőtagjainak maximális támogatását remélhette. Javakorabeli nagyanyja, Sztójanovits Szilárdné Czingulsky Borbála (1808–1891) és nagynénje, Reck Józsefné Sztójanovits Izabella (1842–1925) tanácsaira, tevékeny közreműködésére bizton számíthatott. Bella néni gyakran beutazott Csorvásról Gyulára, nemegyszer napokig gyámolította unokahúgát. Egy évi házvezetés után Irén minden magabiztosságot nélkülözve, megadóan írta Marcsinak: „S egészen elhittem magammal, hogy napközben nem érek rá, pedig jól meggondolva, dehogynem, hisz nem vagyok én oly jó gazdasszony, hogy egész napomat házi dolgokkal tölteném el. Most egy héttig meg éppen nagy úrnő voltam, szegény Bella néni bent volt, s ő végzett mindent helyettem.” A nagymama és a nagynéni pártfogoltja vállairól édesapja más módon is igyekezett levenni a terhet. Ladics György folyamatosan járatta a házhoz a család régi cselédjét, Varjúnét. Az „öregasszonyt” azonban Irén nagyon gyámoltalannak tartotta, nem is igen hívta máskor, csak éppen a főzéshez. Rajta kívül elsősorban a mármár családtagnak számító Tóth Julcsa volt Irén jobbkeze, aki a befőzésben, szüreti munkálatok idején és a disznóölés körüli teendőkben bizonyult pótolhatatlan segítségnek. Akár előre megtervezett feladatokat is átutemeztet miatta, Julcsát ugyanis dologidőben nehezen lehetett megkapni, sokaknak varrt a városban, Gallacz János mérnök családjának költözködésben segített, de az idős orvosözvegy, Csasz Lajosné ápolására is felkérték. A személyzet tagjai közül legfeljebb a szakácsnéval gyűlt meg Irén baja, iránta érzett ellenszenvét nem is palástolta: „Érdekes kis heccem volt tegnapelőtt, az öregot megszólítottam, hogy ne fújja a kezével az orrát, mert én azt utálom [...], nem nagyon túrórom, mert prédának találom, hozzá van szokva, hogy ő legyen a gazdasszony, és

képes volna a cselédeknek mindig hússal jóllakni. Másképp meglennék én mint gazdasszony, csak cselédet ne kéne látnom!” A házikasszony mindenestire szívesebben fogott munkára női alkalmazottakat, „előre borzadok attól – írta édesanyjának –, hogy a Tata télire egy férficselédet akar fogadni, vagy hetest vagy inast. Óh, még azokkal is vesződni iszonyú állapot lesz! Eggyel pedig a fűtés miatt ki nem jöhetnek.”

SZOBALÁNYOK, CESELÉDEK, SZAKÁCSNŐK

A család ellátása, élelmezése egyébként mindenkor legalább két főből álló belső szolgálószemélyzet meglétét feltételezte. Az alkalmazottak hierarchiájában kitüntetett hely illette meg az általában hosszú éveket egy helyen szolgáló szakácsnőket. Ha a szakácsné felmondott, ideiglenesen eltávozott vagy egyszerűen csak ügyetlennek, a feladatra alkalmatlannak bizonyult, komoly fennakadás adódhatott a háztartásvezetésben. Ladics Györgyné szakácsnői pazarlása felett soha nem hunyt szemet: „Nézz a szakácsné után is – kérte távollétében egy ízben fiát –, mert nagyon préda!” Ladicsné 1902-ben Fiam Jánosné orosházi cselédközvetítő segítségével keresett megfelelő szakácsnőt. A cseléd-szerző ügyes és szorgalmas, évekig egy helyen dolgozó főzőasszonyokat ajánlott, akik 10 vagy 12 forint fizetség ellenében álltak munkába. Ladicsné 1904 nyarán szívélyesen invitálta fiát családostól Csorvársra, annak ellenére, hogy ismét „nincs szakácsné, van elég cseléd, majd én főzök. Ha azonban olyan szíves lennél – fordult László fiához –, hogy elküldenéd Miskuczát ahhoz a Horváthné szakácsnéhoz, akinek a lába megdagadt, ha talán már jobban van, hogy legalább egy hónapot tudna itt tölteni, akkor jó lenne, ha kijönne, mert már Ágnesnek heimvéje van, én pedig nem tartóztatom. Ha esetleg a Horváthné nem jön, akkor küldd el az öreg házmesternét a cselédintézetbe, hogyha alkalmas szakácsnét vinne, fogadjátok meg.” „Az ügyetlen és tudatlan cseléd kényszerített reá” erősítette meg Kánya Emília írónő is –, hogy begyakoroljam magamat a közönséges és rendszeres főzésbe. Nem hittem, hogy az egész főzés ilyen nehéz és fárasztó munka. A régi időben mindig jó szakácsnét tartottunk, egyébként foglalkozásom nem engedte, hogy magam főzzek, de azért értettem hozzá és

finomabb ételeket, süteményeket, be-főzéseket mindig magam végeztem. De a nap nap melletti főzés nem volt az én dolgom. Azért mégis belejöttem valahogy, és örültem enyéim jó étvágyának és megelégedésének.” Ladics Györgyné számára 1909 őszén menyé keresett megfelelő cselédet. „Most volt itt ajánlkozni egy főzőnő. Azért írom főzőnőnek és nem szakácsnének – számolt be a fejleményekről Ladics László –, mert valami nagy főzőművészetet nem tud, amint ő maga is beismeri, vadakat és valami finom tésztákat nem tud, de egyszerű főzést vállal. A mi felfogásunk szerint igen ajánlatos. A dada ismeri, jó asszonynak mondja, nem idevaló, de már régen itt van; most a bőrrös zsidóéknál lakik 2 és fél év óta, azelőtt pedig egy másik zsidónál lakott 7 évig egyfolytában, mind a két helyen mindenes volt. 10 forintot kér.”

