

Tollatschen.

Eine lustige Schweineschlachtegeschichte von Hilde Deubner.

Tollatschen, ja Tollatschen, die waren das Schönste vom ganzen Schweineschlachten. Was waren uns Braten und Wurst, die gab's auch sonst im Jahr, in jedem Schlächterladen gab's die, wenn nur die Mutter hineinging.

Über Tollatschen! Über Tollatschen! Schöne rotbraune, lecker duftende Tollatschen und frische, weiche Blutwurst dazu, so, wie sie nur Großmutter's kundige Hände stopfen konnten, die gab's nur einmal im ganzen Jahr, wenn Großvater's treu gepflegtes „Nütschnütsch“ auf dem Hof am Schlächterhaken gehangen hatte.

Wir läuft wirklich jetzt noch das Wasser im Munde zusammen, wenn ich an Großmutter's Bratpfanne denk auf dem ziegelsteinerne Herd, darin die Tollatschen und frischen Blutwurstscheiben brozelten, und der großmächtige Rauchfang neigte sich ganz tief über den Herd, weil er all den prächtigen Duft einzuhaugen wollte. Und ich stand ganz dicht neben Großmutter, um auch mein Teil vom Duft zu kriegen.

„Schick uns nur recht bald recht viel Tollatschen!“ riefen wir Mutter nach, als sie eines dunklen Dezembertags auf der Schönefelder Haltestelle bei Leipzig stand und in den kalten Berliner Zug stieg, um ins Unklamer Schweineschlachten zu fahren. „Ja, recht bald!“ wiederholte Erich, „daß ich was zum Kochen hab!“ Denn Bruder Erich war mit allen Hausfrauentugenden gesegnet von Mutter Natur, mir hatte sie wohl Bücher in die Wiege gelegt. Und so wars selbstverständlich, daß Erich mit Vaters Hilfe den mutterlosen Haushalt führte in Stube und Küche, ich aber nur zu den Mahlzeiten aus der Lernecke meines Mädchenzimmerchens hervorkam.

Hurra! Leipzigs gelbe Paketpostkutsche hat einen lieben Bekannten gebracht: das kleine pommersche Spannkörbchen, oben mit einem grauen Sacktüchlein überspannt, durch das schon der Duft rief. Dies eine erste Mal geh sogar ich mit in die Küche zu dem großen hochbeinigen Spirituskocher, der aber eitel Ofen genannt sein will, und ich horche glücklich

mit auf das was seine Brozeln der Tollatschen und weichen Blutwurstscheiben. Trocken Brot dazu und eine Tasse Kaffee, nichts Schöneres auf der ganzen Welt! Großmutting und Mutting, seid bedankt! Wir essen soviel das erste Mal, daß wir fürchten, daß Erich bald wieder nicht wissen wird, was er kochen soll. Aber eh das Körbchen noch leer ist, klingelt der gute Postbote wieder. Und dann noch ein drittes Mal. Und Vater und Erich freuen sich übers leichte Kochen. Aber sie freuen sich nun auch, wenn Mutting erst wiederkommt und es wieder was andres gibt, und wenn sie noch so allerhand andres Schöne mitbringt, das es beim Schlachten ja auch noch gibt, wie uns auf einmal klar ward: schöne, weiße, dickhäutige Leberwurst, weiche Roteletts, saftiger Braten, leckere Grieben nach pommerscher Art, mit Nepseln und Zwiebeln und Majoran durchbraten, und Eisbeine, ja Eisbeine! Und was sonst nicht noch!

Aber trotz allem aßen wir die Tollatschen noch ganz gern, wenn auch diesmal bloß noch eine einzige Blutwurst dabei gelegen hatte. Trotz allem thronte der Satz noch: „Tollatschen sind das Schönste vom ganzen Schweineschlachten!“

Und Mutting kam ja nun auch bald mit dem anderen. Und wir aßen Tollatschen um Tollatschen. Und sie wurden nicht alle.

Aber heute war auch das letzte Paket leer, gerade heute, wo der Siebenuhrabendzug sie beide wiederbrachte: den großen, braunen Ferienreisekoffer und — unser Mutting. Der Koffer war wohl im Augenblick die Hauptsache. Vielleicht warteten da drin auch braune „Schühedollis“ auf mich, diese schönen, festen, runden Krapsen, die Großmutting immer beim Schlachten buk im Schweineschmalz. Keiner konnte sie so backen wie Großmutting. Alles, was Großmutting kochte und buk, hatte einen eigenen, persönlichen Geschmack, den's nicht wieder gab.

Und der braune Koffer war dick und schwer, als er wieder in unserer Wohnung stand. Und Vati mußte gleich dem armen, seufzenden Reisenden die breiten, drückenden Lederriemen vom Leibe lösen. Und Erichs Geißt griff sich schon eine weiße, pralle Leberwurst zwischen den Rothäuten hervor, ich hielt in der Linken eine Griebenstulle, in der

Rechten einen braunen „Schühedollis“, und Watting biß in ein saftiges Rotelett, und in ein Eisbein. Mutting aber stand ahnungslos daneben, beglückt lächelnd über unsre stumme, heiße Erwartung.

