

Beim Einkauf von Fischen achte man darauf, daß sie klare Augen, festes Fleisch, frischen Geruch und glänzende Schuppen haben.

①



Teil 67: Anleitung zur Herstellung einiger einfacher, billiger und nahrhafter Fischgerichte



②

„Beim Einkauf von Fischen achte man darauf, daß sie klare Augen, festes Fleisch, frischen Geruch und glänzende Schuppen haben.“ (1) So steht es geschrieben in der „Anleitung zur Herstellung einiger einfacher, billiger und nahrhafter Fischgerichte“. (2)

Unter der Inventarnummer 2016/698 finden wir dieses achtseitige Heftchen in der Bibliothek der Sammlung Crous. Doch

aus welchem Grund haben dieses Thema und das Heftchen den Einzug in den Bestand der regional-historischen Sammlung gefunden? Dies war offensichtlich, da sich als Herausgeber der „Aachener Verein für Volkswohlfahrt E.V.“ entpuppte. Der Vorbemerkung konnte man auch den Grund für diese aktuelle Veröffentlichung entnehmen:

„Für die Hausfrau ist es bei der anhaltenden Teuerung von Wichtigkeit, einen vollwertigen Ersatz für das teure Fleisch zu schaffen. Dies läßt sich erreichen durch die Verwendung von Fischen, da dieselben sowohl in bezug auf Nährwert als auch auf Wohlgeschmack und Bekömmlichkeit dem Fleische kaum nachstehen und uns in den verschiedenen Zubereitungen eine billige, nahrhafte und schmackhafte Mahlzeit liefern.“

Über Fischsuppe, Bücklinge mit Ei, Rollmöpfe (aufgerollte Heringe) und Muscheln steigerte sich das Angebot der Verarbeitungs- und Serviermöglichkeiten zu an „echte“ Fleisch-Produkte erinnernde Namensgebungen wie Fischfrikandellen, Fischkotelettes und Fischrouladen.

Für die Restverwendung tagsdrauf wurden schließlich Fischsalat oder Fischragout empfohlen.

Verfeinert werden konnte die Mahlzeit mit verschiedenen Soßen wie Milchsaucen, Specksauce, Zwiebelsauce, Senfsauce oder Petersiliensauce, zu denen ebenfalls jeweils eine ausführliche Herstellungsanleitung beigegeben war. „Zur Herstellung einer Buttersauce läßt man gute Pflanzenbutter zergehen, rührt einen Eßlöffel Mehl durch, gießt unter Rühren Wasser oder Fischbrühe hinzu und würzt die Sauce mit Salz und Pfeffer. Einige Tropfen Maggis Würze erhöhen den Wohlgeschmack.“ (3)

Der „Hauptumschlagplatz“ für Fische aller Art befand sich der örtlichen Namensgebung entsprechend am Fischmarkt. (4-5) Marktschreierisch wurden Stockfisch und Kabeljau angeboten. (6) Ob er „Öcher Maatwief“ (Aachener Marktfrau) (7) Fischrezepte zum Besten gab, wissen wir nicht. Aber dafür gab es ja die gedruckte Anleitung.

Außer auf dem Fischmarkt boten Spezialgeschäfte ein umfangreicheres Angebot an Meerestieren, z. B. das Fischgeschäft Lahaye an der Schmiedstraße/Ecke Annastraße, (8) bei dem drei Kaiser persönlich über die Frische der Fische wachten, sowie die Fischhandlung Wilh. Frohn in der Mefferdatisstraße/Ecke Antoniusstraße. (9)

Mit einem Gruß vom „Öcher Manneken Pis“, dem Fischpüddelchen (in Aachen standortgetreu mit zwei Fischen in den Armen) (10) wünschen die Mitarbeiter der Sammlung Crous zu den einfachen, billigen und nahrhaften Fischgerichten „Guten Appetit“!

Besuchen Sie uns in der Sammlung im Alten Kurhaus (Rückseite) oder auf unserer Webseite unter www.sammlung-crous.de.

Heinz Kundolf
AKV Sammlung Crous