Háztartásvezetési kérdésekben a legfőbb szaktekintély a kezdő házikasszony, Ladics Irén számára – a családtagok és cselédek tanácsait megelőzve –, távolléte dacára, édesanyja maradt: „Tudom, fiam, hogy Téged e sorok nemigen érdekelhetnek – írta kissé öntelten hűgának –, de hiába, nekem most olyan gondjaim vannak, amihez Te még nem értesz. De, ha olyat olvasol, ami nem érdekel, az, tudd meg, hogy a Mamának szól; annyi időm pedig nincs, hogy két levelet írjak.” Nem sajnálta a fáradságot, apró-cseprőnek tűnő ügyekben is anyjához fordult. Ladicsné megerősítését várta abban is, őszre hazahozza-e Csorvárról a bődön zsírt és más speisereit. Irén szerint ugyanis gazdasszonykodása alatt nagyon sok, már két egész bődön zsír elfogyott, a harmadikat is megkezdték, a negyediket kint, a csorvási pusztán bontották meg. „Kérdezd meg a Mamától – kérte Irén más alkalommal Mari közvetítését –, hogy este és reggel is hozassak egy font húst a cselédek vasatagételire, és hogy megengedhetem-e a szakácsnének, hogy fasírtot csináljon a cselédeknek, mert már párszor akart annak valót hozni, mikor én Bauchfleck-ot mondtam neki; azt mondta, hogy azt jobban szeretik, aztán meg kiadós, mert estére is jut nekik; juhhúst még nem hozattam, mert attól tartok, hogy az öreg majd paprikást akar csinálni belőle, mert szeret a vénség jól élni, és eddig még tartott a kolbász és sonka kövérje is.” Ladics Irén más alkalommal is édesanyjától tudakolta, mi a teendő, „ha elfogy a kolbász és disznóhús, mit adjak mindennap a cseléd főzelékére?” A Ladics családban kialakult gyakorlat nem volt



egyedülálló, jellemzően más polgárcsaládokban hasonlóképpen, „az anya távollétében többnyire az egyik lány vezette a háztartást otthon. Nemcsak a tekintélyes számú cselédséget irányították, de maguk is közreműködtek a nagy-takarításokban, befőzésben, festés utáni rendcsinálásokban. S bár gyakorlott személyzettel rendelkeztek, e kérdésekben is a távol levő Mamától kértek tanácsot és jóváhagyást.”

A NAPOK, HETEK RENDJE

Édesanyja elutazása idején Ladics Irén egy alkalommal nagy gondban volt, mert a háztartási napló híján nem tudta megállapítani a családtól távozó cseléd illetményét. „Vagy 16 évről szóló kalendáriumot találtam a sifonban – tudósította a lány Ladicsnét –, csak éppen az ideit nem. Pedig a szakácsné kielégítése végett kerestem. Feleljen, kérem minél előbb a szakácsnő bérére vonatkozó kérdéseimre!” A háztartási könyvnek állandóan kézközelben kellett lenni, sem a kezdő, sem a gyakorlott háziasszony nem nélkülözhetette azt, ebben rögzítettek a közös családi kasszából háztartási célokra kiutalt összeg felhasználását. A változatos formájú számadások hol iskolai füzetben, hol nyomtatott kalendáriumok külön erre a célra fenntartott lapjaiban maradtak fenn. Ladics Györgyné előszeretettel jegyzetelt naptárakba, mások

inkább az irkák üres oldalait vagy az aprócska, kis helyigényű naplókat választották. A kiadási tételeket élelmiszerekre, háztartási eszközökre, cselédbérekre, szolgáltatásra (sütés, mosás, vasalás, füstölés, köszörülés stb.) fordították. A kifizetéseken kívül számba vették a bevételeket is, ami a havi kosztpénz mellett a külső, tanyai gazdaságból befolyt összegekből (aprójószág- és gyümölcseladás, bor- és tejpenz) állt. A háztartási napló őrizte meg a kis- és nagymosásba adott holmik jegyzékét, továbbá alkalmas volt a cselédek felfogadásának és távozásának a dokumentálására is. Ladicsék a húsvásárlásokról a napi kiadásokon túl külön könyvet is vezettek.

