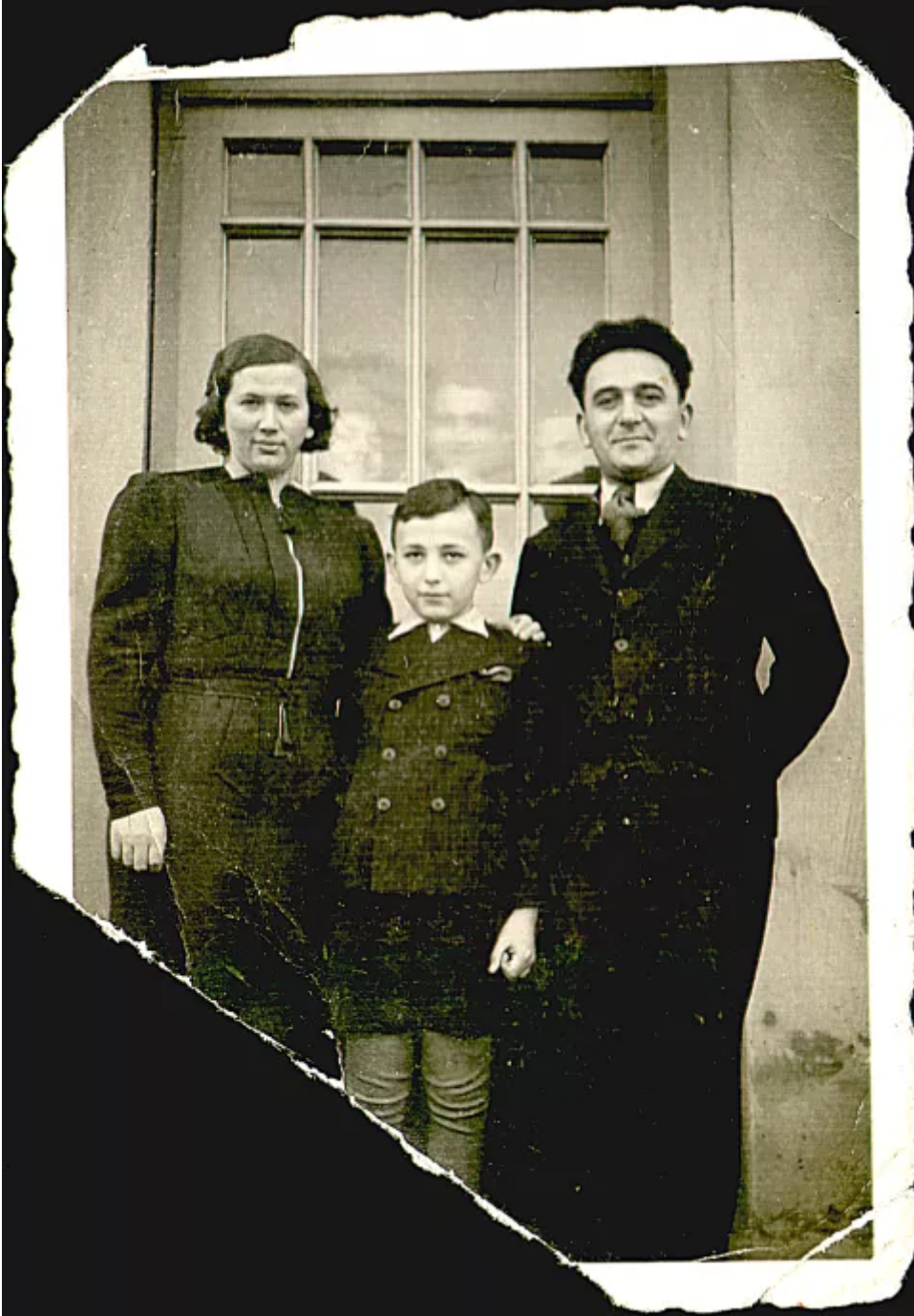


Leicht Géza És Felesége Fiukkal, Ferencsel



A képen én vagyok a szüleimmel Nagykanizsán, a Tavasz utcai házunk pékségének bejárata előtt. Az üveges ajtó mögött kukucskálók valószínűleg a pékség alkalmazottai: segéd, inas, háziszolga. A kép 1939-ben készült.

Az apám, Leicht Géza 1923-ban állt be az anyai nagyapám pékműhelyébe segédnek. Csakhogy ott már talált egy péksegédet, akit úgy hívtak, hogy Herczfeld Terézia. A nagykanizsai műhelyben három évig tanulta a pékmesterséget, és jelessel végzett 1924-ben a Tanonc Iskolában. Nem volt gyakori akkoriban, hogy valakinek nő létére segédlevele legyen.

