

Az asszony dolga egy régi háztartásban II. rész

Az asszony dolga volt természetesen a ruhák rendben tartása is, ami egy olyan családnál, ahol sok lányt neveltek, bizony nem kis feladatot jelentett.

A keményített, gondosan kivasalt szoknyákat a sublótfiókba fektették, a ráncok közé használaton kívüli evőeszközöket helyeztek, hogy a redők megőrizték formájukat.

Voltak olyan leleményes asszonyok is Budaörsön, akik nagyobb ünnepek előtt néhány fillérért szoknyavasalást vállaltak. A ritkán használatos ünnepi ruhák közé levendulaágakat vagy molytirtót tettek, és időnként kiszellőztették őket. „Foltozott ruhát hordani nem szégyen, csak rongyosban járni” – így tartották hajdanában. Számos öltésfajtát tanultak a lányok az apáctól és otthon is az édesanyjuktól vagy a nagymamától. Néhány mintakendőt megőriztek, azokat a Heimattmuseum gyűjteményében láthatjuk is. Az egyik legfontosabb öltésfajtát, a szál vagy visszaöltést gyakran alkalmazták az asszonyok, ami a gépöltéshez hasonló, erős varratot ad. És ki ne ismerne a pelenkaöltést? Mint ahogyan a neve is mutatja, a pelenkák körbeszegésére használták, mert akkor még nem léteztek az eldobható fajtájúak. A szövetszoknyák és nadrágok alját boszorkányöltéssel varrták fel, ami egyben tisztáz és rögzít is. A kilyukadt zoknikat, flórharisnyákat nem dobták el, hanem apró szakszerű öltésekkel megstoppolták. Az ügyesebbek sapkát, kabátkát horgoltak a kisbabáknak, és pulóvert, sálát, zoknit, kesztyűt kötöttek a családtagoknak. A ráérős téli időszakban terítőt hímeztek a „Paradestube” azaz a tisztaszoba díszítésére. Boldog lehetett az a lány, aki varrógépet kapott ajándékba a szüleitől. Nagynénem, Terus néni úgy kuporgatta össze a kis kereketéből, és néha még ma is varrogat rajta. Az első

varrógépek a „hajósok” – mint a neve is mutatja –, hajóforma szaladagolóval működtek. A korszerűbbeken már bobinba helyezhető orsóról tekertek le az alsó szál. Majd a lábbal hajtósakat felváltotta az egyre több programos hordozható táskavarrógép. A ma már muzeális értékű régi márkáról még dalocska is szól: „Singer varrógép, ez a kislány szép”. Luntzné Magdika csodálta édesanyja ügyességét, aki egyetlen szabásminta után szebbnél szebb juppelt varrt selyemből, bársonyból, szövetből vagy kékfestő anyagból. Azáltal, hogy különféle csipkével és színes gyöngyház gombokkal díszítette őket, mind egyedi darab lett. A jó minőségű szoknyákat generációról generációra továbbadták, később amikor már nem hordtak „Trachtot”, akkor pedig átalakították.

A hajnali nap sugara már a baromfiudvarban találta a gazdaasszonyt. A lovakat, teheneket általában a gazda látta el, az aprójószág, a disznók, a kecske etetése, a tehenek fejése az asszonyra várt. Még a szegényebb családoknál is ott rőfögött a disznó az ólban. Éktelenül tudott sivalkogni, míg meg nem töltötték a vályúját moslékkal. Tavasszal „megültették” a kotlósokat, vagyis nyugodt helyen fészket készítettek a számukra. A tyúktojásból 19 vagy 21 darabot, a liba vagy kacsatójásból ennél kevesebbet, de mindig páratlan számú tettek a kotlós alá. A gazdaasszony ügyességét dicsérte, ha a kotlós mind felnevelte a fészekalját.

A mezőgazdasági munkából is kivették az asszonyok a részüket. Az ő feladatuk volt a szőlő kötözése, a kapálás, a kacsolás, a barack leszedése, gyakran a lehordása és az eladása is. Amelyik háznál kialakítottak szőlőszobát, vagyis „Weinbeerstube”-ot, ott a felfüggesztett fűrtöket is az asszonyok tartották rendben. A „milimári” foglalkozás, azaz a tej eladása szintén női dolog volt.

Felmerülhet az olvasókban, hogy akkor ennyi munka mellett ki látta el a családot nap mint nap meleg étellel? Persze, hogy a háziasszony! A szegény családoknál egy héten csak egyszer ettek húst. Főzelékes és tészta napok váltották egymást, de péntekenként és a böjts ünnepeken szigorúan húsmentes étel került az asztalra. A mai dédikék sok töpörtyús krumpolis marnit, szőlős rétest és még több más olcsó, egyszerű ételeket főztek, amihez az alapanyagot megtalálták a spájzban, a pincében vagy a kiskertben. Mindig az évszaknak megfelelően főztek.

Vasárnapokon és ünnepnapokon jól be kellett osztani az időt, hogy templomba is el tudjon menni a család és az ebéd is elkészüljön délre. Ezért az édesanya jól előkészítette a dolgokat és a korai misére sietett. Amennyiben a nagymama a családdal élt, ő ment a legkorábban a templomba, majd felügyelte az odakészített ebédet. A budaörsiek hagyományos vasárnapi menüje korábban húslevesből, főtt húsból állt paradicsom vagy tormaszósszal, tört krumplival, és „Nachtisch”-sel zárult, ami egyszerű, gyorsan elkészíthető sütemény-linzer, kelt tészta vagy rizsfelfújt volt. Ebéd után, ha nagyobb lányok átvették a mosogatás feladatát, akkor az édesanya egy rövid időre ölébe ejthette dolgos kezeit.

STEINHAUSER KLÁRA