A magára maradt Ladics Irén időnként fásult egykedvűséggel panaszkolta Marinak: „ha tudnád, mennyire nem szeretek gazdasszony lenni, bizony mondom, megsajnálnál! Máris félek a hazamenéstől. Nem tudom, hol kezdjem a dolgot. Legelőször is nagytakarításhoz fogok. Rozit, a volt szakácsnét rendeltem be, mert múlt szombaton Zsófi nem jöhetett. Tudd meg Mamától, mit fizessek neki. Írja meg Mama azt is, mit főzsek, mert nagyon rossz rajta gondolkozni.” Az ételkészítés mellett sok más teendő elvégzésére kellett időt szakítani. Irén kétnapos nagymosásokra fogadott fel cselédet, vasalónőről is gondoskodott, nem feledkezett meg a ruhák foldozásának befestetéséről sem. Ősszel a nagytakarítást, a szobák súroltatását és a szobafestést kellett irányítania. Irén nagyanyja és a városi körökben mérvadó véleményformáló, báró Wasmer Ida (+1898) – Jancsovics Pál alispán felesége – is elismeréssel adózott a lány kitartása, teherbírása előtt. A nagymamával folytatott egyik, komolytalanná vált beszélgetés során például „szóba jött, hogy a házat most nekem kell vinni – adott elő Irén egy mulatságos epizódot –, mire ő azt mondta: »Hát képzeld fiam, hogy férjhez mentél, és hogy a férjed meghalt, s most özvegyasszony vagy.« Ezt eddig egészen komoly arccal mondta a nagymama, mire Laci és én, képzelheted, szörnyen elkezdtünk nevetni. És éppen ma, mikor mondta Laci »Te tönkreteszed egyszer az uradat!«, emlékeztettem rá, hogy én özvegy vagyok, meghalt az uram.”

„Jólesik neki a háztartás gondjai után kicsit szórakozni – jellemezte nővére napirendjét Ladics László –, mert nagy baj is az a háztartás, most nagymosást és nagytakarítást kellett rendeztetni.” A főzés ugyan eleinte akadózott, hiszen Laci rosszmájú megjegyzése szerint Irén egy alkalommal más-

fél csirkét akart öletni vacsorára. „Ami különben az Irén gazdasszonykodását illeti – folytatta továbbra is élcelődve –, azóta én sok nagy tapasztalatra jöttem, többek közt, hogy üres gyomorral aludni rosszabb, mint megterhelttel.” A gyakorlatlan „háziasszony” reggelente szeretett sokáig lustálkodni, szívesen élte a vele egykorúak életét, bálozott, színházba, társasági eseményekre, vizitokra járt, s maga is vendégeket várt, csinos ruhákban forgolódott, éjjeli szerezadót fogadott, kézimunkázott, szívesen pletykálgodott. Mindarról, ami tudomására jutott a görbersdorfiaknak is részletesen beszámolt. „Éppen most jöttem haza a sugárútról – adta hírül Ladics Irén 1887 novemberében –, Lacival megcséltattuk Pundrát, ki ma is nálunk ebédelt. És képzeljék csak, kivel találkoztunk útközben! Örley Stefánival, a boldog vőlegényével sétált, éppen úgy nézett ki mellette, mint egy felkiáltójel. Egy vékony, sovány fiatalember. Látja, édesem, mi nem történik itthon távollétük alatt, úgy látszik felfordul az egész világ; sokan azt is mondják, hogy Reinhardtné – Reinhardt József cukrászmester özvegye – hozzámegy a segédjéhez. Azonban én még bízom benne, hogy okosabb lesz. Míg ellenben fiatal ember s fiatal leányoktól elpártolt Hymen. Nincs semmi kilátás újabb esküvőre. Habár Fábry ma jött be Gyulára, és mint mondják, Jancsovicséknál lesz vacsorán, de másfelől meg azt hallom, hogy haragszik, ha Leonát emlegetik neki. Nem tudom hát, mi lesz a vége.” „Irén a házvezetéssel, de különösen a látogatókkal is (nőlátogatók) nagyon el van foglalva” – nyugtázta Ladics György feleségének. „Napjaim igen egyformán telnek – hagyta helyben az előbbieket maga Irén is –, habár látogatásokat elég sűrűn kapok és teszek is. Azonban abban a hibában szenvedek, hogy igen unalmas lettem, visite-jeimet is egészen kötelességszerűen végzem, s már előre kijelölöm, miszerint melyik nap kihez megyek el, s ha valami közbe nem jön, azt rendesen úgy, ahogy terveztem, teljesíteni szoktam. De örömet csak ritkán találok e látogatásokban, azonban szó-rakozást mégis. Bezzeg nem így volna az, öreg Marcsim – írta Irén húgának –, ha Te egészséges volnál, s együtt mehetnénk, mint a régi jó időkben, s mint ahogy barátnéink teszik, ahol csaknem mindenütt testvérek vannak. Adja Isten, hogy mielőbb visszakapd egészségedet, s akkor majd újrakezdjük az oly régen eltűnt boldog éveket, s kárpótolni fogjuk magunkat ezekért a hosszú és nagyon

szomorú évekéért. Képzeld csak, a múlt héten eljöttek végre a Köpf leányok első visite-be, s én szerdán szándékozom azt viszonozni; feltéve, hogy nem lesz ily borzasztó idő, mint ma [...]”