Der Koffer klappte auseinander und — o weh! — Tollatschen, Tollatschen Tollatschen, lauter, lauter Tollatschen, ein ganzes Heer, in rotbraunem Rosinenröcklein, rotbraun auch im ganzen Gesicht. Aber böß guckte das Gesicht heute. Und nun stiegen sie alle mit ihren spindeldünnen Beinchen über den Kofferrand hinaus, und die dünnen Aermchen halfen beim Klettern mit wie Spinnenbeine, einer nach dem andern, alle, alle, stiegen auf die ganz erstarrte Silbe zu, immer mehr und mehr, und der Koffer ward nicht leer. Und sie kletterten an mir hoch, fielen mir um den Hals und sagten: „Ihr eßt Tollatschen doch so gern. Die sind doch das Schönste vom ganzen Schlachtfest!“ Ich schloß die Augen, wehrte mit den Händen, die Spinnenärmchen würgten mich ja, sie ließen mich nicht los — — da lachte der Vater hellauf, da schlug ich die Augen wieder auf, da war der Albtraum vorbei, da lagen die Tollatschen wieder still und ruhig und unschuldig im Koffer, und der Vater stand davor, breitbeinig, die Hände in den Hosentaschen, wie ein pommerscher Fischersmann und lachte sein norddeutsches Lachen, und die Mutter stand daneben, verstand nichts und sagte nur: „Ihr eßt Tollatschen doch so gern“. Der findige Erich aber hatte sich über die andere Kofferhälfte hergemacht, wo unter den Tollatschen ein blaugestreifter Pappdeckel noch ein Geheimfach versteckte, hatte die hütenden Bänder aufgeschnallt, den Deckel gehoben und — hielt jetzt strahlend eine dickwülftige Leberwurst hoch. Nun kam Leben in die andern, Vater fand sein Rotelett und sein Eisbein und Silbe ihre Grieben und ihre Schühedollis. „Ja, solche Leberwurst gabs doch bei keinem Leipziger Fleischer und bei keinem Anklamer Schlachter. Und nirgends solche Eisbeine und nirgends solche Grieben! Ja, unser gutes Großmutting! Und unser gutes Großwatting, das sein „couchon“ — er war mit dem Krieger 1870 in Frankreich gewesen — für uns so dick gefüttert hat. Erich aber fragte treuherzig: „Mutting, warum hast du bloß so wenig Leberwürste mitgebracht?“ Mutting meinte:

„Soviel Leber hat doch ein Schwein nicht.“
„Aber auch nicht soviel Blut!“ lachte Watting,
und sein Zeigefinger guckte in den Tollatschen-
koffer hinein. Da lachte auch Mutting! „Na
ja, ich hab' noch welches vom Schlachter in der
Breenstraße dazu geholt — weil ihr die Tollat-
schen doch so gerne eßt.“ Gewiß, Mutter
mußte schon sehr sparen, denn beide Kinder be-
suchten die höhere Schule, und das kostete viel.
„Es ist ja kalt jetzt,“ tröstete Mutting, „ihr
braucht sie ja nicht alle auf einmal essen.“

Und es ist mir doch, als hätten mir sie alle,
alle auf einmal essen müssen. Das Leben hat's
schon ganz gut eingerichtet, wenn's uns das
Beste nur in Tropfen zumißt. Dann bleibt's
uns das Beste. Wollte keiner nach Schlaraffen-
land!

Früh, mittags und abends: Tollatschen!
Und als Belag aufs Schulbrot, vormittags und
und nachmittags: Tollatschen! Zuletzt waren
sie Stulle, Butter, Belag in einer Person:
unser Schulbrot waren einfach Tollatschen.
Unsere Brötchen waren: Tollatschen. Unser
Kuchen war: Tollatschen. Unsere Kartoffeln,
unser Gemüse, unser Fleisch hießen: Tol-
latschen!

Und wurden doch nicht alle. Man hätte
meinen können, Mutting büke immer noch
heimlich neue dazu. Und kam doch der Schim-
mel in die Speisekammer geritten, sich die
Tollatschen zu holen; aber Muttings flinkes
Messer schirte die Schimmelreiter immer
schnell wieder aus und jagte sie fort.

„Else, willst du mal meine Tollatschen
kosten?“ Und der pommerische Geschmack munde-
dete meiner Leipziger Schulgefährtin gut. Da
muß sie doch auf einmal hausfrauulich nach den

Bestandteilen des neuen Gebäcks fragen. Und
ich denk mir nichts dabei und sang ahnungs-
los an aufzuzählen: „Schweineblut — — —“
Bis zu den schönen Rosinen kam ich gar
nicht, da pickten schon die Schulhofhühner
Elles Tollatsch. So hat einst Leipzigs Straßen-
breck meine schwarzglänzende Lakrikenstange
weiter gelutscht und vielleicht nachher Nach-
bars Offel, der mir eklich zugerufen hatte,
da ich selig eine Anklamer Lakrikenstange
im Mund hielt: „Die ist ja aus P f e r d e blut!“

*

Ob Großmutting uns je noch einmal
Tollatschen gebacken hat zum Schweineschlach-
ten? Ich weiß nicht. Diese eine große Tol-
latscherinnerung hat alle anderen ausgelöscht.

*

Nach viel, viel Jahren aber, als ich lang
schon den eigenen Löffel im Kochtopf rührte,
sprang mich wieder einmal die Lust an: Tol-
latschen! Aber in keinem Buche fand ich sie.
Blutkuchen, Topfwurst, Semmelwurst, Grüß-
wurst, sie alle waren wohl ähnlich, aber es
waren keine Tollatschen.

Da hab' ich den Geschmack von anno da-
zumal hervorgeholt, von dem großen Tol-
latschfest. Und da wurden sie.

Aber öfter als einmal im Winter back ich
sie nicht. Wohl fehlt uns Großmuttings schöne,
frische Blutwurst dazu. Aber, und wenn's auch
keine Leberwürste, keine Eisbeine und keine
Grieben dabei gibt, mir ist dann doch, wir
hätten ein Schwein geschlachtet, und ich sag'
wieder wie einst: „Tollatschen sind doch das
Schönste vom ganzen Schweineschlachten!“