A pékségben a szüleim éjjel dolgoztak egy segéddel, egy inassal és egy házi szolgálával. Abban az időben nem volt feltalálva a dagasztógép -- vagy legalábbis nekik nem volt --, és nyolc mázsa kenyeret sütöttek naponta, plusz a péksüteményt, és ezt ketten dagasztották be: anyám apámmal, vagy amikor segéd is volt, akkor hárman. Egy kiló kenyérhez -- a tésztához meg a műhelytakarításhoz -- négy liter víz kellett. A vizet az udvarból a kerek kútról hordták, abból húzta fel a házi szolga a napi négy köbméter vizet. Amikor éppen nem vizet húzott vagy hordott, akkor fát vágott a kemencéhez. A házi szolga ott lakott nálunk, a kemencénk fölötti padláson, és nálunk kajált. Meg a segéd is, az inas is, mindenki. A legutolsó inasunk zsidó volt, akit sajnos Auschwitzban megöltek.

A pékségben két kemence volt. Az egyiket úgy hívták, hogy emelőkemence, ami a bevetett tésztát megemelte, és egy kis héjat sütött rá. Akkor kiszedték, s szép német péknyelven -- umpack -- átpakolták a másik kemencébe. Umpack-kemencének hívták a másik kemencét. Abban sült meg a kenyér. Aztán cseréltek, az umpack lett az emelő, és fordítva, a másik a sütő, többször is egy éjszaka. A stelázsit, amire rárakták a kisült kenyeret, úgy hívták, hogy garb. Mindennek olyan jópofa német neve volt, például volt olyan, hogy pekedli, ami egy félliteres bögre volt vízzel, amivel lehűtötték a kemencét, ha túlmelegedett. Mert akkor még nem voltak műszerek arra, hogy megmutassák a kemence hőmérsékletét. A péknek erre egy műszere volt: egy marék liszt. Ha azt bedobta a forró, üres kemencébe, és a liszt leesett és elégett -- se nem a levegőben égett el szikrázva, se nem csak úgy leesett és ott maradt --, akkor volt jó hőmérsékletű a kemence. Ha túl meleg volt, akkor pár pekedli vizet beöntöttek. Meg volt a streisechter, ami egy olyan füles sajtár volt, amiben víz volt, és amiből egy visli nevű nyeles kefével -- ami hasonlít ahhoz a hátmosókeféhez, amit most árulnak -- megmosdatták a liszttől kenyeret, hogy ropogós legyen majd a haja. Ma már, azt hiszem, senki sem tudja ezeket a neveket.

Amikor a szüleim végeztek reggel, addigra úgy olyan nyolc mázsa kenyér volt általában meg még a péksütemény. Igen ám, de még akkor nem lehetett aludni, mert jött a bérsütés. Amit a háziasszonyok otthon bedagasztottak tésztát, azt elvitték megsüttetni. Hozták a fejükön szakajtóban. Ennek öt fillér volt kilója. Megmértük a kisült kenyeret, és annyiszor öt fillér. A kenyérnek meg harminchat fillér volt kilója. Ezt én nagyon tudtam. Nagykanizsának harminckétezer lakosa volt, és harminchat pékje. Nyolcszáz ember kellett hogy eltartson egy pékséget. És minket bőven eltartott. Apám volt a városban a legjobb szakember, a legjobb miser -- ez is német szó, az jelenti, hogy kever, keverő. Megszagolta, megnézte, megfogdosta a lisztet, és megmondta, hogy ennyi élesztő, ennyi só, ennyi víz kell hozzá. Sok malom szállított, és mindegyiknek más minősége volt. S aki meg tudta mondani, hogy ezt meg ezt hogy kell elkészíteni, hát az volt a miser. És az apám prima árut készített mindenből. Az állami tisztviselők, a mozi, a kórház és majdnem minden vendéglő nálunk vásárolta a kenyeret meg a péksüteményt. De elláttuk a környéket is.

A Tavasz utcai ház, amiben laktunk, nem a mienk volt, hanem havi száznegyven pengőért bérelte az apám. Ez nagy pénz volt, egy pengő húsz komoly napszámnak számított, harminchat fillér volt a kenyér, négy fillér a tojás. Azon a tisztviselőtelepen három zsidó család lakott: egy pékcsalád, az a mienk volt, egy fűszeres és egy nagyon öreg zsidó, a Dukász bácsi, aki magánzó volt. De nem lehetett sok vagyona, mert elég nyomorúságos körülmények között magánzott szegény. A másik család meg a Burger István és Istvánné és a lányuk, Burger Irén, ők voltak a fűszeresek. A kislány gyerekkori pajtásom volt és imádtam. Sajnos megölték Birkenauban.