Úgy tartották, Irén „nagy vendéglátó, múltkor Szekács, a békési Szánthó, Lukács voltak itt ebéden. Az oroszlán-rész azonban azt hiszem – kisebbitette nővére érdemeit Ladics Gyula – a szakácsné.” 1887. szeptember 2-án Ladics Margit meghívására Irén a Stojanovits gyermekeknek zsúrt adott, 22-én pedig ebédre látta vendégül őket. Egy alkalommal Ladics György hívott vendégeket vacsorára, Irén paprikás rostélyost, sajtos tésztát, rucapecsényét készítettett kompóttal, végül gesztenyével kínálta a meghívottakat. Félt, mert Tata sokszor elégedetlen volt az öreg szakácsné főztjével, Irén sem bízta rá az édességet, inkább rokona, Berta receptje alapján saját maga süttött csokoládé linzert. 1887 karácsonyán Irén letett az ünnepi készüldésről, úgy döntött, elmarad a diós és mákos tészta, legfeljebb a cselédeknek csináltat. Laci ünnep első napjára ebédre invitált vendégeinek is csak egyféle tésztát szolgált fel. Irén szívesen kipróbált új dolgokat, korábban nem ismert ízeket. 1888 februárjában Görbersdorfbba látogatott, hazaérkezése után sajnálkozott, hogy a kefirkészítése módját nem sajátította el Marcsi orvosától, viszont a gyógyhelyre tett útnak köszönhetően új szokást vezetett be odahaza: azontúl rendszeresen kakaóztak.

NYÁRI IDÉNYMUNKÁK

A befőzésben kora nyártól késő őszi általában Tóth Julcsa volt Irén segítségére. A lány büszkén számolt be 106 üveg befőttjéről, szerette volna, ha édesanyjaék is megkóstolhatnák készítményeit. Ladics Irénnek 1887 júliusában kétségkívül a befőzés adta a legtöbb munkát. Irén konyhai dolgokban járatlan fivére, Gyula számára ezekben a hetekben a befőzéssel kapcsolatos tevékenységek monoton egyhangúsága szúrt szemet: „Irénke nagyon el van foglalva a gazdasszonyi teendőkkal. Befőttet tesz be folyton.” „Irénke még mindig – erősítette meg más alkalommal – szorgalmasan befőttet csinál Tóth Julcsával.” „Erkelné tegnap délelőtt volt itt – árulta el Irén Marcsinak –, megnézte befőttjeimet; baracklevárt is tettem be; erre a hétre pedig a ringlótot és körtét hagy-

EBNER NAGYSÁGA
BIRODALMA

juk, mást aztán nem is teszek be. Mert remélem, hogy Mama a birsalma idejére csak hazajön!” Meggyből 25, barackból 12 üveg befőttet készítették. Az egyik ismerőstől kapott cseresznyét is befőzték, 15 üveg lett belőle, ezenkívül készült 1 üveg ribizililekvár, Csorváson pedig 2 üveg málna. Irén még valamennyi körtét is gondolt eltenni, a hecsedlitől viszont eltekintett (ugyanis előző évről maradt még vagy 3 üveg). Augusztus végére 8 üveg paradicsomot tett be Irén télire, édesanyjától tudakolta, mennyire lesz még szükség? Végül a cselédasszony, Varjúné további 50 üveget töltött meg, de csaknem valamennyi penészedni kezdett. A cseresznye közül szerencsére csak egyetlenegy romlott meg, pedig 90-nél több befőtjük lett belőle. Két nagy üveg uborkát, két iccés üvegben felvágott paprikát, valamint paszulyt, sóskát tettek be, már csak a som hiányzott. A lekvárok és a szósznak valók is elkészültek. Irén a tarhonyagyúrást – 10 kiló lisztből és 28 tojásból – a szakácsnőre bízta.

A szüretelést október elejére fejezték be, s bár elég szőlőt akasztottak fel télire, a rossz termésű gyümölcs korán rothadásnak indult a kamrában. A káposzta betevés október közepétől decemberig húzódnak, majd a birsalma feldolgozása következett, ami rendszerint novemberre esett. Tettek be birsalmát sajtnak és üvegbe is, a gyümölcs héjából és kocsányából zselét készítettek. „A szappant kifőztem – számolt be a görbersdorfiaknak Irén egy további munkafolyamatról –, három szép tábla lett belőle, a zsiradék már tele volt pondróval, s ideje volt, hogy túladjak rajtok.”

A befőzés mellett ősszel sok feladat adódott a termény-betakarítás körül is. Irén a szétválogatott burgonyát Tóth Julcsa tanácsára előbb a padlásra, később a pincébe vitette, továbbá télire szánt élelmiszert tartósítottak, még az eredetileg csomagküldésre fenntartott ládákat is a gazdag babterméssel töltötték meg. A korán jött hideg miatt Irén már októberben felrakatta a téli spájazlakokat.

Ladics György 1887 januári megállapítása szerint Irén jó gazdasszonynak bizonyult, keveset alkalmatlankodott és – kezdetben legalábbis – nem sokat költött. A spórolás jobbjára az atyai előrelátásból adódott, Irén ugyanis csak 5 vagy 10 forintjával jutott hozzá havi pénzéhez. Néhány hónap elteltével azonban változott a helyzet: „Tata mindig azt mondja, hogy sokat költök, magam is átlátom, hogy szörnyen megy tőlem a pénz – konstatálta maga Irén is –, de hát nem tehetek róla!”

Ladics Irén 1890 szeptemberében Borsiczky Lajos (+1891) mérnök menyasszonya volt, a jegyváltásra azonban a vőlegény tragikusan korai halála miatt nem kerülhetett sor. Irén néhány év múlva, 1897. december 14-én kötött házasságot Ebner Lajos (1862–1928) honvéd huszár főhadnaggyal. Első közös otthonukat Debrecenben rendezték be, de a férj gyakori áthelyezései miatt többször költözködni kényszerültek (az 1900-as évek elején Jászberényben, Kecskeméten, 1911–1913-ban Budapesten, 1913-tól ismét Debrecenben éltek). A frigy megkötésétől számítható a korábbi szorgos házikisasszony, Ladics Irén önálló, felelős háztartásvezetése. „Irén igen ritkán ír – aggodalmaskodott Ladicsné –, szegény panaszkodik, hogy nincs most Julisa, több a dolga, na de neki nem árt, hadd jöjjön bele a gazdasszonyságba, mert Julis mindent magatett, és úgy, ahogy ő akarta, Irénnek nem volt akarata sem, hát most jobb lesz, legalább egypár hónapig, amíg belejön jól a gazdasszonyságba, hogy ő vezeti a háztartást.”

A 12–17 éves korosztályhoz szóló *Magyar Lányok* írásai szintén azt nyomatékosították, „minden lánynak szigorú kötelessége a főzést megtanulni. Nem éppen azért, hogy saját kezűleg kavarja a rántást, hanem azért, hogy annak idején tudhassa: mihez mennyi hozzávaló s mennyi idő alatt lehet elkészíteni [így!], hogy egy szemfüles szakácsné előtt szé-

gyent ne valljon.” A korszak nyomtatásban megjelent szakácskönyvei is többször kihangsúlyozták: „aki rendszeren és takarékosan akar főzteni, magának is kell főzni tudnia”. Bagossy Bertalan a századfordulón, Gyulán megjelent életvezetési- és illemtankönyve külön kiemelte, hogy „főképpen az ételek elkészítése, a főzés az, melynek terhet modern hölgyeink szeretik lerázni vállaikról, holott ezen munka az, melyben egy gyöngéd nő szerető gondoskodásának a legtágasabb tér nyílik. Tagadhatlan ugyanis, hogy a táplálék minősége nagy befolyással van az ember egészségére, s ezzel együtt szellemi életére is. Nem minden eledel való mindenkinek, s még egy embernek sem minden időben egyformán. A szerető nő, aki legjobban ismeri úgy férjének, mint gyermekeinek testi állapotát, s esetleges betegségeit, aki szorgalmasan áttanulmányozta a különböző eledel tápláló erejét és egyéb hatásait, sokkal alkalmasabb arra, hogy a családnak legjobban megfelelő eledelt elkészítse, mint egy pénzért felfogadott tudatlan főzőnő. Ebből lelkiismeretet kellene a mai kor hölgyeinek csinálni. És sok más házi dologgal van így.”

Lánya, Ebner Adrienne (1898–1962) megszületését követően Irén „csak a kislányának él – állapította meg Ladicsné –, övele foglalkozik örökké, és nem ér reá másra”. Ladics Györgyné a lehetőségekhez mérten, saját szükségleteiken felül gondoskodott Ebnerék háztartásáról is, disznóölési időben rendszeresen csomagolt kóstolót, 1899 januárjában füstölt húsféléket küldött Irénnek Debrecenbe, aki örömmel nyugtázta a finom-



ságok megérkezését: „nagyban fogyasztjuk, különösen a svárklit – emelte ki Irén a disznósajtot –, amit Lajos kitűnőeknek talált. Az egyik már el is fogyott. Amíg tartott, minden nap azt ettük vacsorára, és szalonát. Olyan jó, hogy Lajos szereti az utóbbit is, nem kell sokat törődnöm a vacsora miatt. Königék mostanában azt a szokást vették fel, hogy vacsora után jönnek át. Már két ízben szalonnaevésnél találtak; gondolom, most már majd azt hiszik, hogy folyton azzal élünk.” Ebnerék budapesti háztartását 1911-ben lekvárral és szappannal szintén Gyuláról látták el. Irén édesanyján kívül elsősorban sógornője, Ladics Lászlóné figyelmességének köszönhetően jutott mindenféle finomsághoz. „Bizony, Ti nem is képzelték, mennyire jólesik a fővárosiaknak, ha egy kis vidéki jó disznótoros ételhez juthatnak. Megpróbáltam én itt már a legelőkelőbb üzletekből hurkát és kolbászt hozatni, de soha egy jó falatot nem ettünk azokból. Annál jobban élvezzük most ezeket a kitűnő dolgokat, amelyekhez a Te jóvoltodból jutottunk” – hálálkodott Ebneré Margit asszonynak. Más alkalommal befőttet, lekvárt és más efféle nyalánkságot rejtő csomagért mondott köszönetet: „A beföttéket épségben megkaptam s nagyon, nagyon köszönöm! Nagylelkűséged igazán megható! Annyi gondod és bajod van a háztartási dolgokkal, és mégis azt a fáradságot veszed magadnak, hogy nekem befőzz, és azt a rémes pakolást s minden kellemetlenséget, ami azzal jár, végigcsinálod.”

LADICS MARGIT ÉS A DRECHSEL-HÁZTARTÁS

A Ladics-háztartást 1887–1888-ban irányító Irén az akkoriban 13 éves, zárdai életbe beleszerelmesedett hűgának még nem sok hasznát látta a ház körül, legfeljebb apró megbízásokat adhatott Margitkának, ide-oda küldözgette őt. „A háztartási dolgokról nemigen tudok most mit írni – erősítette meg érdektelenségét Ladics Margit maga is –, csak hogy a paradicsom, amit betettek, romlásnak indult, Irén most be akar tenni uborkát, őszibarackot és somot. Irén a szüret után írni fog, de mostan szép szőlőt kell kötni. Amint a csósz mondja, lesz úgy 70 akó bor.” Irén rövid görbersdorfi látogatása óta hűga „egy jó szokást sajátított el. Hogy ti. most mindig, anélkül hogy figyelmeztetni kellene rá, a reggelit elkészíti.” „A Margitnak ropant nagy passiója

a konyhában segíteni – számolt be Irén az újabb örvendetes változásról –, egész nap ott sült-fő; csirkét bont és kopaszt. Azután nagy meglepéssel mondja, hogy ő most már éhen nem halna meg, mert ezt és azt meg tudja főzni.” Ladics Margit rövid időn belül, 1890-ben egy-maga helyettesítette a gazdasszonyi teendők ellátásában gyengélkedő édesanyját. 1892-ben ismét sor került erre, s Margit fontoskodva írta Gyula bátyjának: „Mama és Iréne ugyanis már egy hét óta influenzában fekűsznek – a »ház gondjai« pedig, a betegápolással együtt reám lévén bízva –, nemigen érek reá semmiféle kézimunkára, sem egyéb bevásárlásokra.”

Ladics Margit 1891. október 9-én kezdte el vezetni kéziratos szakácskönyvét, amelybe – a majonéz és az aszpik elkészítésén kívül – szinte kizárólag süteményrecepteket jegyzett fel. Margit 1891-ben láthatólag egy már meglévő anyagot másolt be, tisztázott le, amit 1897 január–februárjában további receptekkel egészített ki. A kevert, gyúrt, zsírban kisütött édességek leírása jórészt a Ladics családban anyáról leányára hagyományozódott, az összeállításban szereplő Róza lepény és Hódiné-féle tészta bizonyára egykori névadójától származott. Margit külön jelzéssel látta el a Jolánnak (diós tészta), Izának – feltehetően Novák Kamill törvényszéki elnök lánya, Izabella (1870–1964), aki 1894-ben Zöldy János orvos felesége lett – (püspökkenyér, vanília kerek, csokoládé puszelli, kétszersült, keményke), Ilonának (berlini torta, orosz torta), valamint az R-monogrammal jelölt ismeretlen személynek (linzer torta) köszönhető recepteket. Iza módszerét követve készült a püspökkenyér, ennek elkészítési módját 1897. január 19-én másolta be Margit receptgyűjteményébe. A leírás a szükséges hozzávalók pontos számbavételével, lépésről-lépésre közli a teendőket: „12 lat tört cukrot 6 tojás sárgával habosra keverünk, 6 tojás kemény habját, azután 12 lat finomlisztet könnyedén belekeverünk, végül 6 lat kettévágott mandulát, 6 lat mazsolát, 2 tábla kockára vágott chocolateet adunk hozzá. Lassan kisütjük, és ha kihült, vékony szeletekre vágjuk.” Gyakran került az asztra kelt tészta, lepény és koch, fánkféléket szintén sűrűn fogyasztottak. Utóbbiak közül Ladics Margit a tejfőlös farsangi fánk receptjével ismerkedett meg. „Vegy 1 meszelynyi jó édes tejfelt – áll a kéziratos szakácskönyvben –, melegítsd langyosra, adj hozzá 10 tojás sárgáját, két jó kanálnyi élesztőt, egy tele kanál törött cukrot, s habard mindezt jól össze. Végy azután 1 medencébe 3 meszelynyi finom és száraz

lisztet, sózd meg, szúrd bele a fennebbi vegyületet, keverd meg, de ne nagyon. A tésztát tedd egy lisztelt behintett deszkára, nyújtsd ki két késfoknyi vastagságúra, s bánj vele, mint a fánkkal.”

A gazdag receptrepertoár biztosította a családtagok változatos, magas színvonalú ellátását. Nehézség legfeljebb a kulináris örömtől elzárkózó apák, férjek kiszolgálása körül mutatkozott. „Se sok gondot, se sok gyönyörűséget az evés nem okozott soha nekem. Amit élém raktak – összegezte Móra Ferenc saját gasztronómiai élményeit –, azt leginkább csak azért igazgattam a gallér mögé, hogy fölkelhessek az asztal mellől és rágyújthassak.” A Ladicsokról való gondoskodás ellenben hálás feladat volt, úgy tartották, hogy általában szerettek sokat és jól enni. Ladics Irén unokahúga, a hároméves Ladics Klára – nagypapja véleménye szerint legalábbis – éppen ezért igazi ritkaságszámba ment, nagyanyja legnagyobb aggodalmára nagyon keveset evett. Klára öccse, Tomi ellenben már kétévesen igazi ínycsenek bizonyult, a családi legendárium 1897-ben feljegyzett róla egy mulatságos történetet: „Ma borsóleveset ettünk – állt Ladics Lászlóné csízi élménybeszámolóiban –, és a Tomi-éba egy kukac találtatott, Zsuzsi kihalászta a tányér szélére, Tomi pedig, mielőtt megakadályozhattuk volna, lekapta és – megette. Azután kotorászott a levesben, nincs-e még kukac. Úgy látom, az öreg gourmand lesz.” A súlyproblémával és időskori cukorbetegséggel küzdő Ladics György túlsúlyától 1896-ban Feketehegyen kívánt megszabadulni, bár nem túl lelkesen vágott bele az új kúrába: „eddig jól érzem magamat, mert még sem a rettenetesen előírt ételekből nem ettem, sem a fürdőszolgák nem gyötörték testemet”. A kúra részét képező, számára riasztó „macska kosztól” (sokféle gyümölcs, tej és kása) remélte a fogyást, bár nagyon berzenkedett a vegetáriánus étrend fogásaitól. „Azt se kell ám hinni – erősítette meg Ladics György véleményét saját fürdőélményeiről szólva Móra Ferenc –, hogy a karlsbadi kúrát az inkvizítorok találták ki, s hogy akik azon sínylődnék, azokért az itthonvalók szívének meg kell szakadni. Hiszen nem mondom, hogy nem láttam olyan beteget is, aki tejbekására volt ítélve, sőt az odáig ment a szófogadásban, nemhiába volt orvos, hogy meg is rendelte a kásácskát, maga elé is tétette az asztra. De enni csak meleg sonkát evett, meg tyúkpürés palacsintát. Persze orvos volt, mégpedig a javából. Amit pedig levesek dolgában produkálnak a karlsbadi szakácsok, azért egyetemi

katedrát érdemelnének. Nincs olyan szociológus, aki meg tudná mondani, mi lesz a vége annak a diluviumnak, amely ebben a felfordult világban elmossa a földet az úgynevezett művelt társadalom alól, de a magam részéről azt sejttem, hogy a jobb jövő uralkodó levesformája a *legirte Suppe* lesz. Magyarul ugyan nem hívják semminek se a zöldséglevest, de odakint krémlevesnek tisztelik, s azt csak hódolat illeti, nem bírálát, legalább a hatodik kanálig. Hetedik kanálra való azonban már nem futja a tényérből. Őva intek azonban mindenkit a zabpehelyestől. Egyszer próbáltam meg – folytatta Móra, továbbra is ironiával fűszerezve –, megállt benne a kanál, s aki még egyszer ilyesmit tett volna élém, abban megállítottam volna a bicskát. Ez a legelvetemültebb merénylet az emberiség ellen, s ha az Isten éltet, ebben az ügyben memorandumot küldök Genfbe. Talán végre olyan ügy lesz, amely nem haladja meg a Népszövetség teljesítőképeségének határait.”

Báró Drechsel Gyula (1869–1914) békési származású ügyvéd 1897 augusztusában váratlanul kérte meg Ladics Györgytől legfiatalabb lánya, Margit kezét. „Mamát éppen úgy, mint Tatát nagyon meglepte Drechselnek hirtelen fellépése, sőt dacára annak, hogy nekem már előbb szólt – állt Margit édesapjához írt levelében –, a rögtöni megkérésre a szülőktől én sem gondoltam. Csodálom is, hogy ő könnyebben elintézhetőnek vélte így, pedig ezt levél útján elintézni igen nehéz, sok megbeszélő marad hátra! Én Drechselt szeretem, s ha Tatának és Mamának az ő személye ellen kifogásuk nincsen, úgy nagyon köszönöm beleegyezésüket; azonban ha valamikor megtudnám – amit most róla fel se teszek –, hogy bárminemű érdek vezette vagy pedig bele lett heccelve valaki által e házasságba, úgy sohasem tudnék hozzámenni! Csakis azon meggyőződéssel tudnék a felesége lenni, hogy szeret! Na, de ilyen gondolataim is csak nekem támadhatnak!” A lánykérését követő esztendő őszén, 1898. október 26-án került sor a házasságkötésre, s Ladics Margit ezután kezdte meg az önálló Drechsel-háztartás vezetését, amiről Irén nővére is értesült Debrecenben. „Mamától hallom – nyugtázta Ebnerné elismerően –, hogy Maga nagyon jó és ügyes gazdasszony lett. Magam is azt hiszem, hogy eleinte, mikor megkezdte az ember a gazdasszonykodást, előnyösebb lehet az olyan cseléd, aki nem tud jól főzni, akkor aztán kénytelenek vagyunk ügyeskedni és belejövünk a főzőmesterség titkaiba. De képzelje csak, milyen impertinens ez a Lajos! Ami-

kor mondtam neki, hogy maga főz, azt a megjegyzést kockáztatta, hogy »Szegény Gyula!« Én azonban nem kétlem, hogy nincs mit szánakozni rajta.” 1899 nyarán Drechselné hosszabb ideig Csorváson tartózkodott, ahol főként befőzéssel telt az ideje, de az egyéb házimunkák is kelőképpen igénybe vették a mindenórás kismamát. A fiatalasszony azonban kisfia, Antal (1899–1911) születését követően tragikus hirtelenséggel elhunyt. Drechsel Gyuláné utolsó ismert levelét halála előtt két héttel írta fivérének, Ladics Gyulának, amelyben a kesedelmes válaszadást a rá váró temérdek teendővel magyarázta: „a befőzések s egyéb házimunkák, melyek most szörnyen elfoglalnak. Sok mindent szeretnék még itt elvégezni, pedig aug. 1-jén már megyek haza. Sajnálom, hogy már akkor véget ér az én nyaralásom!” (Valójában már a levélírást követően néhány napon belül kénytelen volt elhagyni Csorvást, kisfia július 23-án már Gyulán született meg.)

„A régi világ asszonyai ugyszólván gyereklány koruk óta évente háromszáthatvanöttször főztek ebédet. Csoda-e, ha tudtak főzni?” – vetette papírra némi nosztalgiával Móra Ferencné az 1920-as években. A gyulai Ladics család első generációjának nagyasszonyai (Ladics Györgyné, Reck Józsefné) kialakították és olajozottan működtették azt a fajta háztartási gépezetet, amelynek fortélyait lányaik, a második generáció kisasszonyai (Ladics Irén és Margit) az 1880–1890-es években sajátították el. A harmadik generáció 1880–1890-es években született lányai viszont már anélkül nőttek fel, „hogy valaha is módjukban lett volna alaposabb főzési ismereteket elsajátítani és aztán akár a férjhezmenés, akár más körülmény arra kényszeríti őket, hogy mégis visszatérjenek ehhez az ősi asszonyi foglalkozáshoz.” „Én már nagyon boldog vagyok – írta 1911-ben felszabadultán Ladics unokahúgának egri iskolatársra, Zebi –, hogy egy év múlva kezembem a képesítő. Azután 6 hónapig itthon maradok pihenni és főzni tanulni, januárban pedig megyek Egerbe, ott van Mamának egy öz-

vegy táblabíróné ismerőse, annál leszek, és varrni fogok tanulni. Mikor ezt Mamus nekem elmondta, nem álltam meg, hogy azt ne feleljem rá, hogy: »szóval, jó parti leszek!«” Ladics Klára 1907–1912 között az angolkisasszonyok egri érseki intézetének növendéke volt, ahol alkalma nyílt elsajátítani a csetneki csipkeverést és a ruhavarrást is. A szellemi kihívások azonban még nagyobb vonzerőt gyakoroltak rá, 1912-ben egy báznai családi nyaralás alkalmával megtanulta a logaritmust és nagyban tanulmányozta öccse, Tomi algebráját. Nem titkolt vágyai között szerepelt – a család nőtagjai közül elsőként – a továbbtanulás (gimnáziumi érettségi, esetleg egyetemre jelentkezés), de a zár-dai élet lehetősége is foglalkozta a.

Zebi, Klára és a többiek koruk „meg nem értett leányai” voltak. „Az a rohamos, talán túlságosan rohamos szellemi fejlődés, amelyben egy-két évtized óta részünk van – állapította meg az *Új Idők* szerkesztője 1914-ben –, két nemzedék között tulajdonképpen öt-hat nemzedék távolságát állította. Az anyák négy polgárit végeztek, háztartással foglalkoztak és nagyon komolyan vették a családi életet, a lányok külföldi egyetemre akarnak menni, háztartás helyett kísérleti szociológia és sejtbológia iránt érdeklődnek, a családi életet pedig nem tartják egyenlőséghez méltónak.” „És akármit beszéljenek is a régi világ visszasajnálói – erősítette meg Móra Ferencné is a konyha világába csöppent modern lányról –, egyben nagyot haladt a nő: megnőttek szellemi igényei. A régimódi, patriarchális szakácskönyvek, a maguk pontatlan, nagy általánosságban tartott receptjeikkel a mai nőt többé nem elégítik ki. Világos, szabatos útbaigazítást akar, hogy milyen anyagból hány grammot vagy decilitert kell venni, hogy hány személyre készül az étel és mennyi ideig tart elkészítése.” (A „modern” férfi szemléltváltása azonban késett, az emancipált, „modern” lánytól továbbra is a hagyományosnak tekintett női szerepeket várta el, kérte számon, számára viszont a konyha félreeső, „s egy igen prózai hely” maradt...)

HÉJJA JULIANNA ERIKA főlevéltáros a Békés Megyei Levéltárban. Több mint tíz esztendeje „csöppent bele ebbe a mértékadó szellemi közegbe”. Az ELTE Művelődéstörténeti Tanszékén Fábri Anna docens asszony szemínáriumi ismerkedett a nőtörténetírással, s már egyetemistaként bekapcsolódott a kutatásokba. A későbbiekben sem távolodott el ettől az irányzattól. Gyulán a Ladics familia iratanyaga kínált kiváló lehetőséget egy ilyen jellegű kutatáshoz. Orosházán született, s szülővárosában a Táncsics Mihály Gimnázium egy debreceni tanulmányi kirándulása alkalmával ismerkedett meg a Tiszántúli Református Egyházkerület gyűjteményével, s ott fogalmazódott meg benne, hogy levéltáros szeretne lenni. Egy levéltáros nem feltétlenül publikál, hiszen feladata elsősorban az iratanyagok rendezése, segédletekkel való ellátása. Héjja Julianna Erika jó mentorainak köszönheti, hogy a levéltárosság mellett a kutatómunkában is próbára teheti magát.